

БРОНИСЛАВ ВИНОГРОДСКИЙ

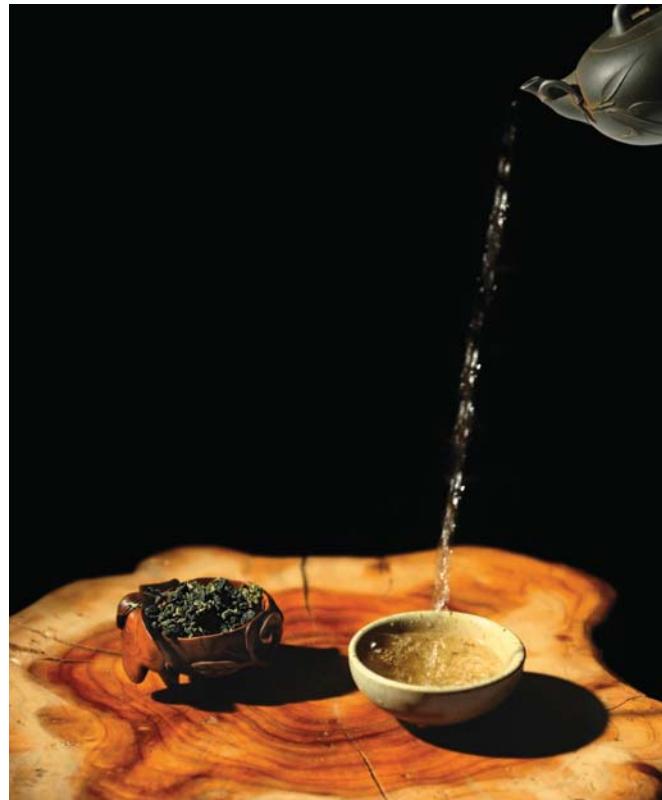


ПУТЬ ЧАЯ





БРОНИСЛАВ ВИНОГРОДСКИЙ



ПУТЬ ЧАЯ

БРОНИСЛАВ ВИНОГРОДСКИЙ



ПУТЬ ЧАЯ



МОСКВА
2018

*Издательство выражает благодарность
Издательскому дому «Жигулевский»
за помощь в подготовке книги*

Виногродский, Бронислав Брониславович.
Б49 Путь Чая / Бронислав Виногродский. – Москва : Эксмо, 2018. – 224 с. : ил. – (Искусство управления миром. Авторская серия Б. Виногродского).

ISBN 978-5-699-77467-8

Тонких состояний, хорошего чая и здоровой радости желает читателям своей книги специалист по древнекитайской культуре Бронислав Виногродский. Художественная съемка предметов из личной коллекции автора делает этот проект поистине уникальным. И не только с точки зрения чайной культуры. Эта книга — настояще произведение искусства.

«Чай способен менять осознание нации и отдельной личности, потому что чаепитие — дело коллективное. Оно требует определенных усилий от участников процесса. Чай представляется наиболее интересным продуктом для тренировки осознанного употребления. Чтобы правильно пить китайский чай, нужно прислушиваться к себе, к своим ощущениям, а именно это в значительной степени определяет облик и качество предметной среды», — говорит автор.

В книге рассказывается история возникновения и распространения чая в Китае и за пределами страны, дается его классификация. В главе «Сокровища чайной коллекции» представлены самые знаменитые сорта. Читатель познакомится со способами приготовления чая, узнает о его оздоровительных свойствах, найдет практические советы, как выбирать и хранить чай.

УДК 141.339
ББК 86.42



Содержание

Предисловие	7
Основные вехи Великого чайного пути.....	8
Классификация чая	24
Сокровища чайной коллекции	46
Чайная утварь.....	108
Вода и огонь.....	156
Способы приготовления чая.....	168
О пользе чая и о том, как его выбирать и хранить	206
Наставления пловцу, входящему в чай	222





Предисловие

Много лет я занимаюсь вопросами распространения культуры в человеческих сообществах. Будучи китаеведом по профессии и по призванию, более двадцати лет тому назад я затеял проект, который был назван «Трансплантация культурного явления из одного этнического тела в другое с целью регенерации утраченных связей». В качестве культурного явления, которое переносится из одного тела в другое, был выбран чай.

Важно отметить, что культура – это не только представление о том, какими должны быть предметы и вещества, образующие то или иное культурное явление, но в большей степени идеи и знания о том, какое влияние должно оказываться на сознание участника культурного действия и каким образом это происходит.

Чай как культурное явление способен менять сознание нации и отдельной личности, потому что чаепитие – дело коллективное. Оно требует определенных усилий от участников процесса.

Когда я занимался концепцией запуска чая, мне важно было создать метафорическую среду, с помощью которой можно было поведать моим соотечественникам, что существуют другие представления о том, как можно относиться к какому-либо продукту и его употреблению. Так появились чайные клубы.

Чай мне представлялся наиболее интересным продуктом для тренировки осознанного

употребления. Чай – это явление утонченной культуры, он требует определенной подготовленности от любителя, который вступает на его поле. Утонченность подразумевает особый тип внимания, с которым следует относиться к чаю. Чтобы правильно пить китайский чай, нужно прислушиваться к себе, к своим ощущениям, и именно это в значительной степени определяет облик и качество предметной среды, которая создается для чаепития в китайской традиции.

В китайской медицине чай, так же как и другая пища, является индуктором состояний, он способен создавать правильные состояния, менять их. Поэтому китайская чайная культура приводит человека к осознанному употреблению пищи в целом, что очень важно для России, где культура приема пищи была утрачена. И как следствие, мы потеряли культуру работы с состояниями, культуру среды, правила поведения в семье и установления связей в обществе.

В этой книге мы постарались последовательно познакомить читателя со всеми аспектами китайской чайной культуры. Должен оговориться, что издание является обзорным, ибо по каждому из аспектов можно бесконечно погружаться в глубины, уходить в тонкости и детали.

Желаю всем тонких состояний, хорошего чая и здоровой радости в жизни чайных состояний.

С почтением,
Бронислав Виногродский





Основные вехи Великого чайного пути

Это удивительное растение – иногда высокое дерево, но чаще небольшой куст – сопровождает человека вот уже более пяти тысяч лет.

История его уходит корнями в глубокую древность, а слухи о чудесных свойствах, постепенно распространяясь по миру, предваряли появление и самой «небесной драгоценности».



Шэнь Нун. На заре возникновения



*Приготовление чая – занятие не из обыденных.
Для этого потребен подходящий человек, который
достоинством своим был бы равен достоинству чая.
Такой человек должен обладать душой возвышенного
отшельника, хранящего в себе красоту туманной
дымяки, горных клюгей и могущих скал.*
Лу Шушэн, XVI век

Божественный Шэнь Нун, чье имя переводится как Пахарь Духа, пришел в этот мир в 2737 году до нашей эры, чтобы научить людей использовать целебные свойства растений и возделывать почву. Тело его было будто из прозрачного нефрита, поэтому сквозь кожу он видел все происходящее в организме.

Шэнь Нун пробовал разные травы и из 100 растений 72 нашел ядовитыми*. По легенде, отрав-

ленный этими травами, он лежал под чайным кустом, и в рот ему скатилась нагретая солнцем росинка. Шэнь Нун проглотил ее, почувствовал прилив силы и бодрости и с тех пор употреблял чай как противоядие.

После себя небожитель оставил «Канон корней и трав Шэнь Нуна», который является самым древним трактатом по лекарственным растениям в Китае.

* В данном случае число 100 является символическим обозначением полноты, а 72 – завершенности временного цикла: в китайском календаре 72 пятидневки (*юань*) образуют 360 дней года.



Чайный дух Лу Юй



Люди, утомляющие свое поведение и накапливающие Силу духа, пьют его горячим, и он утоляет жажду, избавляет от сонливости и головных болей, проясняет зрение, силой наполняет конечности, от него легко начинают двигаться все сто суставов. Легко справляется он с сотней видов болезней и по своему воздействию подобен божественной сладкой росе.

Лу Юй. «Чайный канон»


Лу Юй (733–804), первый в истории исследователь чая, живший при Великих Танах, почитается как один из трех чайных божеств (*ча шэнь*). Он в совершенстве постиг Чайный путь и считается непревзойденным мастером чайной церемонии во всей Поднебесной.

Лу Юй родился в Фучжоу в Цзинлине (в настоящее время провинция Хубэй). Он посвятил себя изучению чайного дела и результаты своих исследований описал в труде всей своей жизни — «Чайном каноне», первом в истории специальном трактате о чае.

В 735 году его, двухлетнего подкидаша, нашли монахи чаньского монастыря Цзинлин Лунгайсы. Чтобы выбрать ребенку имя, наставник Чжи Цзи погадал на Книге Перемен. Выпал пятьдесят третий знак «Постепенность», комментарий к которому гласит: «Лебедь постепенно приближается к сущему, его оперенье можно использовать для ритуальных одежд». В соответствии с этими словами мальчику дали фамилию Лу, что значит «суша», и имя Юй, «оперенье».

Лу Юй учился в монастыре, готовясь обрить голову и стать монахом, — писал иероглифы, читал буддистские сутры, обучался приготовлению чая. Когда мальчику исполнилось десять лет, он спросил у мастера Чжи Цзи: «У учеников Будды при жизни нет братьев, а после смерти нет потомства. А последователи школы Конфуция говорят, что есть три вида сыновней непочтительности, и отсутствие потомства — самая большая из них. Если уходить из семьи, то как же выполнить сыновний долг?» В ответ на это наставник сказал: «Тогда тебе, Юй, нужно принять учение Конфуция». Когда Лу Юю исполнилось двенадцать лет, он сбежал из Лунгайсы с группой бродячих артистов. Впоследствии он написал три главы анекдотических рассказов, описывающих его приключения в годы странствий.

В 746 году губернатор Тай Шоу собрал в Ли Цзю людей на праздник. Актерское мастерство Лу Юя произвело на него столь сильное впечатление, что он подарил ему книгу стихов и направил с рекомендательным письмом в горы Хумэйшань к отшельнику Чжоу Фуцзы на обучение.



Через шесть лет Лу Юй поблагодарил Чжоу Фуцзы и вернулся в мир, где познакомился с чиновником Цуй Гофу из Министерства по ритуалам и управляющим в Цзинлине. Они стали хорошими друзьями, часто путешествовали вместе, пробовали воду из разных источников, пили чай и беседовали о литературе.

В 754 году Лу Юй на подаренном друзьями осле отправился в горы Башань, в местечко под названием Сячуань. По дороге он собирал чай, пробовал воду, изучал местные чайные обычай и записывал свои наблюдения. В 758 году он прибыл в Шэнчжоу (в настоящее время провинция Цзянсу, город Нанкин) и поселился в мона-

стыре Сяцзы в горах Сяцзяшан, посвятив все свое время чайному делу. В 760 году отправился в Шаосин (место в современной провинции Чжэцзян), где поселился в горах и стал жить «за закрытыми дверями», отшельником. Там он писал свой «Чайный канон». Одевался просто, на ногах носил сандалии из лиан. Гулял в одиночестве, беседовал с крестьянами, собирал чай, пробовал воду в источниках, декламировал каноны и стихи. Уходил на рассвете и возвращался на закате, без всякой цели бродил по просторам, ударяя посохом по лесным деревьям, играя с водой из потока. В общем, «вел себя, как сумашедший из царства Чу».





Иллюстрации из «Чайного канона»

Танский государь Дай-цзун пытался назначить Лу Юя настоятелем монастыря Тайшансы или учителем литературы наследного принца. Но в обоих случаях Лу Юй не явился на службу. Не ценил он ни власть, ни знатность, не уделял внимания богатству, любил природу и твердо придерживался справедливости.

В полном собрании сочинений танской поэзии есть стихотворение Лу Юя, где он говорит о себе:

*Не жду от жизни слитков,
Не чаю чаш из белого нефрита,
Не жажду при дворе входить к владыке,
Не думаю о празднествах в столице,
Стремлюсь лишь быть на Западной реке,
Где некогда сходил с Цзинлинских гор.*

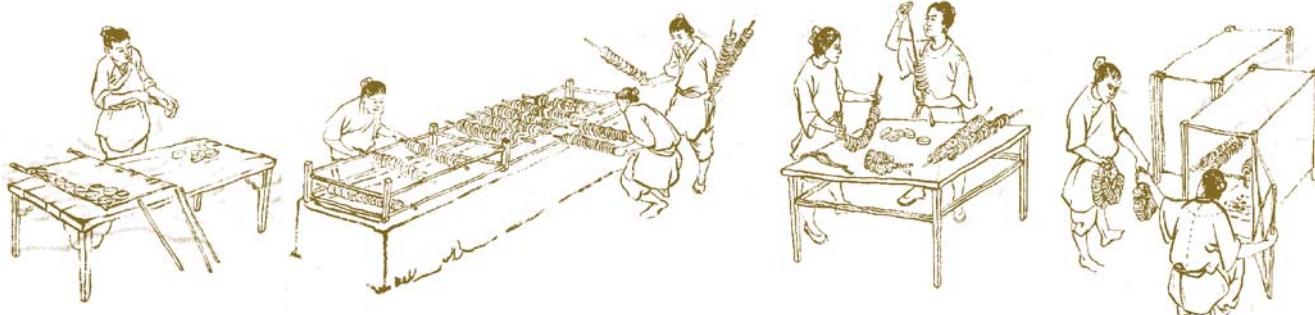
Помимо «Чайного канона» он написал еще много трудов, в числе которых «Отношения подданных и государя», «Об источниках», «Описание четырех родов провинции Цзянси», «Жизнеописание людей севера и юга» и «Гадание по снам». Среди его творений — «Оды четырех печалей» и «Оды предрассветного неба». Когда Лу Юй жил в Цзиньсигане в монастырях Тяньлань и Линьинь, он составил «Записки о горе Улиншань», которые, к сожалению, не сохранились.

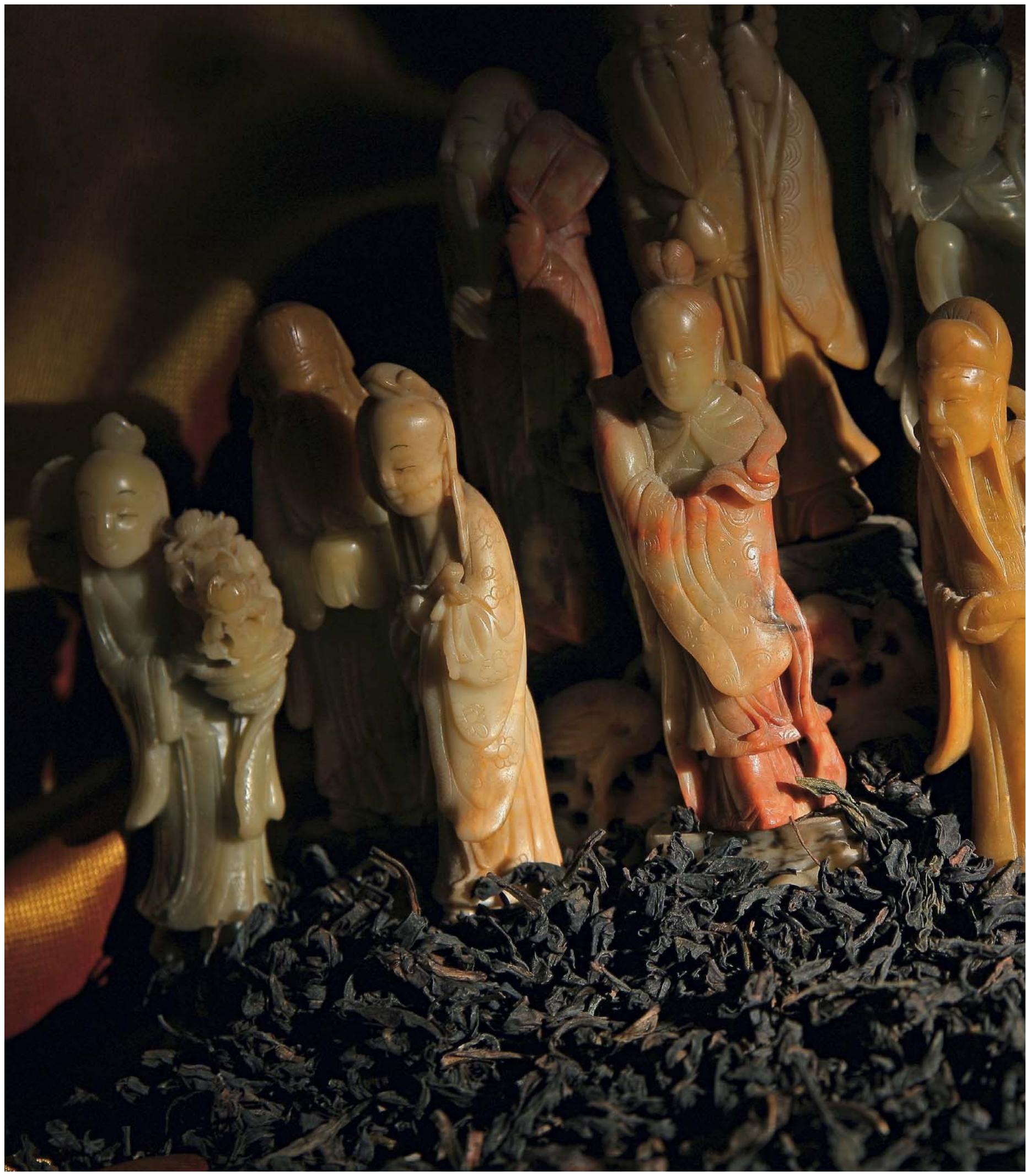
«Чайный канон» вобрал в себя все знания о чае, накопленные до танской эпохи, а также опыт самого Лу Юя. Он получил всеобщее признание и удостоился высочайших похвал.

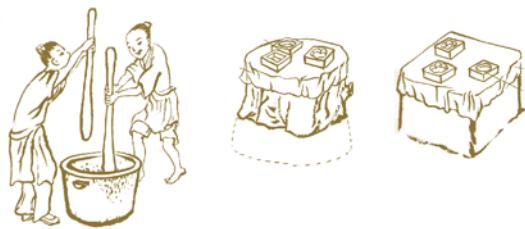
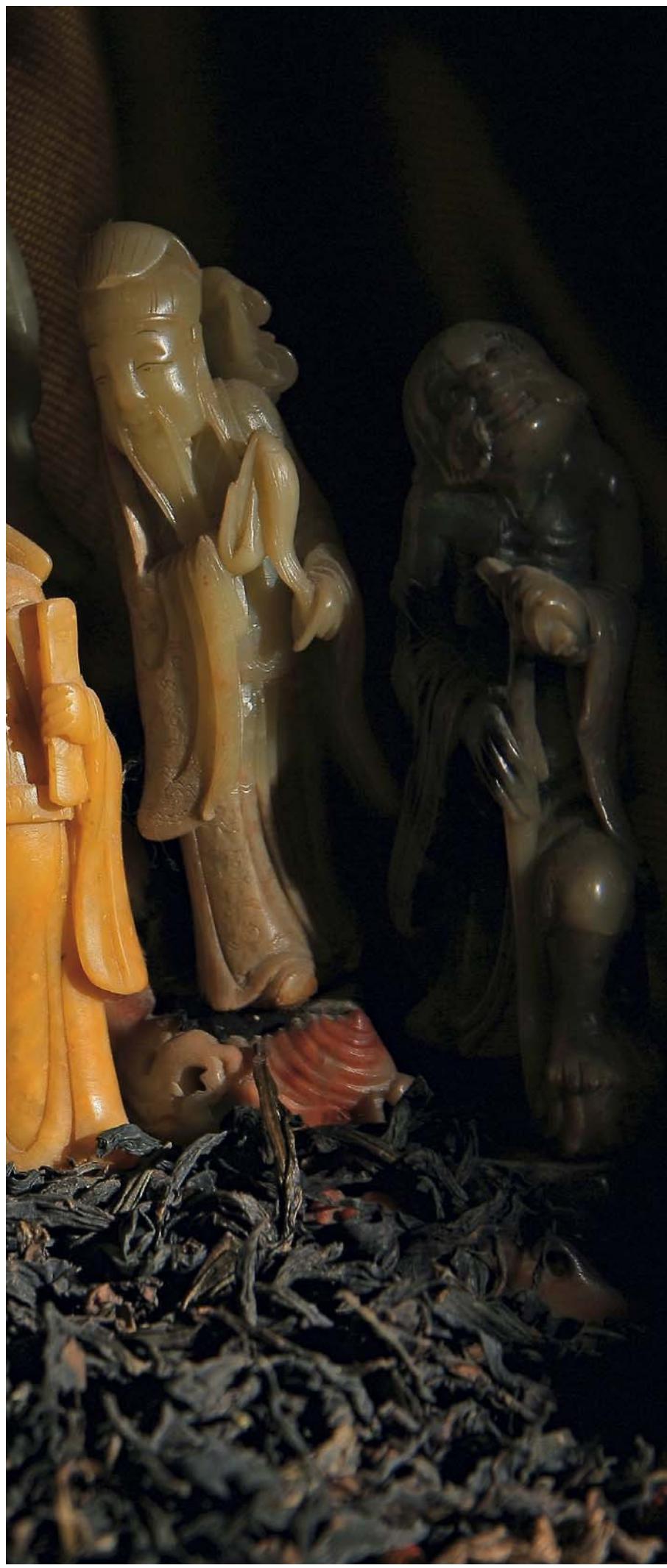
Сунский Чэн Шидао в предисловии к «Чайному канону» утверждает: «Трактаты о чае начались с Лу Юя. Миру они стали известны после Лу Юя. Он в совершенстве постиг чай». Также Лу Юй дал исчерпывающее описание процесса изготовления чая, районов выращивания, качества чайного листа. Собственно, многие чаи были обнаружены им самим.

Чжао Линь, управляющий округом Чаочжоу и друг Лу Юя, писал, что тот любил чай и изобрел способ его варки. Танский Ли Чжао, написавший «Дополнение к истории Китая», также называет Лу Юя самым известным мастером чайного искусства.

Во многих классических трактатах говорится, что Лу Юй обладал чудесными способностями оценивать чай и воду. Танский Чжан Юси в «Записках о приготовлении воды для чая» описал такой случай. Во времена императора Дай-цзуна правитель округа Хучжоу по имени Ли Цзи прибыл в Вэйян (сейчас провинция Цзянсу, город Янчжоу), где встретился с Лу Юем. Ли давно был наслышан о Лу Юе, испытывал к нему симпатию







и поэтому решил посетить его. «Я слышал, — сказал он, — что господин Юй хорошо варит чай и обрел известность в Поднебесной. Говорят, вода из Наньлина обладает чудесными свойствами. Мы не можем упустить такой удачи. Давайте попросим господина Юя приготовить чай». И с этими словами он послал стражника за водой из Наньлина. Лу Юй приготовил инструменты и стал ждать.

Когда привезли воду, он зачерпнул ее и сказал: «Похоже, что воду взяли у берега». Но стражник клялся, что доплыл на лодке до самой середины реки. Лу Юй промолчал и стал выливать воду в таз. Когда он вылил половину, то неожиданно остановился и сказал: «О! Отсюда пошла наньлинская вода!» Тогда стражник, как громом спрэженный, упал на колени перед Лу Юем и сказал: «Когда я набрал воды из Наньлина и поплыл к берегу, лодка сильно качалась и половина воды вылилась. Но я хотел сделать как лучше и добавил воды у берега. Способность Ваша различать воду поистине имеет божественное происхождение. Как можно ее таить?!» И сам Ли, и другие стражники, и несколько десятков свидетелей пришли в восхищение. Тогда Ли спросил Лу Юя, какая вода в Поднебесной самая лучшая. Тот ответил, что лучшая вода в царстве Чу, а следующая — из Цзинь. Ли приказал писцам записать ответ Лу Юя, и так началась традиция передачи знания.

После смерти Лу Юй был возведен в статус *ча шэнь*, чайного божества, или *ча сянь*, чайного бессмертного, что также произошло при династии Тан. До настоящего времени существует традиция ставить изображения Лу Юя рядом с чайными инструментами. Множество видов керамических статуэток Лу Юя продаются вместе с чайной утварью. Владельцы чайных магазинов и чайных домов ублажают Лу Юя, ставя перед его изображением чашечку с чаем и возжигая благовония.



История распространения чая в Китае и за его пределами

Чжоа Хэтао, историк из Аньхой, выделяет пять этапов развития китайской чайной культуры:

ПЕРВЫЙ – от эпохи Шэнь Нуна до периода Весен и Осеней (770–476 годы до н.э.). В это время чайные листья использовали главным образом в ритуалах.

ВТОРОЙ – от позднего периода Весен и Осеней до начала Западной Хань (206 год до н.э. – 8 год н.э.), когда чайные листья начали использовать в пищу.

ТРЕТИЙ – от начала до среднего периода Западной Хань, когда становятся известны целебные свойства чая.

ЧЕТВЕРТЫЙ – от позднего периода Западной Хань до периода Троецарствия (220–280), когда чай пьют знать и аристократы при дворе императора.

ПЯТЫЙ – от Западной Цинь (265–316) до эпох Суй (581–618) и Тан (618–907). Чай постепенно широко распространяется по всему Китаю и становится повседневным напитком китайцев. Это также период расцвета буддизма. Проповедовавшие учение Будды монахи во время своих бесед пили чай вместо вина и таким образом распространяли его во всех областях Китая.

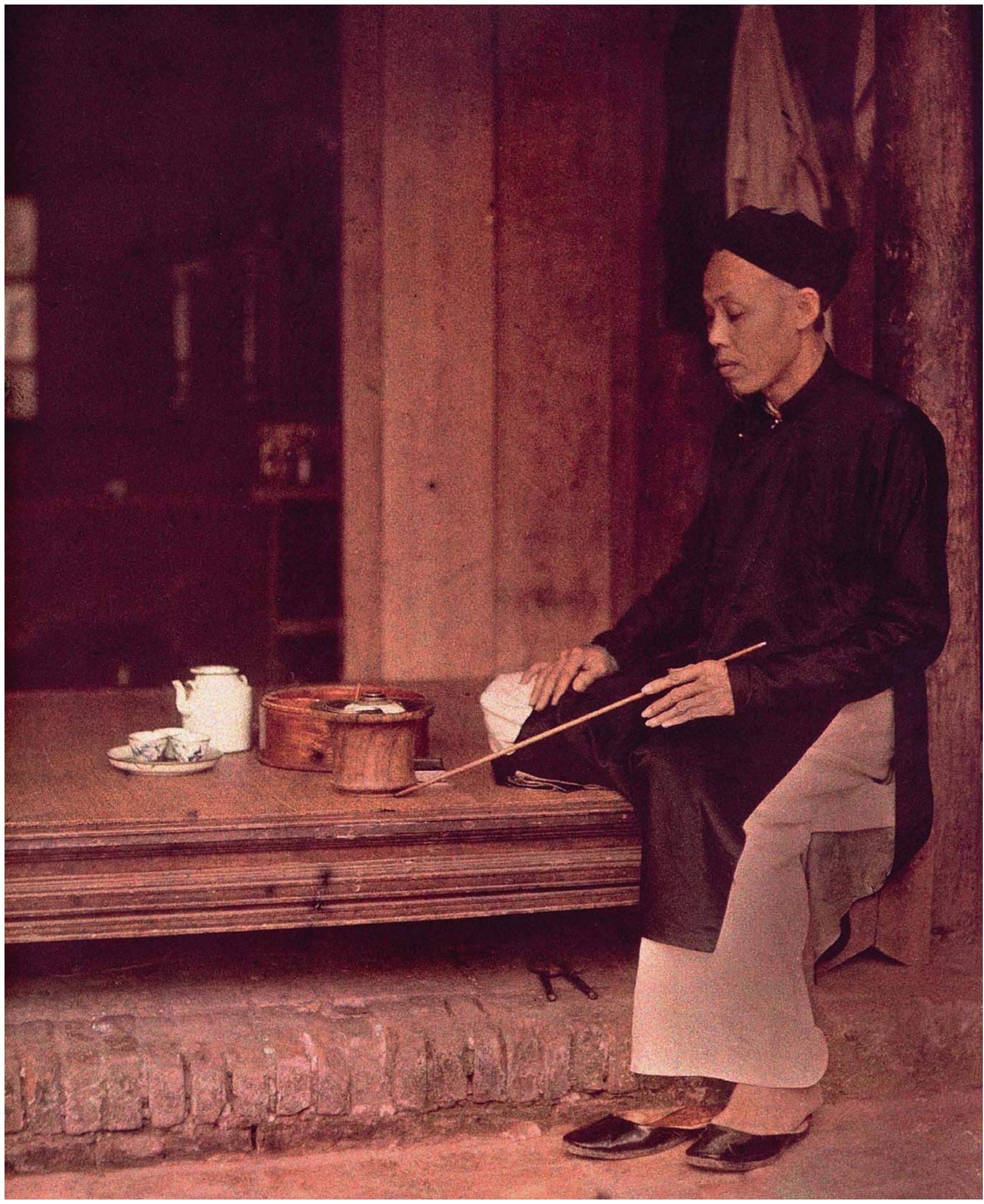
Самая ранняя запись о чае относится к 1115 году до н.э. Чжоу Гун в толковом словаре «Эръя» в разделе «О деревьях» пишет, что некое дерево

бяо или гу есть *ту ча*, горький чай. В древнем трактате «Изначальная книга божественного дракона» написано: «Чай по вкусу горький. Когда человек его пьет, то лучше мыслит, спать ему хочется меньше, тело приобретает легкость и зрение проясняется».

Из «Государственных хроник Хуа-ян» известно, что в то время, когда чжоуский У-ван победил деспота Чжоу, маленькие государства уже производили и преподносили тому чай в качестве дара.

В «Истории китайских обычаев» говорится, что с начала и до середины эпохи Чжоу люди пили вино, настойки, отвары, в ряду которых чай был самым распространенным. В «Записках о ритуале» в главе «Земные чиновники» говорится, что чиновники использовали чай в траурных ритуалах. В «Летописи Весен и Осеней господина Ян» один из двадцати двух мудрецов сообщает, что чай собирали разными способами и использовали в лекарственных рецептах.

К эпохе Хань мода на чай уже широко распространялась, он стал товаром и появился на рынке. Сюй Лян в тексте «Чайные беседы» указывает, что традиция употребления чая исходит с юго-запада и до эпохи Цинь чай главным образом пили в зоне современной провинции Сычуань. Принято считать, что там же зародилось и учение даосизма.







Кроме того, некий Гу Янью эпохи Мин в тексте «Записи о знаниях дней» говорит, что цинцы захватили чай и отсюда пошло название царства Чу, которое соответствует древней Сычуани. Только после того, как Цинь Шихуанди объединил Китай, чай начал распространяться в другие районы. На севере обычай пить чай укоренился к V веку, потом постепенно чай распространился на северо-запад и Тибет.

После эпохи Тан чайное искусство развивалось очень быстрыми темпами. Появились новые способы выращивания и обработки чайного листа. Причиной было отношение к чаю как к чудесному снадобью, питающему жизнь. Буддийские монахи распространяли чайное искусство вместе со своим учением. Правители областей, желая угодить императору, преподносили ему чай. Появилось множество произведений, посвященных чаю, — песни, стихи, рисунки. Существовало такое явление, как «чайная борьба», заключавшаяся в том, что крестьяне-чаеводы соревновались в изготовлении лучшего

чая для поставки к императорскому столу. Так появились «чай-победители», отборные и подарочные чаи.

Ценителем чая был правивший в эпоху Цин (1644–1911) император Цяньлуна (1736–1796), которому принадлежит знаменитая фраза: «Государь даже один день не может обойтись без чая». Путешествуя по Поднебесной, Цяньлун занимался изучением известных сортов чая, разнообразной чайной посуды, качеств воды. В местности Ханчжоу император познакомился с чаем Колодец дракона (Лунцзин), в Тайху — с чаем Изумрудные спирали весны (Билочунь), в Сычуани — с чаем с горы Мэншань. Впечатление от чайной плантации в местности Шифэн Цяньлун выразил в своем стихотворении «Созерцая сбор чая, пишу песню». Чтобы почтить императора, крестьяне-чаеводы заложили плантацию императорского чая из восемнадцати чайных кустов вокруг храма духа местности Ху Гуна. Эта плантация существует по сей день.



По мере развития технологий чай становится известным за пределами Китая. Раньше всего, в 729 году, он попадает в Японию, где воспринимается как драгоценный напиток. Затем – в Корею, Индонезию, Индию, Шри-Ланку, Таиланд.

На Запад чай проникает разными путями. В 1606 году некий голландский торговец закупил чай в Макао и отвез в Гуаву, где продал, получив весьма неплохую прибыль. В 1684 году другой голландский купец посадил чайные кусты в Индонезии. Он добился успеха, и Индонезия скоро стала важным производителем чая.

В Индии чай начали возделывать достаточно поздно, около 1780 года, когда английская Ост-Индская компания привезла из Гуанчжоу саженцы. Чай начали культивировать на территории Индии до самого Бутана. Первая партия индийского чая прибыла в Англию в 1836 году.

Затем чай высадили на Цейлоне. Это случилось после того, как от неизвестного грибкового заболевания там погибли все кофейные плантации.

Сегодня чай выращивают и в Африке (Кения), и в Южной Америке (Перу), так что совершенно точно чай можно назвать всемирно любимым напитком.

В Россию чай попадал по Великому шелковому пути. В 1547 году казаки преподнесли царю в подарок баночку душистого чая. В XVII веке мода на питье чая распространилась в высших слоях общества, через некоторое время став обширно распространенной. В литературе XIX века уже очень часто упоминаются чай и чаепитие.

В низовьях Волги и на Дону распространился монгольский способ чаепития. Там предпочитали плиточный чай с добавлением молока, в том числе овечьего, кумыса и масла.





Классификация чая

Существует несколько подходов к классификации огромного количества сортов чая. Наиболее распространенный – классификация по степени ферментации, сложного биохимического процесса, происходящего в чайном листе под воздействием кислорода, влаги, солнечного света, температуры и механического воздействия. Согласно такой классификации чай подразделяется на зеленый, белый, желтый, улун (или бирюзовый чай), красный и черный.



Зеленый чай

Название «зеленый» объединяет несколько сотен сортов чая, производимого в восемнадцати провинциях Китая. Технологический процесс его обработки подразумевает минимальную степень ферментации – 0,5–10%, что позволяет сохранить целебные свойства этого удивительного растения.

Собранный рано утром чайный лист раскладывают тонким слоем на стеллажах и оставляют на несколько часов, чтобы удалить избыток влаги, а затем сортируют и подвергают тепловой обработке в специальных котлах при невысокой температуре, чтобы улучшить аромат и уменьшить терпкость. Приготовление зеленых чаев не занимает и одного дня.

На этом сходство заканчивается и начинаются различия – по видам чайного куста и по месту его произрастания, по времени сбора и технологическим нюансам обработки, по форме готового продукта и, конечно, по качеству. Особенно ценятся чаи, собранные в весенний

сезон Чистота и Ясность, то есть в начале апреля. Сырьем для них служат почки или только что проклонувшиеся листочки, которые затем вручную скручиваются и прожариваются. На качество готового продукта влияют свойства чайного куста, микроклимат местности, погодные условия и мастерство людей, занятых в производстве.

Считается, что чай способен вбирать в себя самую тонкую живительную силу места, потому лучшие сорта выращиваются в очень красивых местах. Таковы чаи с гор Цинчэншань, что расположены недалеко от города Дуцзяньянь, в провинции Сычуань. Высоко ценятся и зеленые чаи провинции Аньхуэй, растущие в районе гор Хуаншань, а также чаи провинции Чжэцзян, производимые в районе города Ханчжоу.

Классические сорта зеленого чая, популярные до сегодняшних дней, восходят ко временам династии Мин (1368–1644). Именно тогда вошли в моду рассыпные чаи, а до этого чай был в основном прессованный.





Жасминовый чай

Жасминовый чай – это зеленый чай, ароматизированный цветами жасмина. Существуют два способа ароматизации: быстрый, когда чайный лист и цветы жасмина подвяливают вместе на протяжении суток, и медленный, когда готовый зеленый чай и цветки жасмина смешивают и хранят вместе на протяжении не менее ста дней, после чего цветы выбирают из чая. Все процессы производятся вручную с вниманием и почитанием традиции.

Очень важно, чтобы чай был ароматизирован живыми цветами, а не эссенциями или маслами, поскольку готовый продукт высшего качества должен обладать чрезвычайно тонким нежным вкусом и легким чарующим ароматом.

Основой для жасминового чая часто служат знаменитые чаи: Жасминовые серебряные иглы

(Моли Иньчжэнь), Князь жасмина (Моли Чаван), Жасминовая жемчужина (Моли Чженьчжу), Жасминовая Белая обезьяна (Моли Баймаоху), Жасминовые шелковые узелки (Моли Сюцю).

Хотя такие чаи производятся во всех чайных провинциях, наиболее знамениты своими жасминовыми чаями Фуцзянь и Сычуань. Больше всего жасминового чаю пьют на севере Китая. Считается, что главные его потребители – пекинцы. Возможно, это обусловлено тем, что жасмин обладает согревающим и очищающим организм эффектом.

Жасминовые чаи очень тонкие и нежные на вкус. Если в напитке чувствуется горечь, значит, вы положили слишком много заварки или настаивали ее слишком долго.

Зеленые чаи различают по форме листа.

Плоские: Лунцзин (1).

Игольчатые: Юйлу (2).

В форме бровей: Дуньлюй (3).

В форме воробышьих язычков: Гудуцзысунь (4).

В форме жемчужин: Пиншуй Чжучя (5).

В форме пластиночек: Люань Гуапянь (6).

Изогнутые: Тяньчжу Сяньюэ (7).

В форме цветов (связанный): Хуаншань Люймудань (8).







Различные по технологии обработки зеленые чаи.
С прожаркой зелени: Синьян Маоцзянь (1), Билючунь
(2), Сиху Лунцзин (3).

С использованием нагревания: Хуаншань Маофэн (4).





Белый чай

Степень ферментации белого чая составляет всего 5–7%.

Чайный лист для будущего изысканного напитка собирают, когда он только-только начинает распускаться. Так, для сорта Белый пион (Баймудань) собирают «три белых» — почку и два нежнейших листочка, покрытых пушистым белым ворсом, который называется бай хао.

Особенность обработки сырья для белого чая состоит в том, что его только подвяливают на солнце и сушат без дальнейшей прожарки и скручивания. Чайный лист, таким образом, сохраняет естественную форму. Качество готового продукта во многом зависит от соблюдения правильной температуры, так как высокая температура убьет нежный вкус, а низкая — сделает чай пресным. Поскольку все процессы осуществляются вручную, опыт и душевное состояние человека, готовящего чай, весьма важны.

Белый чай оказывает охлаждающее воздействие на организм, поэтому его лучше всего пить жарким летом. Он достаточно легок, и даже не очень искушенный мастер чайного действия не испортит напиток, положив чайного листа больше, чем это

необходимо. Однако лучше сделать чай слабым, чем крепким, чтобы в полной мере ощутить его великолепный вкус и тонкий аромат.

Считается, что белый чай обладает лечебными свойствами, понижает содержание сахара в крови. Он также применяется как жаропонижающее средство. Хорошего белого чая ежегодно производится не так уж много, и не каждый год гармонично сочетаются все факторы, определяющие его высокое качество.

Белые чаи различают по типу.

В форме цветов пиона: Баймудань (1).

Одиночные почки: Байхао Иньчжэнь (2).







Желтый чай

Желтый чай по своим свойствам близок к зеленым, однако технология его производства несколько отличается.

Чайный лист некоторое время прогревают над горячими углами, затем заворачивают в пергамент, где он постепенно желтеет. Эта техника «томления и обогревания», в результате которой происходит особенно медленная ферментация, достигающая 10%, так же, как и в случае с белыми чаями, требует строгого соблюдения теплового режима, который периодически меняется, но температура при этом никогда не превышает 240 градусов.

Процесс приготовления довольно длительный и доходит до 72 часов, причем число это неслучайно – 72 пятидневки, лежащие в основе традиционного китайского календаря, составляют цикл года для всех китайских земледельцев с древних времен до наших дней.

Самым знаменитым по праву считается желтый чай Серебряные иглы с Государевой горы (Цзюньшань Иньчжэнь). Он традиционно выращивается в провинции Хунань, на невысо-

ких холмах и утесах острова посреди озера Дунтин, что напротив города Юэян, куда можно добраться по живописному мосту. Существует легенда, что этот чай связан с именем великого императора древности Яо, который скончался здесь. Две жены его горько скорбели о любимом супруге, и слезы их превратились в маленьких улиток, что стали затем 72 утесами, где с тех пор и произрастает чудесный чай.

На производство одного килограмма ценных Серебряных игл идет около 50 000 крепких и сочных почек золотисто-желтого цвета, покрытых серебристым пушком. Заварив чай в стеклянной посуде, можно наблюдать удивительный танец: чаинки поднимаются остриями вверх и выстраиваются в лес диковинных деревьев, затем опускаются ко дну, вновь поднимаются на поверхность – и так три раза. Из-за этого Цзюньшань Иньчжэнь часто называют «три спуска, три подъема». Настой получается прозрачный, с легким желтоватым оттенком, тонким изысканным вкусом и совершенно изумительным ароматом.



Следует также упомянуть знаменитый чай Желтые почки с горы Мэндин (Мэндин Хуан Я) из провинции Сычуань, по вкусу совсем не похожий на Серебряные иглы. Уединенные утесы горы Мэндин с целебным климатом и тонкой энергией с древних времен являлись центром притяжения буддийских и даосских монахов-отшельников, которые занимались здесь духовными практиками. Высоко ценя очищающие тело и проясняющие ум свойства этого удивительного растения, они ухаживали за чайными кустами близ своих монастырей. Гора Мэндин знаменита тем, что там впервые стали культивировать чай.

Желтые чаи различают по форме листа.

Плоские: Мэндин Хуан Я (1).

Одиночные почки: Цзюньшань Иньчжэн (2).





Улун

Словосочетание у лун означает «черный дракон». Эта группа чаев относится к разряду полуферментированных (на 25–40%) или бирюзовых чаев, цинча.

Улун – совершенно особый чай, который неспроста называют «чайным совершенством», сыном Неба и Земли, соединяющим в себе их свойства. Этот чай растет высоко в горах, на легендарных плантациях, и собирают его люди, из поколения в поколение наследующие чайное знание. Говорят, что качество улуна напрямую зависит от сочетания туманов, окутывающих деревья, и солнца, оживляющего лист.

Многообразие улонов впечатляет. В первую очередь можно выделить материковые (китайские) и островные (тайваньские). Затем, в зависимости от микроклимата региона произрастания и традиционных тонкостей обработки, выделяют южнофуцзяньские, северофуцзяньские, тайваньские и гуандунские улуны.

Впервые улуны стали делать на севере провинции Фуцзянь, в горах Уишань, известных своей причудливой красотой. Эти горы – родина великого патриарха,

символа китайского долголетия Пэн Цзу названы по именам его сыновей У и И. Здесь расположено огромное количество даосских и буддийских монастырей, которые с давних пор выращивают и готовят уникальные чаи.

Северофуцзяньские улуны – предшественники и прародители современных улонов, представлены в первую очередь сортами Большой красный халат (Дахунпао), Малый красный халат (Сяохунпао), Белый петушиный гребень (Байцзигуань), Нарцисс из Уи (Уи Шуйсянь) и Корица из Уи (Уи Жоугуй).

Улуны с гор Уишань растут на небольших полосках земли рядом с огромными темными массивами утесов, вбирая в себя тепло и холод скал, ароматы горных растений и хрустальную прозрачность неба.

Самым знаменитым улоном в наши дни является, конечно же, Железная Бодхисаттва Гуаньинь (Тегуаньинь). Тегуаньинь – название чайного дерева, а не готового к употреблению чайного листа. Этот вид чайного дерева выращивается во многих местах и используется для изготовления разных сортов чая. Появлением своим они обязаны войне с Японией, из-за ко-



той резко снизилось количество производства улунов в горах Уишань, и потому в уезде Аньси на юге провинции Фуцзянь стали делать чай по северофуцзяньской технологии, в результате чего появились неповторимые южнофуцзяньские чаи.

Тайваньские улуны появились в сокровищнице китайских чаев во времена династии Мин, когда из-за междоусобицы большое количество крестьян из провинции Фуцзянь иммигрировали на Тайвань, где они поселились, укоренились и продолжили заниматься своим исконным промыслом — выращиванием и изготовлением чаев. Постепенное развитие и изменение технологий вкупе с местными климатическими и природными условиями привели к появлению тайваньских улунов. Наиболее известными являются чаи из Оленьей долины (Лугу), среди которых Улун с Морозного пика

(Дундин улун), Улун с гор Алишань (Алишань улун), Ручей в Еловом лесу (Шаньлиньси) и другие. На производство и способ употребления тайваньских чаев повлияла японская чайная культура, так как Тайвань долгое время находился под политическим влиянием Японии.

И наконец, несколько слов об особой группе улунов с гор Феникса — Однокие кусты с горы Феникса (Фэнхуан Даньцун). Этот горный массив расположился в провинции Гуандун, в округе Чаочжоу, где с давних времен производят прекрасную керамику, идеально подходящую и для чайной посуды. А коли есть посуда, почему бы и не быть хорошему чаю. Отдельный или Однокий чайный куст Даньцун является источником сырья для производства совершенно особенного гуандунского улуна, в оригинальном аромате которого можно уловить нотки орхидеи и горного меда, черной смородины и винограда.

Улуны различают по месту произрастания и способу обработки.

Уишаньские: Уи Яньча (1), Уи Жоугуй (2).

Гуандунские: Фэнхуан Даньцун (3).

Фуцзяньские: Аньси Тегуаньинь (4).

1

2

3

4







Красный чай

Категории красных относятся чаи с ферментацией 45–50%, отчего чайный настой приобретает интенсивный красно-коричневый цвет.

История утверждает, что красный чай появился случайно — из-за резкого изменения погоды. Однажды ночью выдался сильный туман, и оставленный в кучах чай, что называется, сопрел. Потом технологию усовершенствовали и стали производить такой чай специально — ведь его гораздо легче транспортировать и хранить.

Есть еще версия, согласно которой красный чай впервые стали делать в горах Уишань, рядом с пиком Ляньхуаган. Когда англичане проявили серьезный коммерческий интерес к чаю, то начали покупать уишаньские улуны, которые по своим вкусовым качествам ближе всего к красным чаям. В какой-то момент из-за несо-

блюдения температурного режима и появился первый красный чай, который, по сравнению с зеленым, меньше портился при перевозке.

Вкус и аромат красного чая более резкий, но именно на него появился спрос на рынке. В дальнейшем красные чаи распространились в соседнюю с горами Уишань провинцию Аньхуэй, где в некоторых уездах стали производить чаи по подобной технологии. Скоро производственная ошибка закрепилась как технологическое правило.

Интересно, что именно англичане стали насаждать чайное дерево в своих колониях — в Индии и на Цейлоне. Чайной культуре этих стран нет еще и трех сотен лет — это просто мгновение по сравнению с почти пятью тысячами лет китайской чайной традиции, ведущей свое начало от легендарного правителя Шэн Нуна. Безусловно, коммерческий интерес во



многом определил условия выращивания, сбора и обработки чайного листа в Индии, на Цейлоне и в Кении, где технологии производства чая сильно отличаются от китайских. В Европе красный чай стали называть черным.

Китайские красные чаи высокого качества значительно отличаются от всех остальных, потому что для их производства берется цельный хороший лист, который не пережигается, а ферментируется до интенсивного красного цвета.

Наиболее известны Красный чай из Аньхуэй уезда Цимэнь (Аньхуэй Цимэнь Цихун), Красный чай из Дяньси (Дяньхун) и Красна девица (Нюйэр Хун), мягкий, сладковатый вкус, насыщенный аромат и удивительный рубиновый цвет которых удовлетворит даже самых прихотливых и требовательных любителей чая. Красный чай также хорошо сочетается с чайной розой и другими цветочными добавками.

Красные чаи различают по способу обработки.
Сяочжун: Чжэншань Сяочжун (1).
Гунфу: Цихун (2).





Черный чай

Черным называют чай, в котором ферmentation максимальна, а технологический процесс производства занимает иногда годы. Самый знаменитый черный чай — Пуэр. Его ценность с возрастом увеличивается, аромат становится густым и сильным, а вкус напитка более изысканным и насыщенным.

Родина Пуэра — провинция Юньнань, а название свое он получил по имени городка Пуэр, куда свозили сырье, закупленное в крестьянских домах, торговцы чаем. В настоящее время Пуэр производится также в Сычуани, Гуандуне и Хуннани. Юньнаньский чай делается из листьев прямых чайных деревьев в отличие от большинства чаев, сырьем для которых служит лист, собранный с небольших чайных кустиков.

Пуэры, в семействе которых насчитывается более 120 подвидов, весьма разнообразны по своим свойствам, которые зависят и от типа

чайного листа, и от возраста чайного куста или дерева, от места и времени сбора, и, конечно же, от нюансов технологии изготовления. Объединяет же их одно: высокая степень ферментации.

Первоначально делали только «зеленые» (шэн) пуэры, которые прессовали в лепешки, заворачивали в бумагу, а потом помещали на хранение. Кроме того, по древним технологиям производят «черный» (шу) и «белый» (бай хао) Пуэр, очень ценимый знатоками.

Длительное томление сырья — ключевая особенность производства черного Пуэра. На первой стадии обработки чайный лист скручивают или сминают в зависимости от возраста листьев: молодые скручивают слабо и недолго, старые — сильнее. Затем сырье подсушивают на солнце или слегка прожаривают в котлах для удаления зелени и влаги (качество прожаренного чая уступает тому, что терял влагу под





воздействием солнечных лучей). На следующем этапе в специальных помещениях — под навесом, но на открытом воздухе — листья собирают в большие кучи и обрызгивают водой, чтобы снова напитать влагой, а после — распределяют до ровного слоя, в котором и происходит процесс естественной ферментации. Через 30–45 дней листья снова ворошат, сушат на солнце, просеивают в ситах, разделяют, сортируют и делают весовой чай, который чаще прессуют, как дань традиции. Таким образом, качество Пуэра напрямую зависит от погоды, точнее — от влажности воздуха во время ферментации.

Готовые листья Пуэра приобретают глянец и бурый цвет, а также весьма специфический запах. Ценность высококачественного Пуэра с возрастом еще больше увеличивается, аромат становится густым и сильным, а вкус — изысканным и насыщенным. Кроме того, важна и правильная технология хранения.

Черные чаи различаются по способу обработки.

Любао (1).

Пуэр (2).



1



2









Сокровища чайной коллекции

Среди разнообразных сортов китайского чая есть те, что существуют уже несколько сотен лет в неизменном виде. Другие, известные в прошлом, исчезли вместе со своими поклонниками. Есть и такие, что в свое время были возведены в ранг «императорских чаев» и поставлялись ко двору, а в наши дни радуют множество любителей китайского чая по всему миру. История практически каждого известного сорта обязательно сопровождается удивительной легендой о его чудесном происхождении.



Что такое «знаменитый чай»



Знаменитый чай – это не эксплуатация пышного эпитета. Это четко определенная категория чаев. В их число непросто попасть, а соответствие полученному статусу надо постоянно доказывать.

В настоящее время в ходу как минимум шесть точек зрения на «знаменитый чай». Китайцы могут подразумевать под *мин ча*:

- бывшие «императорские чаи», которые сохранились и производятся до наших дней;
- чаи – лауреаты различных конкурсов;
- чаи, идущие на экспорт; на внутреннем рынке они продаются как особая марка и стоят дороже;
- чаи, имеющие особую форму листа, аромат и вкус, которые невозможно спутать или заменить другими;
- наиболее дорогие чаи;
- чаи, в производстве которых используются особые селекционные сорта чайного дерева.

Чаще всего говорят о трех главных признаках знаменитого чая: своеобразная форма листа, запоминающийся вкус и общественное при-

знание. «Анналы знаменитых китайских чаев», вышедшие в 2000 году, дают развернутое описание более трехсот чаев. Отбор производился по шести критериям, в результате в книгу попали:

- традиционно ценные и любимые чаи – с давней историей производства, отраженной в различных источниках;
- чаи высшего качества, выделяющиеся на фоне чаев с похожим цветом, запахом, вкусом и формой листа;
- признанные экспортные варианты дорогих чаев;
- чаи, выращенные в специфических природных условиях, произведенные из особых сортов чайного дерева и т.д., получившие известность благодаря этим обстоятельствам;
- чаи с особым вкусом и ароматом, которые, на вкус ценителей, невозможно заменить другими;
- чаи с особой формой листа, которые воспринимаются как произведения искусства, даже если они не отличаются выдающимися вкусовыми качествами.

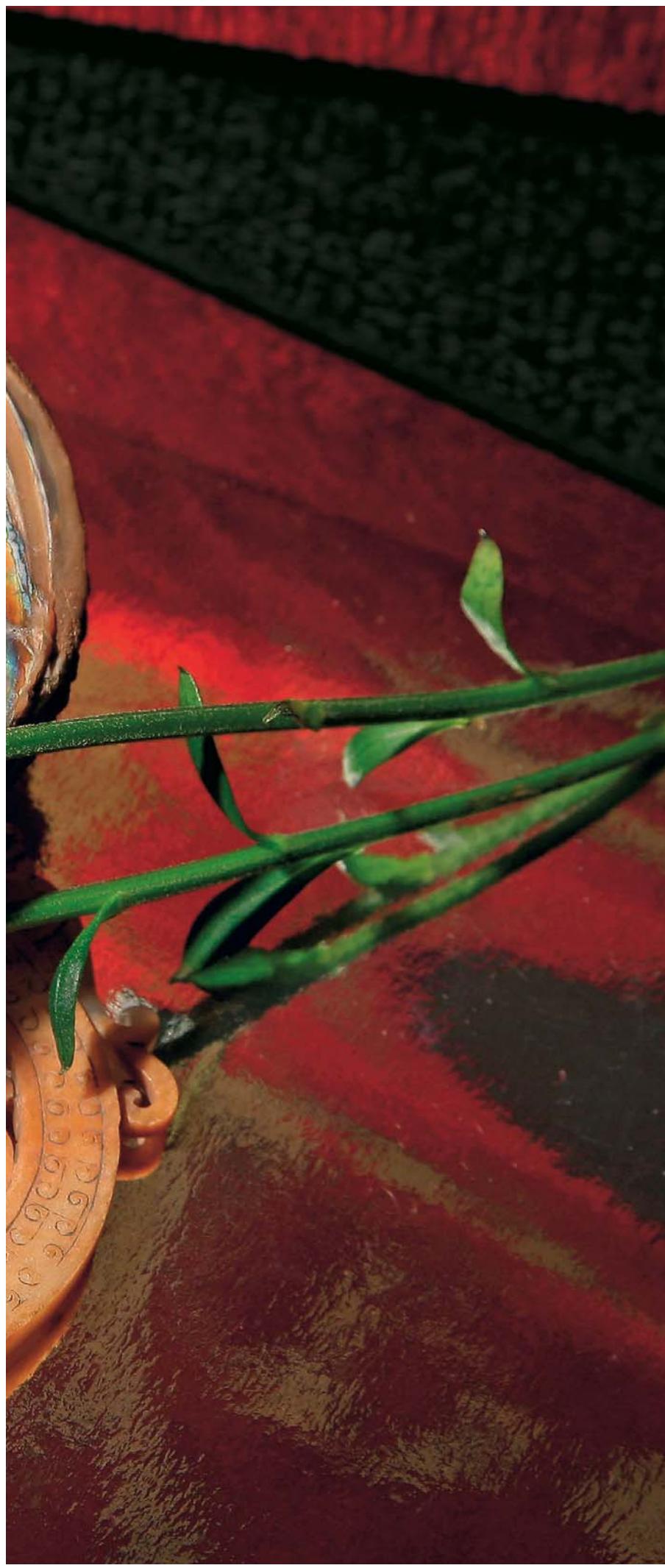


В общем, это сорта, за которые покупатели готовы платить более высокую цену. Это «чай с именем» — именно так буквально переводится *мин ча*.

К названию знаменитого чая в Китае относятся со всей серьезностью, ведь это ходовой товар и предмет гордости. Имя должно говорить само за себя и способствовать славе чая, поэтому оно должно максимально подчеркивать его характерные особенности — интересную форму,

выдающийся аромат, красивый цвет, место производства. Возьмем, например, Острия злаков небесного расцвета (Тяньхуа Гуцзянь). Иероглиф *тиань* (небо) указывает на то, что чай растет высоко в горах; иероглиф *хуа* (расцвет) — что это один из лучших видов чая; *гу* (злак) обозначает форму чая и указывает на время сбора перед сезоном Хлебные Дожди, а также сообщает, что лишь очень хороший мастер может придать чайным листьям форму зерна.





В названии чаще всего отражаются:

- характер чая, то есть его вкус, цвет, запах и форма листа. Например, чай Желтые почки горы Мэндиншань (Мэндиншань Хуанъя) получил свое название из-за блеска и цвета сухого чайного листа. Истинный аромат горы Тяньшань (Тяньшань Чжэньсян) указывает на особый запах чая. Сладкая роса горы Мэншань (Мэншань Ганьлу) привлекает внимание к вкусу напитка, а Тыквенные семечки из Люаня (Люань Гуапянь) и Изумрудные спирале весны (Билюочунь) заставляют вспомнить о форме чайного листа;
 - сорт чайного дерева, например Рука Будды (Фошоу), Одинокие кусты с горы Феникса (Фэнхуан Даньцун), Железная Бодхисаттва (Тегуаньинь), Золотая корица (Хуанцзиньгуй), Белые ворсинки из Фуцзина (Фуцзин Байхао);
 - знаменитые места, особенно часто горы или озера, например Ворсистые пики горы Хуаншань (Хуаншань Маофэн), Облачный туман горы Лушань (Лушань Юньу), Драконовый колодец Западного озера (Сиху Лунцзин), Серебристые веретена реки Ханьшуй (Ханьшуй Иньсо);
 - климатические и сезонные особенности, например Весна Хлебных Дождей (Гуюйчунь), Весна четырех сезонов (Сыцзичунь);
 - культурные аллюзии, например Вождь благовещущих трав (Жуйчаокуй), Будда Путо (Путофо);
 - сравнения с благовещущими животными, например Вождь обезьян из Тайпина (Тайпин Хоукуй) или Серебряная обезьяна из Суйчана (Суйчан Иньхуо);
 - литературно-исторические аллюзии, например Зеленый чай государя культуры (Вэньцзюнь Люйча).
- Кроме всего прочего, давая имя знаменитому чаю, китайцы предлагают следовать здравому смыслу, а значит:
- не нарушать законы о торговых марках и авторских правах;
 - стараться использовать благозвучные слова;
 - давать названия, простые для восприятия, но образные и хорошо запоминающиеся, например Серебряные иглы с белым ворсом (Байхао Иньчжэнь);
 - стремиться к гармонии утонченности и простоты в названии.







Императорский чай



Знаменитые чаи тесно связаны с императорскими, или податными, чаями (*гун ча*), которые изготавливались по заказу специально для двора. Иероглиф *гун*, который в данном случае обозначает «императорский», в комментарии Кун Инда к «Книге писаний» определяется как «снизу давать высшим». В противовес ему, иероглиф *фу* (налог, сбор) определяется как «сверху облагать низших». То есть *фу* указывает на запланированный государством сбор налогов, обязательных для всех подданных. А подношение дани императору *гун* считалось инициативой самих подданных, и никаких норм здесь изначально не существовало.

Любые ценные и редкостные вещи, характерные для разных местностей, могли стать дарами императору. В древние времена, когда говорили о «девяти дарах императору» (*цзю гун*),

подразумевали подношения для жертвоприношений, денежные подношения, подношения наложниц, утвари, ценных материалов, товаров, одежды, предметов для странствий, а также животных и растений. Императорский чай принадлежал к последней категории.

Во времена династии Цзинь в 347 году Чан Цюй завершил «Анналы государства Хуаян», в которые входили хроники царства, находившегося на территории современной провинции Сычуань. Согласно Чан Цюю, У-ван, покоривший династию Инь, вел свой род Цзи от Ба. «На этих землях сажали пять злаков и разводили все шесть видов домашних животных. Шелковица и конопля, рыба и соль, медь и железо, киноварь и лак, чай и мед, волшебные черепахи и гигантские носороги, горные фазаны и белые петухи, ткань «желтый блеск» и пудра свежести – все это подносились императорскому двору». Это

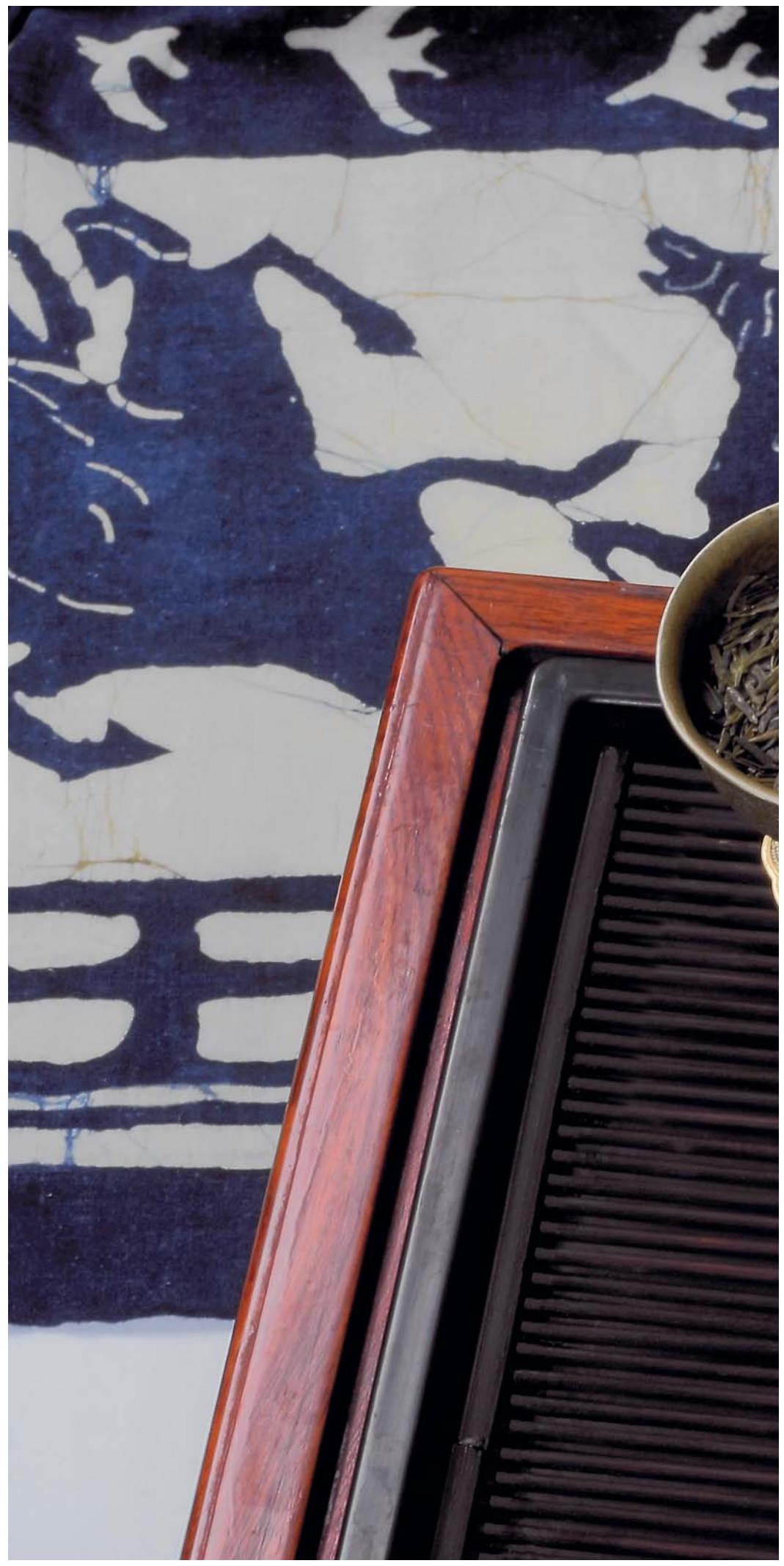


наиболее раннее упоминание об императорском чае, а прошло с тех пор уже более 3000 лет.

При династии Западная Хань в 59 году до н.э. Ван Бао в «Договоре о служке» писал об обязанностях мальчика-слуги: «готовить чай и убирать утварь», «в Уяне покупать чай». То есть высшие слои общества к тому времени уже пили чай, и чайный лист стал распространенным товаром. О том же свидетельствуют и находки специальных банок для хранения чайного листа в Чанша при раскопках захоронений знати в Мавандуй (Западная Хань).

Коу Цзунши, живший при династии Сун, в книге «Дополнительный смысл к фармакологическому компендиуму» пишет, что во времена династии Восточная Цзинь при императоре Юань-ди (317–322) чиновник Вэнь Цяо из Сюаньчэна поднес 1000 цзиней императорского чая и 300 цзиней чайных почек. Лю Сунь в «Записках о расцвете царства У» сообщает: «В Чжэцзяне в уезде Учэнсянь к западу на 20 ли у горы Вэнышань был императорский чайный сад». Следовательно, на юго-востоке специальные императорские чайные сады существовали уже в IV веке.

Вначале императорские чаи появлялись благодаря деятельности чиновников на местах – они отбирали лучшие сорта чая в качестве подношений к императорскому двору. Таким образом местные чаи получали известность в высшем обществе. Начиная с династии Тан императорские чаи стали также производить по особым указам сверху, а чиновники из государственных учреждений были приставлены следить за их сбором и производством. В целом ассортимент императорских чаев постоянно расширялся и качество их улучшалось.







ИМПЕРАТОРСКИЙ ЧАЙ ПРИ ДИНАСТИИ ТАН

Династия Тан (618–907), могущественная и великолепная во многих отношениях, стала также периодом окончательного оформления и расцвета института императорских чаев. В это время чай распространился по всей Поднебесной. В современном административном делении тогдашняя география императорского чая включает провинции Хубэй, Хунань, Хэнань, Шэньси, Сычуань, Аньхуэй, Чжэцзян, Цзянсу, Цзянси и Фуцзянь, то есть десять из

девятнадцати современных чаепроизводящих провинций.

Уже в середине VIII века двор контролировал производство отдельных чаев. В «Общей истории чайного дела» Чэнь Юаня сообщается, что при Сюань-цзуле в 742–756 годах чиновники доставляли немало страданий крестьянам, занятым в производстве Императорского чая Южного пика (Наньюэ Гунча). В 770 году при правлении Дай-цзуна на горе Гучжушань был разбит

императорский чайный сад. Место переименовали в гору Императорского чая (Гуншань) и назначали специальных чиновников, отвечающих за производство чая. Так были заложены основы контролируемого производства императорских чаев. В 789 году при Дэ-цзуне императорский чай был разделен на пять категорий. Чай первой, высшей категории доставлялся по сушке к празднику Чистоты и Ясности, когда совершались жертвоприношения предкам. На путь длиной 4000 ли до тогдашней столицы Сиани, провинция Шэньси, отводился месяц. Назывался он чаем срочной доставки. Чай остальных категорий привозили в столицу позже, их разрешалось доставлять как водным путем, так и по сушке.

Вот строки знаменитого Лу Туна из «Чайной песни»:

*Пока Сын Неба не отведал чая из Янсяня,
Сотни трав не осмеляются выпустить почки.*

Это о чае из Чанчжоу в Исине, любимом не только Лу Туном, но и Лу Юем, который говорил, что его «аромат побеждает все, что производится

в мире». Янсяньский чай причислили к императорским при правлении Сяо-цзуна (756–762).

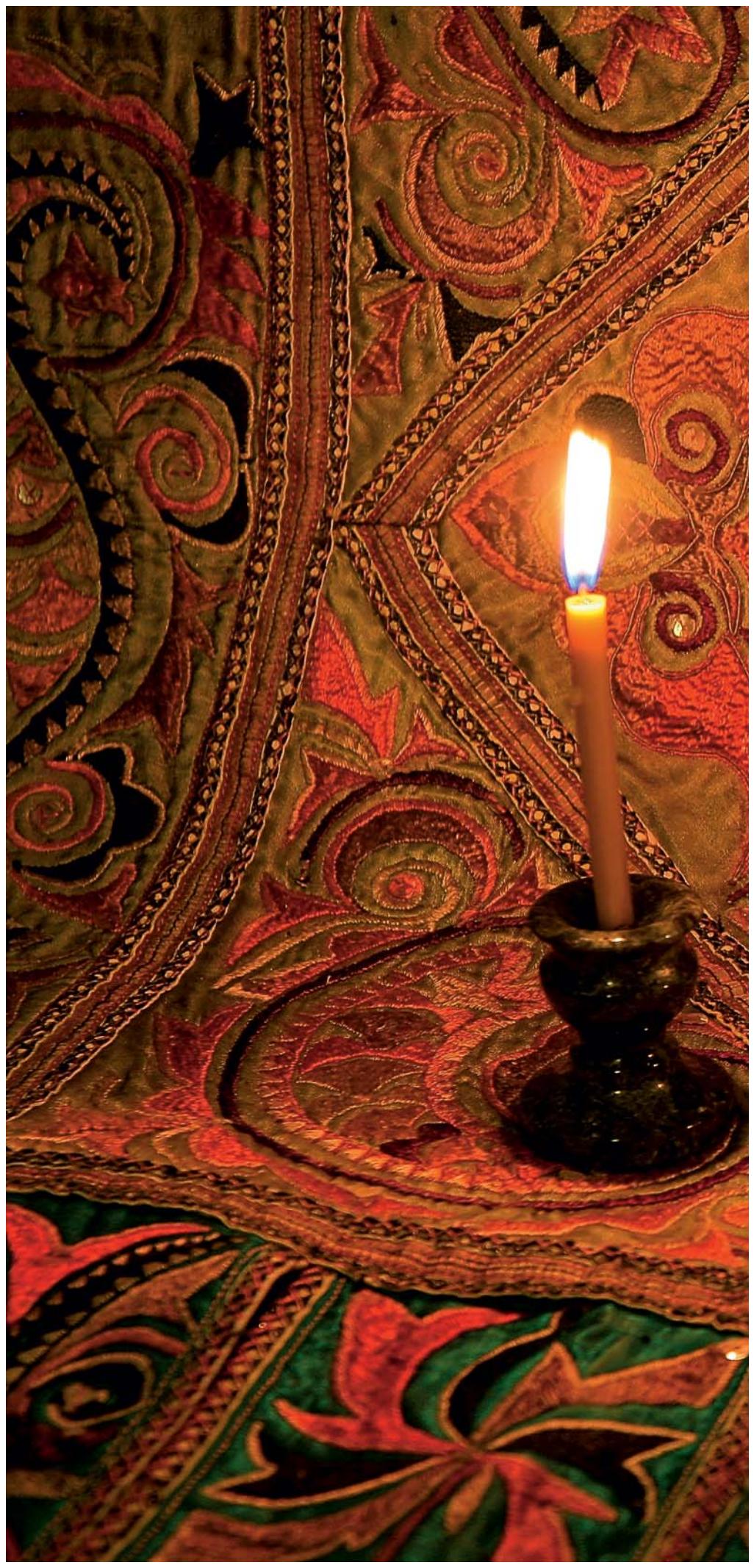
В 764 году при Дай-цзуне к императорским чаям был причислен сорт Пурпурные ростки из Гучжу (Гучжу Цзысунь), что в Хучжоу на западном берегу озера Тайху, провинция Чжэцзян. Чай Куаньфу в «Стихах и разговорах» пишет, что Пурпурные ростки присылали ко двору на праздник Чистоты и Ясности. Сначала он предназначался для жертвоприношений в Храме предков, а потом его дарили приближенным императора. Другое название этого чая – Пурпурные ростки бамбука (Чжуцзысунь), потому что его раскрывающиеся почки окрашены в пурпурный цвет и похожи на ростки бамбука, популярные в китайской кухне.

Мэндин также относится к ранним и наиболее известным поставщикам императорского чая. В «Иллюстрированных анналах областей и уездов годов Изначальной гармонии» Ли Цифу, написанных в 813 году при императоре Сянь-цзуне, рассказывается о сборе и изготовлении мэндинского чая: «Гора Мэншань находится в уезде на 10 ли к югу, и здесь лучший в Шу императорский чай. Каждый год перед праздником Чистоты



и Ясности начальник уезда Миншаньсянь выбирает счастливый день, когда совершает ритуальное омовение и бьет ритуальные поклоны, в дворцовых одеждах поднимается на гору, где просит настоятеля монастыря на вершине горы церемониально открыть сад. После возжигания благовоний и вознесения молитв духу-повелителю горы в императорском чайном саду собирают 360 цзиней чайных листьев, что соответствует небесному числу календарного годового цикла. Готовый чай кладут в два серебряных кувшина и отправляют в столицу, где подносят императору для использования в ритуалах почитания предков. Тогда же в горах Мэншань на пиках Чистоты, Сладкой росы, Нефритовой девы, Колодезного источника, Водного ореха собирают чайные листья всех сортов и изготавливают чайные комки – Ореховый чай (Кэцзыча). Этот чай отправляют в столицу в 18 серебряных сосудах и называют сопроводительным чаем, *пэй ча*. Традиция продолжалась вплоть до династии Цин.

С течением времени число податных чаев возрастило. Ли Чжао в «Дополнениях к истории государства» называет более десяти императорских чаев династии Тан. Мэндин в Цзяньнани поставлял Каменные цветы (Шихуа), Малый квадрат (Сяофан) и Рассыпные почки (Санья), а Гучжу в Хучжоу – Пурпурные ростки (Цзысунь). Кроме того, из разных местностей ко двору поступали чаи с названиями: Малые комки (Сяотуань), Звериный глаз (Шоуму), Ясная луна (Миньюэ), Ароматные тычинки (Фанжуй), Кизиловые плетенки (Чжуюйляо), Росяные почки (Лужа), Ароматные горы (Сяншань) и др.







ИМПЕРАТОРСКИЙ ЧАЙ ПРИ ДИНАСТИИ СУН

При династии Сун (960–1279) императорские чаи получили дальнейшее развитие. Особенно заметно появление в реестре новых чаев из Фуцзяни. В Цзяньане (в современном уезде Цзяньоу, провинция Фуцзянь) были учреждены официальные жаровни и императорские чайные сады, значительно превосходившие по размерам сады в Гучжу.

Чжао Жули в «Новых записях о Северных садах» пишет: «В 30 ли к востоку от Цзяньаня есть гора Феникса, у ее подножий находятся Северные сады (Бэйюань), а рядом организованы места для прожарки чая. Почва императорского сада алая, чаи на ней произрастают высшего качества. В годы правления под девизом «Великое умиротворение» впервые была организована императорская прожарка. Начали производиться чаи Дракона и феникса (Лунфэн), которые затмили императорские чаи. Количество разновидностей чаев увеличивалось, технология их изготовления постоянно совершенствовалась. В настоящее время лучшие чаи из Северных садов не знают себе равных в Поднебесной. Весной, как только начинают просыпаться насекомые, тысячи работников, словно разбуженные громом, работают не покладая рук, и это воистину величественное зрелище. Поэтому жители Цзяньаня говорят: побывать в Цзяньане и не посетить Бэйюань – все равно что не побывать в Цзяньане».

В «Анналах Цзяньаня» есть запись: «Во второй год правления сунского Тай-цзуна под девизом «Великое умиротворение» (977) стала применяться технология «драконовая прожарка» (лунбэй). В Бэйюань направили чиновников для организации производства чая Комки дракона и феникса (Лунфэнтуань). Этот чай, изготавляемый исключительно для императорского двора, должен был отличаться от обычных напитков, как Небо от Земли».

В дальнейшем, по мере совершенствования технологий, изменялись и обновлялись разновидности императорского чая. В 995 году был издан указ об изготовлении императорского чая Каменное молоко (Шижу), затем появились та-



кие разновидности чая, как Столичный молот (Цзинтин), Лотосовое молоко (Дижу), Белое молоко (Байжу). При Жэнь-цзуне в годы правления под девизом «Радостные Лета» (1041–1048), как сообщает Цай Сян, перешли от изготовления Больших драконовых комков (Далунтуань) к изготовлению Малых драконовых комков (Сяолунтуань). Восемь больших комков весили один цзинь и 20 малых комков также весили один цзинь, а стоили два ляна золотом, поэтому говорили: «золото можно добыть, а чай получить нелегко». А чуть позже при Шэнь-цзуне, в годы правления под девизом «Изначальное изобилие» (1078–1085), стали производить чай Дракон плотных облаков (Мионылун), который по качеству превзошел даже Малые драконовые комки.

В «Записях об опробовании чая на Восточном Ручье» Цзы Аня говорится, что в начальный период династии Сун насчитывалось 1336 мест,



где осуществлялась официальная прожарка (*гуаньбэй*) и частная прожарка (*сыбэй*). Только в Цзяньчане насчитывалось 36 официальных жаровен. В Дуншане было 14 мест прожарки, в Наньси – 12, в Сиси – 4, в Бэйшане – 2. В Цзяньчане, кроме Бэйюаня, императорский чай официально производили еще в 31 месте. Качество почвы, процесс посадки и возделывания, технологии изготовления везде были одинаково высочайшего уровня.

Из «Новых записей о Северных садах» можно заключить, что бэйюаньские императорские посадки простирались более чем на 30 ли и состояли из 46 садов различных размеров. Сбор листьев начинался весной за три дня до наступления сезона Пробуждения Насекомых ясным утром, пока еще «не показалось солнце,

ночная роса не высохла, а чайные почки толсты и маслянисты. Появление солнца означает, что янское дыхание слабеет. Это, в свою очередь, говорит о том, что жиры в почках расходуются, вода впитывается и уже нет свежести. Поэтому каждый день в период пятой стражи бьют в барабан, и у горы Фэнхуаншань собираются люди. Надзирающий чиновник в беседке выдает бирки для прохода на гору. На рассвете бьют в гонг, собирая людей с тем, чтобы не было просрочено время».

Усовершенствования в технологии неизменно применялись и в производстве императорского чая, чтобы создать новые сорта превосходного качества с прекрасным вкусом и цветом. Чжао Жули отмечает, что ассортимент чаев из императорских садов Бэйюань непрерывно обновляется, и приводит 51 разновидность чая с собственными названиями.

При династии Сун продолжали цениться «ранние» чаи. Поэт Оуян Сю писал:

*В Цзяньчане на трех тысячах пятистах ли
Столичные чиновники в третьем месяце
пробуют новый чай.*

Так как климат в Фуцзяни мягче, чем в Цзянсу или Чжэцзяне, сбор императорского чая там осуществлялся раньше. Предписывалось начинать сбор Драконовых комков превосходного снега (Лунтуань шэнсюэ) до наступления сезона Пробуждения Насекомых, работу следовало выполнить в течение 10 дней. Затем чай на быстрых лошадях доставляли в столицу (в настоящее время город Кайфэн, провинция Хэнань) до истечения третьего месяца.

При династии Сун обычай пить чай распространился повсеместно среди всех слоев общества. Чай пили все – от простых людей до императора. Император Хуэй-цзун, правивший в 1101–1125 годах, в 1107 году самолично написал трактат «Рассуждение о чае годов Великого Обозрения». Благодаря таланту автора книга заслуженно стала классическим трудом по императорским чаям. В двадцати разделах «Рассуждения» подробно описаны условия произрастания чайных деревьев, время и способы сбора, технологии и инструменты прожарки, особенности вкуса, цвета и аромата чайного листа.









Императорский чай при династии Юань

За 88 лет правления монгольской династии Юань (1279–1368) ситуация с производством императорских чаев существенно не изменилась. По-прежнему выше всего ценились комки *туань* и блины *бин*, изготавливавшиеся посредством пропарки зелени. Однако основное производство чая переместилось из Цзяньчжоу в район гор Уишань, которые также находятся в провинции Фуцзянь. В 1299 году насчитывалось 120 чайных садов. В 1302 году этого же правления государственными чиновниками на ручье Сысюйси был создан большой Императорский чайный сад (Юйчаоань), имевший еще одно название – Отделение прожарки (Бэйцзой). В нем работало более 1000 человек.

Дун Тяньгун в «Анналах гор Уишань» пишет, что в 1278 году ко двору из Уи было отправлено несколько цзиней чая Каменное молоко (Шижу). А через три года там уже делали 20 цзиней императорского чая, в его производстве было занято 80 дворов. А на следующий год количество дворов уже достигало 250. Всего изготовили 360 цзиней чая, из которого было сделано 5000 Драконовых комков. В последний год династии Юань отсюда поставляли уже 990 цзиней чая. Смена династии не изменила этой тенденции.









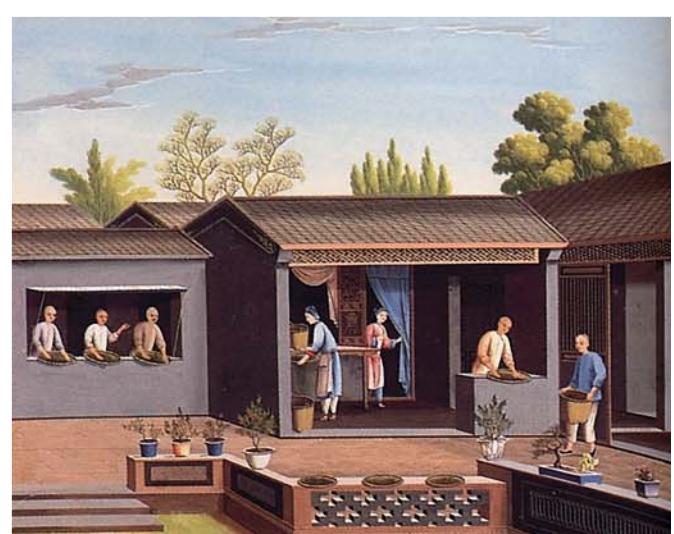
Императорский чай при династии Мин



При династии Мин (1368–1644) площадь императорских чайных садов постоянно увеличивалась, росли и объемы производства императорского чая.

После появления технологии изготовления бирюзового чая цинча комковый чай вышел из употребления, так как при дворе стал цениться рассыпной. В «Записках о великом управлении Мин» говорится: «В двадцать четвертом году правления под девизом «Безбрежная Воинственность» (1391) в девятом месяце был издан указ о ежегодных поставках императорского чая из Цзяньнина, а также о прекращении производства Драконовых комков. Чайные дворы должны были собирать чайные почки и отправлять их к императорскому двору. Количество производимого чая в Цзяньнине – самое большое во всей Поднебесной. Основные четыре вида чая следующие: Проба весны (Таньчунь), Ранняя весна (Сяньчунь), Вторая весна (Цычуны), Пурпурные ростки бамбука (Чжуцзычунь). Всего производством чая занимались 500 дворов, при этом они освобождались от податей. Также были люди, следящие за тем, чтобы не было взяток».

В «Истории минской династии» в главе «Анналы еды и товаров» сообщается, что при первом императоре Тай-цзу (1368–1398) в Цзяньнине производили более 1600 цзиней императорского чая, а при тринадцатом Му-цзуне (1567–1572) его количество увеличилось до 2300 цзиней. Такая же динамика производства рассыпного чая для двора наблюдалась и в других местах. При Сяо-цзуне (1487–1505) Цао Ху, обладатель высшей ученой степени цзиньши, составил «Прошение о реформе производства чая из почек». Он утверждал: «Нельзя, чтобы из-за поставок чая страдал весь народ Поднебесной. В управе были установлены нормы поставок императорского чая из почек в количестве не более 20 цзиней в год. Чиновники требовали от крестьян наискорейшего сбора чая, поэтому женщины, занимавшиеся в крестьянских домах шелководством, вынуждены были бросать свою работу и отправляться в горные долины за чаем, чтобы выполнить требования чиновников».









Императорский чай при династии Цин

При династии Цин (1644–1911) в производстве чая преобладали технологии просушки зелени (хунцин) и прожарки зелени (чаоцин), но более усовершенствованной форме. Число сортов чая достигало нескольких сотен. Вошли в употребление улуны (улун ча), красные (хун ча), черные (хэй ча) и цветочные чаи (хуа ча). Ареал производства императорских чаев также продолжал расширяться. Ча Шэньсин, редактор императорской академии Лес Кистей, в «Море записок» отмечал: «В годы правления Канси (1662–1722) к районам, производящим чаи, относились провинции Цзянсу, Аньхуй, Чжэцзян,

Цзянси, Хубэй, Хунань, Фуцзянь – всего более 70 уездов в этих провинциях. Каждый год норма поставки императорских чаев возрастила на 13 900 цзиней».

В реестр императорской подати чай попадали разными путями, но многие из нынешних знаменитых чаев получили известность именно при дворе Цин.

В 1699 году во время третьего инспекторского объезда страны на озере Тайху в Сунлао чиновники приобрели у местного чайного мастера Чжу Чжэньюаня чай с названием «Пугающий до смерти аромат» (Сясыжэнъян). Император

оценил чудесный чай по достоинству, но, посчитав название грубоватым, изменил его на Изумрудные спирали весны (Билючунь). Сегодня этот чай входит в первую тройку знаменитых китайских чаев.

В шестнадцатый год правления Цяньлуна (1751) император в ходе очередного инспекторского объезда поднебесной лично собирал местные изысканные чаи. Был издан специальный указ, в котором говорилось, что тот, кто предоставит товар, достойный войти в императорский реестр, получит должность чиновника или возможность разбогатеть, если он является простолюдином; преступник же сможет облегчить свою участь. Монах хуэйчжоуской кумирни Лаочжу Дафан преподнес чай Лаочжу Пудафана. Император закрепил за этим сортом название Большой квадрат (Дафан), которое сейчас известно каждому китайцу.

В 1753 году император Цяньлун отправился на юг по реке с инспекторской проверкой в Ханьчжоу. На пике Льва в Драконовом Колодце ему поднесли чай Колодец дракона (Лунцзин) из листьев, собранных перед кумирней Хугуна. Чай поразил императора, и все 18 чайных кустов, росших там, получили статус императорских. Ныне Лунцзин часто называют лучшим китайским чаем и уж точно первым среди зеленых.

Чай Пуэр также оценили при дворе во время династии Цин. Чжао Сюэминь в «Дополнениях к не вошедшему в «Корни и Травы» писал: «Крупная форма чая Пуэр изготавливается в комках по 5 цзиней в виде человеческой головы, называется чай Человеческая голова (Жэньту). Этот сорт чая каждый год поставляется к императорскому двору, у простого народа его встретить очень трудно. Тот, что черного цвета, подобно лаку, очень подходит для отрезвления от вина. А тот, что зеленого цвета, очень хорош для улучшения пищеварения, он очищает желудок, удаляет мокроту и порождает жидкости в организме». Образчик чая «Человеческая голова» периода династии Цин сохранился в Ханьчжоуском НИИ чая Академии сельскохозяйственных наук. Его поверхность похожа на черный глянцевый черепаший панцирь без трещин, на поверхности различимы отдельные золотистые почки, из которых и делается этот чай.





Цинский Жуань Фу в «Записках о чае пуэр» сообщает, что пуэр очень известен в Поднебесной. «Вкус у него чрезвычайно прелый. Этот чай очень ценится в императорской столице. Во втором месяце (февраль) идет сбор самых мелких почек, из которых делают императорский чай Ворсистые пики (Маоцзянь). Лишь после изготовления императорского чая народу позволяют продавать чай».

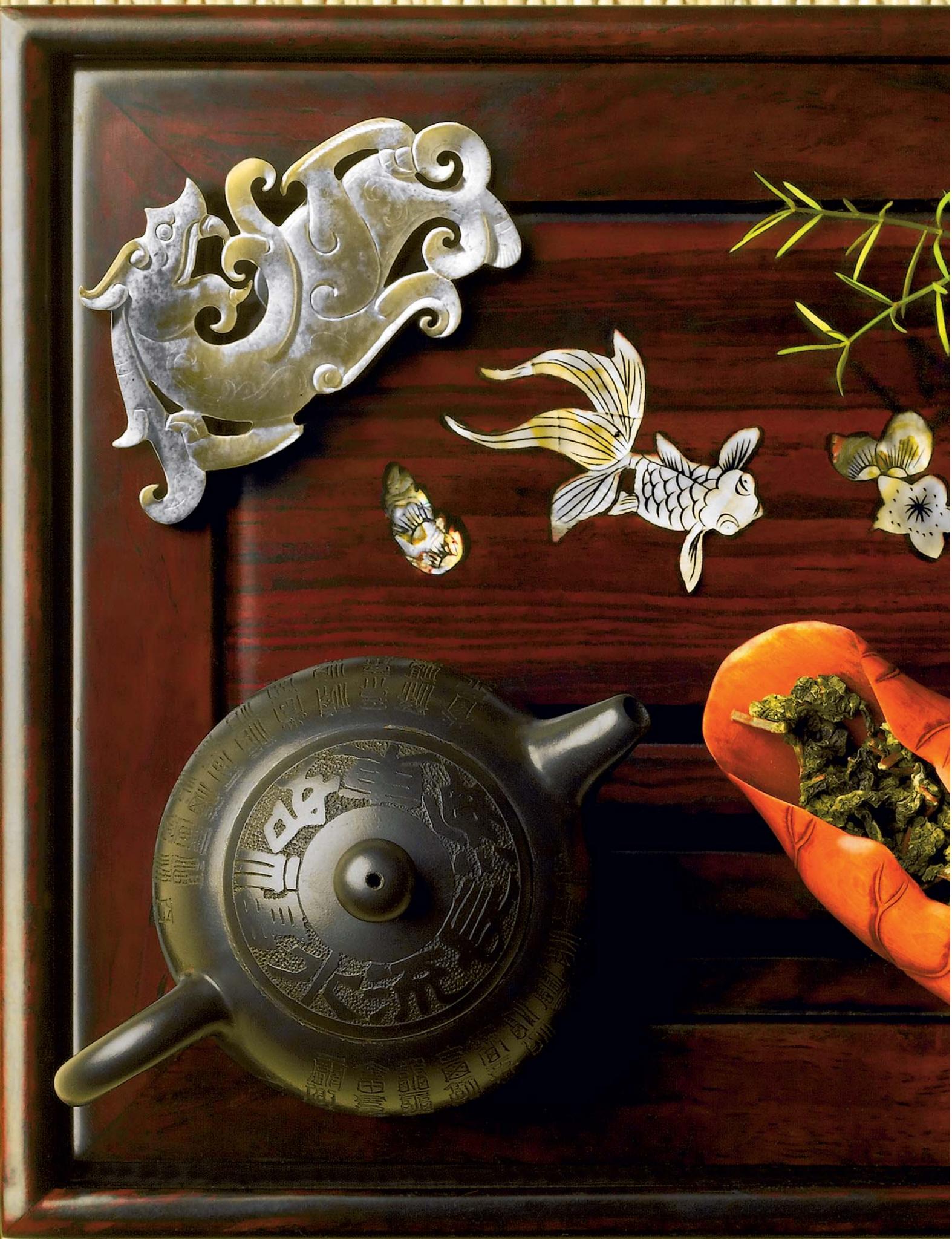
При династии Цин в реестр императорских чаев неизменно входили: Мэндинские сладкие росы (Мэндин ганьлу) из Сычуани, Почки с утеса Цзюянь в Цзинъхуа (Цзинъхуа Цзюйянь Я) и Листовой чай с утеса Цзюянь (Цзюйянь Еча) из Чжэцзяна, Драгоценный чай наследного принца Нин Хуна уезда Сюшуйсянь (Сюшуйсяньдэ Нинхун Чжэньпин Тайцзыча) из Цзянси, Зеленые снежинки Цзинтина округа Сюаньчжоу (Сюаньчжоу Цзинтин Люсюэ) из Аньхуэя, Облачный туман из Гайдина (Гайдин Юньу) из Гуйчжоу.

Итак, чаепитие оказалось на пике моды. При дворе был организован Императорский чайный домик. При Канси в 1711 и 1721 годах проводились чайные пиры на тысячу и более гостей под названием «Пир тысячи старцев». После пиров заслуженные чиновники и члены совета приглашались на императорский чай.

Большим любителем чая был император Цяньлуун, находившийся на престоле 59 лет (1736–1795). С самого начала своего правления он устраивал новогодние чайные пиры, которые назначались на счастливый день и проводились во Дворце двойного процветания. Во время чаепития император задавал тему и рифму, а гости составляли парные надписи или стихотворения. Лучшие авторы получали в награду императорский чай или другие драгоценные дары. Кроме того, продолжалась традиция «Пиров тысячи старцев».

Именно система императорских чаев послужила основой для института знаменитых чаев.







Зеленый чай

Колодец дракона с озера Сиху

Сиху Лунцзин

Сиху Лунцзин (иногда его называют «Чай двух гор») многие считают самым известным китайским чаем. О необычайной его популярности свидетельствует тот факт, что для производства Лунцзина китайские чаеводы вывели 43 вида чайных кустов.

Сиху Лунцзин изготавливается в городе Ханчжоу, в горах у озера Сиху, и имеет очень долгую историю. Еще в эпоху Тан поэт Лу Юй в «Чайном каноне» писал о монастырях Тяньлань и Линъинь, где делали этот чай.

Минский энциклопедист Гао Цянь писал: «В Ханчжоу делается чай Лунхуча. Воистину и на небесах не найти лучшего». До 1700 года

источник Лунцзин рядом с одноименным монастырем назывался Лунху. По преданию, в эпоху Мин там был вырыт колодец, из которого достали камень, похожий на плывущего дракона, отсюда чай получил свое название. Записи эпохи Мин говорят о прекрасной воде Драконова Колодца, имевшего необычайно холодные стены.

Цинский император Канси (1662–1723) построил в Ханчжоу Походный дворец; тогда Лунцзин стал императорским чаем.

Основное место, где выращивается Лунцзин, – это гора Шифэнъшань (Львиный пик). Небольшие чайные плантации окружены густыми бамбуковыми лесами. Условия для выращивания чая здесь идеальные: мягкий умеренный климат, подходящая влажность, среднегодовая температура 16 °C. В весенний сезон частых мелких дождей появляются маленькие ручейки, увлажняющие плодородную песчаную почву.

Лучшим считается Лунцзин, собранный перед сезоном Чистота и Ясность. Он называется *мин-цияньча*, то есть «предъясностный». Следующий

по качеству – чай, собранный перед Хлебными Дождями. Он называется *юнъяньча*, «преддождевой».

Разные виды сырья имеют свои поэтические названия. Одна мягкая и нежная почка называется *ляньсинь* – «лотосовое сердце». Почка и один листок называется *циян* – «пика со знаменем». Почка между двумя начищающими раскрываться листочками называется «воробышним язычком». Почка должна быть больше листа, составляя в длину 1,5 сантиметра. Для одного килограмма высокосортного Лунцзина требуется 70–80 тысяч тоненьких, нежных и обязательно целых почек с листочками.

Собранные свежие листья складывают в помещении на стеллажи слоями толщиной приблизительно 3 сантиметра. Для средних и низших сортов слой может быть и толще. Через 8–10 часов листья теряют часть влаги, и их объем уменьшается на 15–20%. Когда количество влаги, содержащееся в листьях, достигает 70%, сырье становится подходящим для дальнейшей обработки. Она нужна, чтобы улучшить аромат чая, уменьшить горечь и терпкость и увеличить содержание аминокислот.

После того как чай потерял часть влаги, он разделяется на три части – в зависимости от размера листа. Эти части прожариваются по отдельности. Для разных видов сырья температура котла и способы прожарки различаются.

Высокосортный Лунцзин делается двумя руками в гладком котле. Существует десять способов движения рук при прожарке, которые постоянно чередуются: похлопывание, прихлопывание, прижимание, потряхивание, тасканье, захватывание, толкание, защипывание, придавливание и полировка.

Во время прожарки, в зависимости от размера листьев, от того, старые они или молодые, а также от того, как сырье ложится в котле и какую форму образует в нем, способы прихлопывания меняются. Только человек, виртуозно владеющий техникой, может сделать настоя-





ший чай с совершенным цветом, запахом, вкусом и формой.

Прожарка Лунцзина происходит в три стадии: «зеленый котел», «возвращение влаги» и «светящийся котел».

На первой стадии при температуре 80–100 °С в котел кладут немного масла и его поверхность смазывают так, что она становится глянцевой. Затем в котел помещают около 100 граммов чайных листьев, которые начинают прихлопывать и потряхивать. Когда выделяется влага, листья начинают приминать, придавливать, потряхивать и потаскивать. Постепенно листьям придается прямая и плоская форма.

После того как сырье высушится на две трети, должно пройти приблизительно 10–15 минут. Тогда котел поднимают, а чай высыпают в сита, где он снова вбирает влагу. Остывший чай опять сортируют и возвращают в котел для обработки. Это происходит в течение 40–60 минут. Цель этой стадии – улучшить форму и высушить чай.

Нередко из четырех котлов листьев на первой стадии ко второй остается один. В котел помещают 250 граммов сырья при температуре 60–70 °С и прожаривают 20–25 минут. При этом листья вытягивают, а потом начинают прихлопывать ладонями то выше, то ниже, то увеличивая, то уменьшая температуру. Давление ладоней постепенно становится все сильнее. Потом листья ташат, хватают, защипывают, полируют, давят и толкают так, чтобы руки не отходили от листьев, а листья не отделялись от котла. Это делают, пока ворс не отпадет и поверхность не станет глянцевой и гладкой. Обработанный таким образом лист содержит уже 5–7% влаги. Чай, приобретший вид желтоватых пластиночек, вынимают из котла, высыпают и снова просеивают.

Кроме традиционного заваривания в глиняном чайнике в Китае заваривают Лунцзин в стаканах с водой (85 °C). Почка и листочек, « знамя и пика», соединенные друг с другом, двигаются вверх-вниз в вертикальном положении, как живые, покачиваясь, как бамбуковые заросли.

Зеленый чай

Тыквенные семечки из Люаня

Люань Гуапянь

Люань Гуапянь производится в провинции Аньхой. Тот, что делают в уездах Люань, Динсай, Юшань, Дуфуань, – это внутренний горный Гуапянь. А тот, что из уездов Люань, Баньчунь, Хочжань, Шичжигань, Лоцзянь, – внешний горный Гуапянь. Он также производится в Тионшань (в старое время это место относилось к уезду Люань, а в настоящее время – к уезду Цзинсань). Тионшаньский Гуапянь считается высшим сортом этого чая. В горах Тионшань, в месте Хуанши в Личжуане, особенно около вхо-

да в гrot Пяньфу, растут самые лучшие кусты, из которых производится Даоди Гуапянь.

Гrot Пяньфу находится на южном склоне гор Тионшань, рядом с отвесным утесом. Подниматься туда очень опасно. Вход в гrot находится на высоте 10 метров от земли. На левой стороне снизу – большая каменная трещина, очень глубокая. В этой местности водится много летучих мышей, и гrot наполнен их пометом, который является прекрасным удобрением из-за высокого содержания фосфора.





В эпоху Мин Люань Гуапянь был очень известен. Знаменитый литератор Гу Лун воспевает его природу как воистину прекрасную и оказывающую целебное воздействие. А Сюй Цышу в своей знаменитой «Чайной книге» описывает его так: «На прославленных горах произрастают волшебные травы, а на теплых почвах Цзяннани, к северу от реки Чанцзян, в месте Люань, растет чай, известный как драгоценное средство, избавляющее организм от засорения, убирающее жир и застои. Но нужно следить за соблюдением технологии его изготовления, иначе он будет сильно отличаться по качеству от настоящего».

В начале правления династии Цин чай Люань Гуапянь стал императорским, и каждый год на праздник Весны его привозили в столицу, что описано в «Стихах бамбуковых ветвей». А в другом цинском тексте – «Семь лет после открытия дверей», посвященном интересным пекинским обычаям, отмечается, что люаньский Гуапянь особенно хорош, если заварить его на воде из двух соединяющихся источников.

В Цзяннани этот чай тоже очень любили. В двадцать девятой главе знаменитого романа У Цзиньсы «Неофициальная история конфуци-

анства» герой пьет люаньский чай, собранный в период Дождевых Вод. В романе «Сон в красном тереме» тоже упоминается люаньский чай, что говорит о популярности его среди эстетов-любителей.

Люаньский чай делается по уникальной технологии. Начинают собирать его после Хлебных Дождей. Собирают одну почку и два или три листа. От других чаев его отличает то, что собранное сырье проходит стадию «пробивание доской». Затем первые три листа срывают и отдельно прожаривают.

Чай, получающийся из первого листа, называется Приподнятые пластинки (Типянь), из второго листа – Тыквенные семечки (Гуапянь), а из третьего – Сливовый чай (Мэйпянь Мэйхуа). Из оставшихся почек делают Серебряные иглы (Иньчжэн).

Своей формой лист Люань Гуапянь очень похож на тыквенное семечко. Он естественно вытянутый, кромка листа немножко зубчатая. Глянец на листе – ясно-зеленый. Листочки ровные, одинаковые, «один к одному». В качественных Тыквенных семечках нет кончиков почек и чайных черешков. Цвет заваренного настоя – темный, с изумрудно-зеленым оттенком.

Зеленый чай

Зеленый пион

Люймудань

Яньшаньский Люймудань свое название получил из-за формы и цвета: его чаинки похожи на лепестки цветка, а цвет — глянцевый, зелено-бирюзовый. Поэтому его называли «Зеленый пион».

Он производится в провинции Чжэцзян, в месте Сялин в северном Лицзяншане, по двум берегам речушки Хуалуньси в деревнях Фэйцзяши и Лунцзин. Поэтому его также называют Сянься Хуалунь — по названию места.

Чай известен с эпохи Сун. Поэту Су Дунпо его цзяньшанский друг Мао Цзэнсун часто присыпал горный чай, называвшийся тогда Сянься Шаньча, за который восхищенный Су Дунпо отблагодарил его стихотворением.

В эпоху Мин, когда император Чжу Хоучжао посещал Цзяннань и остановился отдохнуть с дороги в Сянлине, местный чиновник преподнес ему зеленый чай с изумрудно-бирюзовым отваром, чистым ароматом и сладким вкусом. Император, которому понравился этот чай, назвал его Люймин — Зеленый чай (*мин* здесь означает «чай»). По его приказу четыре чайных куста были назначены для сбора этого чая, ставшего отныне императорским, и из года в год отсюда к августейшему двору доставляли отборный Люймудань.

Люймудань начинают собирать перед сезоном Чистота и Ясность, а заканчивают после наступления сезона Хлебные Дожди. Собирают лист или два, с одной почкой. Почка длиннее, чем лист. Для чая подходят только отборные листья, слабые и худосочные не собирают, не-пригодны также листья с пурпурным оттенком, не собирают и во время дождя или при обильной росе.

Технология обработки состоит из следующих стадий: свежий лист сначала разбрасывают по поверхности специального сита, слегка сминают вручную, убирая зелень. Делают две прожар-



ки, причем один человек прожаривает, а другой обмахивает чай веером. Веер используют для того, чтобы быстро понизить температуру листьев при первой и второй прожарке, ускорить испарение влаги. Потом чай помещают для хранения в место с высокой влажностью, чтобы продолжалось окисление. Это гарантирует сохранность изумрудного цвета и свежего, чистого аромата Люймуданя.

Особенности Люймуданя следующие: листочки похожи на лепестки пиона, ворс на вид влажный, торчащий; цвет листа — изумрудно-зеленый; цвет настоя — бирюзовый и прозрачный. Если достать листочки после того, как чай заварен, они будут иметь нежно-зеленый цвет.



Зеленый чай

Свежесть бамбуковых листьев с горы Эмэй

Эмэйшань Чжуецин

Чай в Сычуани собирают с давних времен. Именно в этой провинции чай начали культивировать более 2000 лет назад. Чаеводы Сычуани знают о чае практически все.

Ранней весной, когда труднодоступная гора Эмэй особенно прекрасна, начинают собирать первый Чжуецин. На высоте 800–1200 метров над уровнем моря расположены памятники китайской культуры – храм Десяти тысяч лет,

Павильон чистого звука, Пещера белого дракона. Там, на склонах, окружающих эти святыни, и растут чудесные эмэйшаньские чаи.

Первый Чжуецин начинают собирать в начале марта, но эксклюзивный сорт собирают лишь в течение 3–5 дней перед началом сезона Чистота и Ясность.

Для изготовления Чжуецина берутся только нежные и мягкие маленькие листочки – одну почку и один листок или почку и два еще не раскрывшихся листочка, одинаковых по размеру.

Затем сырье надлежащим образом раскладывают, и оно проходит несколько стадий обработки. Первая – *шацин* (высокотемпературное убиение зелени), затем – *санъчоа* (три поджаривания) и *санъян* (три охлаждения). Далее применяют *доу* (встряхивание), *са* (разбррасывание), *чжуса* (выборка), *я* (сминание). Весь процесс от начала до конца происходит вручную.

После этого чайный лист должен стать приплюснутым, ровным и гладким, иметь слегка пропущивающий нежно-белый пушок, по виду напоминать листья бамбука. Затем проводится сушка.

О происхождении названия Чжуецин существует следующая история. В один из дней последней апрельской декады 1964 года за-

меститель премьера Государственного совета КНР Чэн И вместе с сопровождающей его делегацией путешествовал по Сычуани. Когда они достигли Эмэйшани, решили передохнуть на склоне горы в храме Десяти тысяч лет.

Пожилой монах преподнес Чэн И чашечку свежесобранных зеленого чая. Вдохнув необычайно сильный аромат, тот, улыбаясь, выпил пару глотков.

Вкус чая ему показался чистым, оставляющим сладковатое послевкусие. Сильный аромат «проник в селезенку» (в русском языке есть аналогичное выражение – «запал в душу»), и, спустя некоторое время, пришла открытость души, исчезло чувство усталости.

Чэн И спросил:

– С какой плантации этот чай?

Монах ответил:

– Этот чай мы издревле делали здесь, на Эмэйшани, используя особые способы сбора и изготовления.

Чэн И снова спросил:

– А каково имя этого чая?

– У него нет названия, – почтительно сказал старый монах. – Прошу высокого гостя оказать почтение – дать чаю имя!

Чэн И, отказываясь, молвил:

– Я обыкновенный человек, с обычной речью, повседневным языком. Не могу подняться до ораторского искусства.

Но после третьей просьбы монаха он, улыбнувшись, произнес:

– Я вижу, что листья чая похожи по форме на бамбуковые листья, ласкают взор свежестью и изяществом. Так и назовем его – Свежесть бамбуковых листьев.

С той поры этот древний чай приобрел современное название.

Форма листьев Чжуецина – плоские полоски с двумя маленькими остриями, по форме они похожи на листья бамбука. Вкус густой, насыщенный и приятный. Листья светло-зеленые, равномерного окраса.









Зеленый чай

Ворсистые пики Желтой горы

Хуаншань Маофэн

«На прославленных горах Поднебесной должны расти волшебные травы. На теплых землях к югу от реки Янцзы благодатно произрастает чай» — написано в одном трактате времен династии Мин, посвященном чаю. Хуаншань (Желтая гора), самая высокая вершина восточного Китая, полностью подходит под это описание. В этом районе действительно производят превосходный чай, получивший известность еще при династии Сун.

Маофэн собирают ранней весной, в пору набухания почек и появления первых нежных листьев. Чтобы чай не потерял нежности и свежести, его непременно обрабатывают в день сбора. Утренний сбор готовится после полудня, а послеобеденным занимаются ночью.

Хуаншань Маофэн делится на три высших сорта, а также на первый, второй и третий сорта, в каждом из которых выделяются по две ступени.

У высокосортного Маофэна все листья одного размера, неповрежденные, с ясно прорисованными прожилками. По форме они напоминают воробышьи язычки, а по цвету либо золотисто-желтые, либо оттенка слоновой кости. Чай обладает чистым выраженным ароматом, дает прозрачный крепкий настой со свежим вкусом, насыщенный и сладкий.



Зеленый чай

Изумрудные спирали весны из Дунтина

Дунтин Билочунь

В цинском энциклопедическом своде «Великое обозрение неофициальной истории» содержится следующая запись: «В Дунтине, на горе Дуншань, у утеса под названием Изумрудная спираль рос дикий чай, которому местные крестьяне дали имя «Пугающий до смерти аромат». В шестнадцатый год правления императора Канси (1678) императорский посыльный закупил этот чай для двора, заменив неблагозвучное название на «Изумрудные спирали весны». С тех пор местные чиновники должны были ежегодно подносить этот чай императору.

Но существуют и другие истории. Например, что этот чай получил свое название благодаря цвету, форме листьев и времени сбора, и гораздо раньше – при династии Мин.

Благодатный Дунтин, гористый район на берегу озера Тайху в восточном Китае, знаменит своими фруктами и чаем. Чайные плантации перемежаются там с плодовыми посадками, и чай впитывает ароматы цветущих деревьев – абрикоса, персика, груши и шелковицы. Поэтому Билочунь в полной мере обладает четырьмя совершенствами – формы, цвета настоя, аромата и вкуса.

Высокосортный Дунтин Билочунь собирают ранней весной, с появлением первых нежных листочек, когда содержание аминокислот и чайных полифенолов максимально. Чай дол-

жен быть переработан в день сбора. Обычно Билочунь собирают с 5 до 9 утра, с 9 до 15 часов его перебирают и сортируют, а с 15 часов до вечера подсушивают и вручную скручивают листья. К ночи чай уже готов.

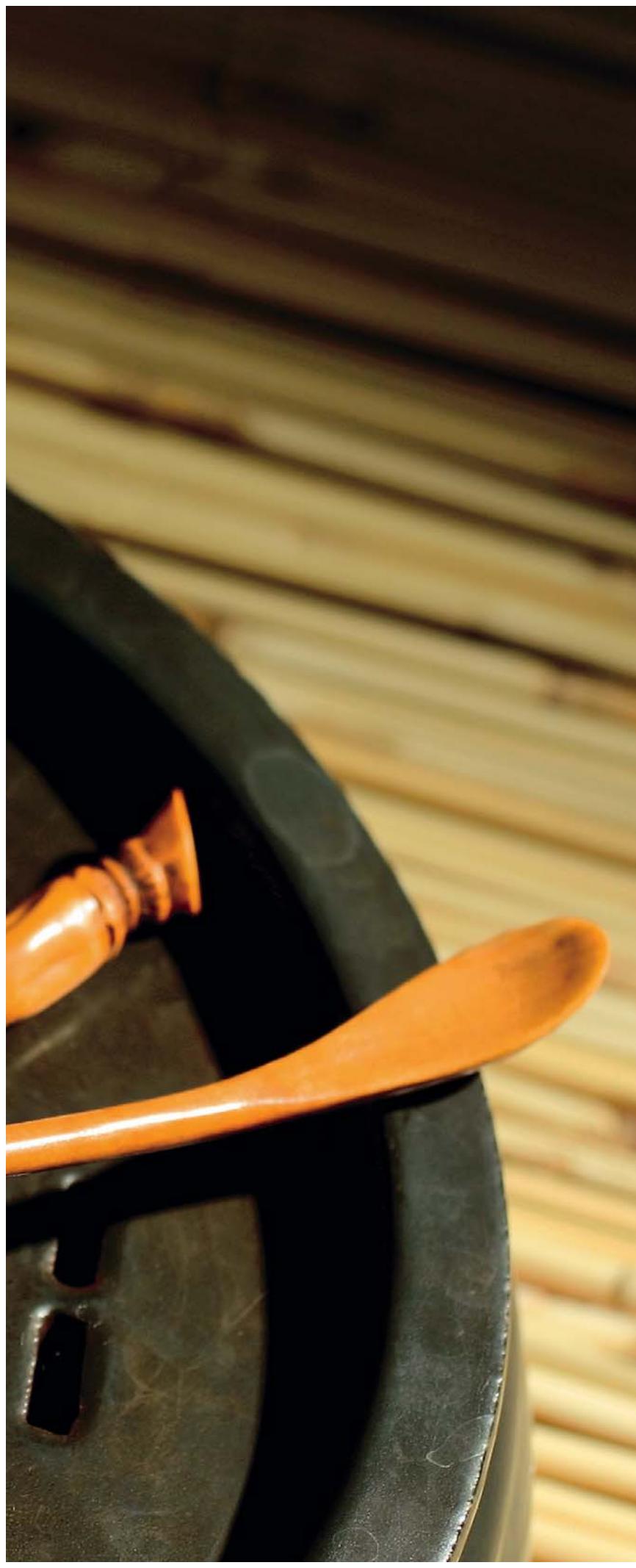
Билочунь делится на семь сортов. Чем ниже сорт, тем больше по размеру листья и тем меньше на них пушка. А чем выше сорт – тем ниже должна быть температура подсушивания и нежнее обращение с листьями. У высокосортного Билочуня неповторимый, почти медовый аромат, чаинки закручены в тонкие спирали, листья с обеих сторон покрыты нежным пушком. Чай дает нежно-изумрудный прозрачный настой с густым ароматом и свежим, богатым вкусом. О Билочуне говорят: «Одна нежность – три свежести», имея в виду нежность первых листьев, дающую свежесть цвета, аромата и вкуса.

Прозрачные стеклянные бокалы позволяют не только насладиться вкусом Билочуня, но и полюбоваться им. Когда чай заливают горячей водой (температура приблизительно 80 °C), чаинки сразу опускаются на дно, но вскоре превращаются в белые облака, и начинается «танец снежинок». Чаянки разворачиваются, почки принимают вертикальное положение и начинают то подниматься к поверхности, то опускаться на дно, а аромат заполняет комнату.

毛尖茶
天之山







Белый чай Белый пион Баймудань

Баймудань – особый чай из провинции Фуцзянь. До 1922 года он производился в Цзянъяне, в месте Шуйцзи. Сейчас Баймудань изготавливается в основном в районах Чжэньхэ, Цзянъян, Сунси и Фудин уезда Сунсисянь.

Баймудань не скручивают и не прожаривают, его лишь подвяливают на солнце, прогревают и сушат. Тем не менее овладеть этой технологией не так просто. Лучше всего, когда подвяливание происходит в комнате, это называется естественным подвяливанием. На бамбуковые сита ровным слоем рассыпаются собранные почки и листья, чтобы они не накладывались друг на друга, а лежали рядышком. Во время подвяливания чай теряет приблизительно до семи частей влаги. В результате из двух сит чая получается одно.

Когда проходит 8/10 от отмеренного для подвяливания времени, два сита еще разсыпают; когда 9/10 – еще раз. После этого сырье помещают в специальные короба для сушки при температуре 90–100 °C. Затем вручную отбирают черенки и некачественные листья. После этого чай сушат при более низкой температуре и еще горячим засыпают в ящики.

Необходимо точно выдерживать температурный режим, потому что при слишком высокой температуре потеряется вкус и свежесть, а при низкой чай будет слишком пресный.

В Баймудане на два листа приходится одна почка. Форму листа можно охарактеризовать как естественную, цвет – лоснящийся, глубокий серо-зеленый или темно-бирюзовый, с оттенком мха. Лист толстый и мягкий, на нем просматривается волнистый рисунок, который как бы поднимается и опускается, по краю спинки листа идут блестящие белые ворсинки. Прожилки имеют красноватый оттенок. Кайма листа немного загнута, закручена к спинке. Лист и почка соединены друг с другом, примыкают к черенку, к веточке. Цвет настоя – миндально-желтый или даже апельсиново-желтый. Поскольку этот чай обладает охлаждающим эффектом, он идеально подходит для жаркого лета.



Белый чай Серебряные иглы с белым ворсом Байхао Иньчжэнь

Байхао Иньчжэнь – белый чай с севера провинции Фуцзянь.

Для чая берут только нераскрытие почки, покрытые обильным пухом. Цвет – серебристо-белый. Свое имя чай получил из-за формы и цвета похожих на иголочки почек.

Сбор производится только вручную и только весной, в течение очень короткого периода времени. Только что собранные листья просто сушатся без тепловой обработки.

Уже во времена династии Сун о белом чае упоминалось в трактате «Общие рассуждения о чае»,

написанном императором Хуэй-цзуном, правившим с 1100 по 1125 год, большим любителем чая. Тем не менее в книге говорится о другом, родственном сорте чая. Появление Байхао Иньчжэня следует датировать временем династии Цин; впервые он был собран в 1796 году. Это редкий и дорогой чай, очень ценимый в среде китайских любителей за свое освежающее действие. Как и Баймудань, он хорош во время сильной жары.

Настой Байхао Иньчжэня – прозрачный, отливающий бледно-желтым, его аромат – сладкий, цветочный.

Желтый чай

Серебряные иглы гор Цзюньшань

Цзюньшань Иньчжэнь

Цзюньшань, Горы Бессмертных, находятся на острове посреди озера Дунтин в провинции Хунань. Это 72 вершины причудливой формы, имеющие поэтические названия и прославленные преданиями и легендами. Традиция производства чая в этом районе прослеживается вплоть до династии Тан.

Иньчжэнь относится к желтым чаям, которые по свойствам близки к зеленым, но, благодаря легкой ферментации, дают желтый настой при заваривании. Процесс изготовления Иньчжэня долг и состоит из нескольких этапов. В общей сложности он занимает более 70 часов, но зато при условии правильного хранения Иньчжэнь сохраняет свои свойства дольше, чем зеленый чай.

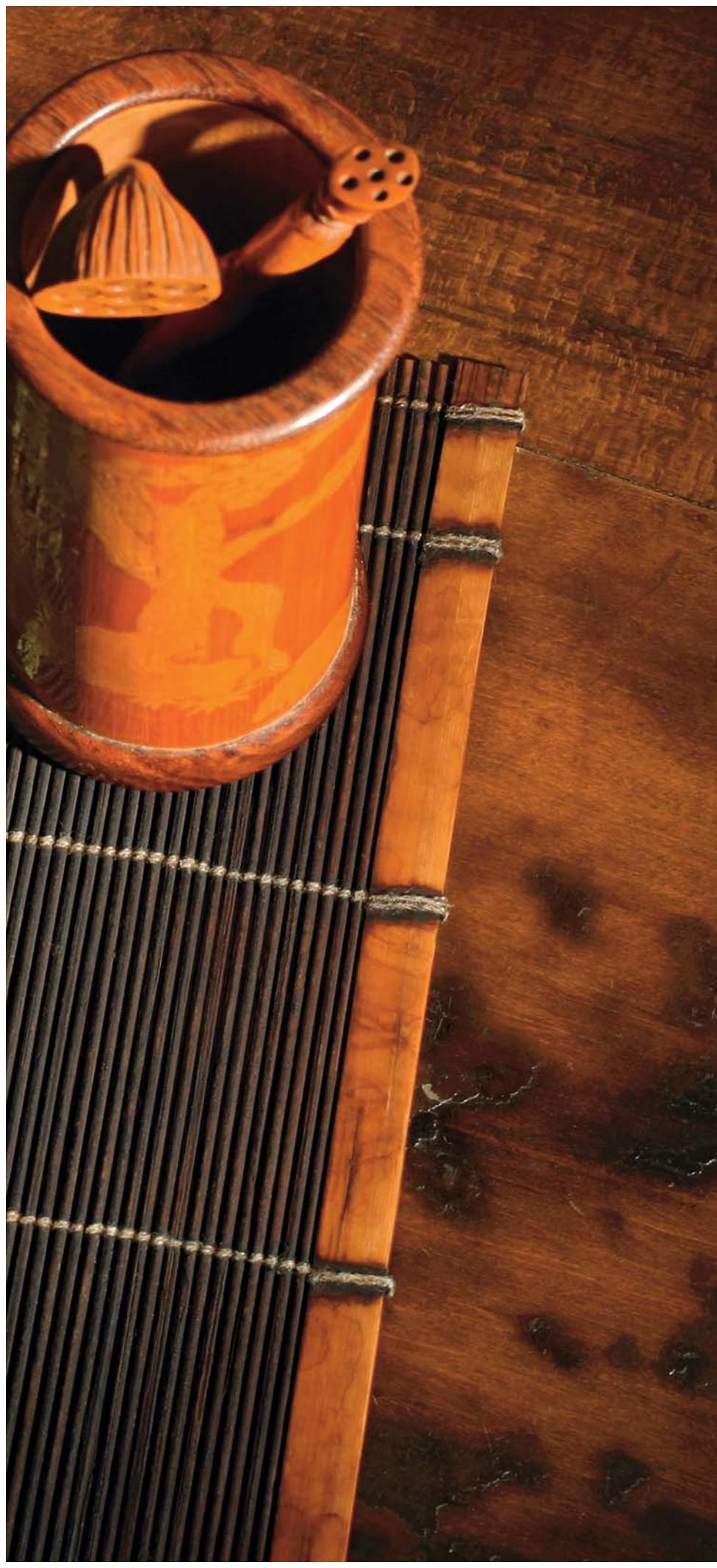
На Иньчжэнь идут исключительно чайные почки (около 50 000 почек на килограмм

чая). В цзюньшаньском Иньчжэне используется довольно молодой сорт чайного куста с особенно крепкими и сочными почками золотисто-желтого цвета, полностью покрытыми серебристым пушком. В зависимости от качества почек Иньчжэнь делится на высший, первый и второй сорт.

Если заваривать чай в прозрачных стеклянных бокалах, можно увидеть, как почки разворачиваются, поднимаясь остриями вверх, и затем начинают то всплывать к поверхности, то вновь опускаться на дно, где в конце концов и собираются в вертикальной позиции, подобно войску на параде. Почки цзюньшаньского Иньчжэня опускаются и поднимаются до трех раз, поэтому китайские любители говорят о нем, как о чае «трех подъемов и трех опусканий».







Улун
Железная Бодхисаттва
Гуаньинь из уезда Аньси
Аньси Тегуаньинь

Уезд Аньси находится на юго-востоке Китая в провинции Фуцзянь. Монахи выращивали в этих местах чай еще при династии Тан. К XVIII веку чайное производство и торговля достигли здесь огромного размаха, но из всех сортов особо выделялся Тегуаньинь.

Относительно названия «Тегуаньинь», или «Железная Бодхисаттва», существует предание. В уезде Аньси жил набожный чаевод, который каждый день подносил чашку свежезаваренного чая изображению милосердной Бодхисаттвы Гуаньинь. И вот как-то раз богиня явилась ему во сне и велела пойти в горы, где он найдет от нее дар. Проснувшись, чаевод отправился в назначенное место и увидел между двумя утесами дерево, сверкающее в солнечных лучах. Он перенес его домой и попробовал обработать его листья по всем правилам. Чай получился тяжелый, словно железо, с отменным ароматом и вкусом. Крестьянин решил, что это подарок Гуаньинь, и назвал чай в ее честь.

Тегуаньинь собирают четыре раза в год. Лучшим считается осенний сбор. Весенний, облашая замечательным ароматом, уступает осеннему по вкусу, летний — наименее выразителен. Листья собирают уже распустившимися с особой тщательностью, чтобы их не повредить. Чайники у высокосортного Тегуаньиня крепкие, тяжелые, блестящие, с красноватыми прожилками и едва заметным белым пушком. Чай дает неповторимый аромат, богатый оттенками, и густой настой золотистого цвета, оставляет медовое послевкусие.

Улун Золотая корица Хуанцзиньгуй

Еще этот чай называется Хуандань или Хуанянь (Золотая знатность).

Южнофуцзянский улун Хуанцзиньгуй делают из нежных листочек чайного дерева *хуан дань*. Изначально этот чай выращивали в округе Аньси, уезде Лояньсян.

Относительно его происхождения существуют два предания.

Одно из них повествует, что в середине XIX века в Аньси, местности Лояньсян, крестьянин-чайвод по имени Вэй Чжэн проходил по хребту Бэйсисяньбяньлиин, где с удивлением увидел чайный куст желтого цвета. Он пересадил растение и бережно ухаживал за ним. Растение прижилось. Аромат у полученного чая был неожиданно сильным и изысканным, поэтому чай Хуанцзиньгуй очень скоро приобрел популярность.

Другая история рассказывает, что в округе Аньси в деревне Хуцюсян, в местечке Мэйчжуанцуй, существовала традиция дарить молодоженам предметы сине-зеленого цвета. Паре по фамилии Ван подарили два ростка чайных кустиков. Супруги всем сердцем заботились о саженцах, ухаживали за ними, собирали чай. Чай этот был очень ароматным, настой имел чудесный золотистый цвет. Из этого чая и получился Хуанцзиньгуй.

Пластинка листа Золотой корицы очень нежная и тонкая, а корешок маленький, сочленения короткие. Он содержит мало влаги и на первой стадии обработки сходен по технологии с чаем Тегуаньинь. Некоторое время он выветривается и вывяливается на солнце, потом проходит стадию непродолжительного встряхивания. Температура прожаривания довольно низкая.

Особенностью чая Хуанцзиньгуй является то, что листочки его скручены в тугие плоские глянцевые ровные полоски золотистого цвета. Аромат его тонкий, отчетливо свежий, держится очень долго и напоминает аромат цветов корицы. Говорят, что он достигает небес, простирается на тысячу ли. Чайники скручены по форме в цветок коричного дерева. Вкус настоя очень тонкий и сладкий. Цвет – светло-золотистый, прозрачный. Спелой лист желтый, блестящий, нежный, поверхность четко прорисованная.





Улун с Морозного пика Дундин улун

В горном районе Наньтоу жил некий господин Линь Фэнчи, мечтавший о карьере чиновника. Для осуществления своих намерений он решил поехать в провинцию Фуцзянь, чтобы сдать необходимые экзамены. Не имея денег, он обратился к одному из своих соседей, который согласился дать ему в долг на поездку. Приехав в Фуцзянь, Линь Фэнчи встретил старого чайного плантатора, с которым они были тезками. Старик поселил его у себя и кормил до сдачи экзаменов. В тот день, когда Линь Фэнчи вернулся с дипломом в кармане, старик, счастливый от того, что его имя таким образом было отмечено, подарил гостю 36 чайных деревьев из своего сада. Вернувшись на Тайвань, Линь Фэнчи посадил 24 дерева у себя и отдал 12 деревьев своему соседу, чтобы поблагодарить за доверие. Так возник улун Дундин, название которого переводится как «Морозный пик».

Плантации, где выращивают Дундин, расположены на высоте 750 метров над уровнем моря. Для производства этого чая берут только почку и 1–2 листочка. Ферментация происходит при 30–40°C.

В аромате чая с Морозного Пика, особенно если использовать специальные чашечки для вдыхания аромата (*вэнсянбэй*), можно различить неповторимые цветочно-фруктовые оттенки.



Улун

Одиночные кусты с горы Феникса

Фэнхуан Даньцун

История этого чая берет начало в эпоху династии Южная Сун, когда император Чжао Бин (1278–1279) пересек деревню Фэнхуан в провинции Гуандун и поднялся на одноименную гору.

В дороге император попросил своих слуг собрать листья с чайных деревьев, растущих на склонах. В этих горах чайные деревья растут на высоте 1500 метров. Их крепкие стволы и сильные ветви свидетельствуют о том, что возраст некоторых из них – более века; их высота достигает 2 метров, а длина листьев – 8–10 сантиметров. Сбор производится отдельно с каждого дерева. Листья никогда не смешиваются, так как у каждого дерева свои уникальные качества. Это отражено и в названии – Фэнхуан Даньцун. *Фэнхуан* – местность (названная по имени мифической птицы феникса), *дань* – одиночный, отдельный, *цун* – дерево с раскидистой кроной. Этот чай производится в небольших количествах, по несколько килограммов с дерева, которые часто заказываются ценителями задолго до сбора. Чайнки Одиночных кустов очень длинные (5–6 см) и слабо скрученные, каштанового цвета. Во вкусе и аромате можно уловить медовые, молочные, перечные нотки.

Улун

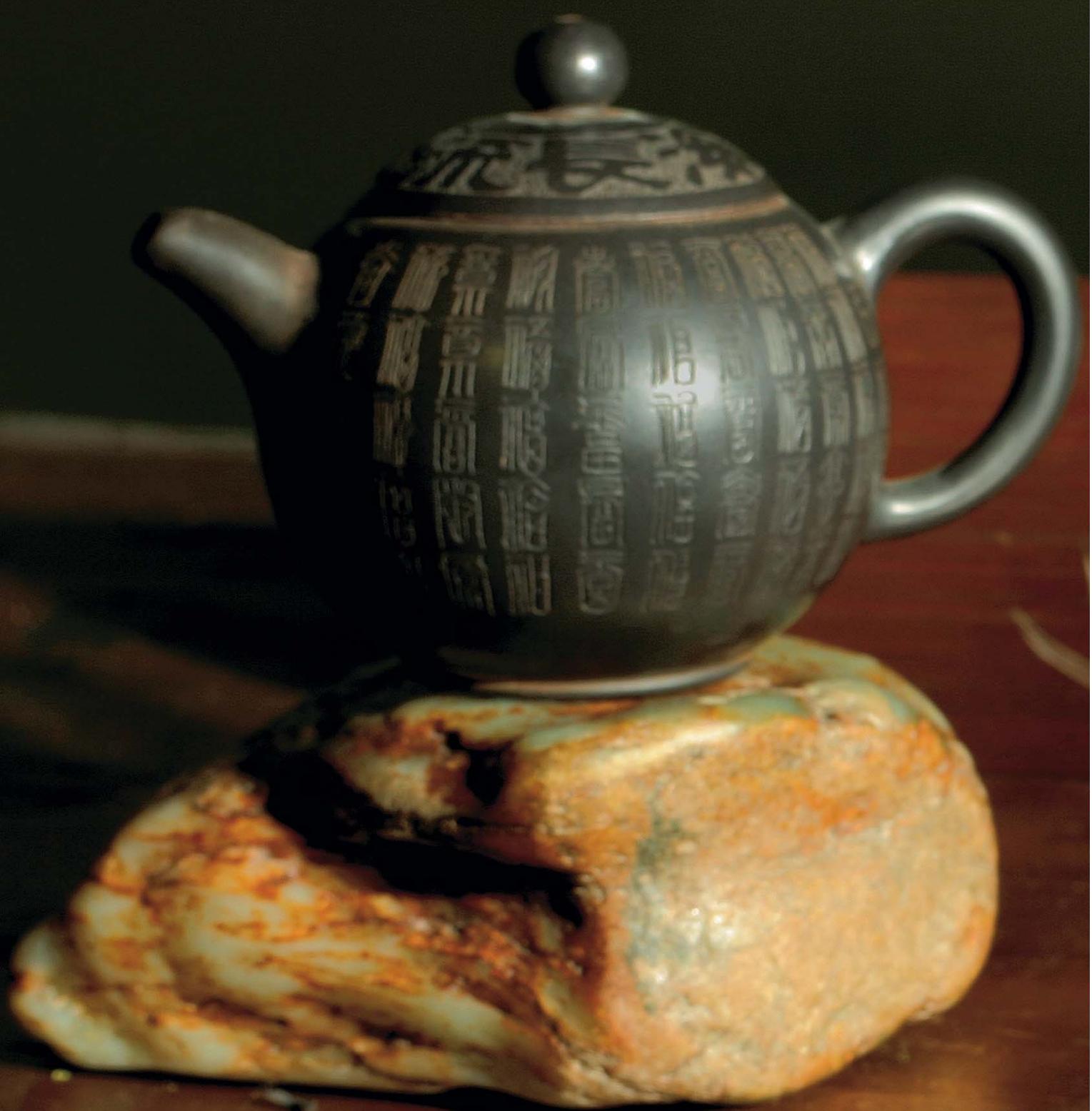
Корица с гор Уи

Уи Жоугуй

Уи Жоугуй – разновидность прославленного чая гор Уишань. Другое название – Юигуй, Нефритовая корица. В летописи уезда Суйаньсянь содержится следующая запись: «Куст чая по имени Жоугуй раньше всех появился в горах Уишань на утесе Гуюоань». Согласно другому тексту, этот чай происходит с пика Мачжэнъфэнь. Начиная с 60-х годов XIX века Жоугуй стал широко распространяться в Китае. Таким образом, история этого чая насчитывает около века.

По мнению специалистов, Жоугуй имеет аромат коры коричного дерева и молочный привкус. Характерный аромат держится долго, после него остается удивительное послевкусие. Лист спитого чая – зелено-желтый, глянцевый, с красной каймой.







Улун

Белый петушиный гребень Байцзигуань

При династии Мин в горах Уишань в одном из монастырей, где, как повелось исстари, со времен Сун и Тан, разводили чайные сады, жил один монах. Ночами читал сутры, днем возился в чайном саду да под навесом «крутил» чай. Главным делом жизни для него было приносить радость людям, поэтому во время своих лекарских и монашеских занятий он всегда улыбался. Так его и звали – Лэ Лохань (Смеющийся Лохань).

Однажды в чайном саду он спас от коршуна курицу-пеструшку, но она, не прожив после спасения и часу, скончалась. Похоронил монах курицу там же, в саду.

На следующий год он обнаружил среди чайных кустов новый со странными листьями. Вроде бы как и другие чайные кусты, да листья потоньше, понежнее и несколько белесые. Вспомнил он, что где-то здесь год назад закопал погибшую от когтей коршуна курицу: не ее ли душа взрастила такой куст? Монах сделал из листьев куста чай и назвал его «Гребешки пеструшки».

Так шло время, и однажды осенью у Лэ Лоханя разболелся живот. Всю ночь он промучился: не читались сутры, не сиделось на подстилке.

И тут взгляд его остановился на коробке с надписью «Гребешки пеструшки». И так захотелось ему заварить этот чай, а заваривая, вспоминал он позапрошлогоднюю историю в чайном саду. Выпил не спеша несколько чашек. И – о слава Будде! – легче стало! С рассветом поспешил монах в чайный сад к тому странному кусту. А он разросся, да листья не такие темно-зеленые, как у других кустов. Собрал монах листья, вновь приготовил чай. И через несколько дней совсем забыл о своих болях. Рассказал об этом чае настоятелю, тот тоже попробовал и оценил: «Сильный чай, пошли с благословением императору».

С тех пор в конце мая каждый год часть урожая Байцзигуаня отсылали в императорский дворец, часть оставляли себе как напиток здоровья.

У Байцзигуаня бледно-зеленые листья. Молодые листья зеленоватые, с внутренней стороны – чуть-чуть желтоватые. Поверхность листа раскрыта, без глянца. Почки слегка изогнуты, покрыты белым пушком и немного напоминают петушиные гребешки.





Красный чай из Аньхуэй уезда Цимэнь Аньхуэй Цимэнь Хунча, или Цихун

В уезде Цимэнь, на юге провинции Аньхуэй, издавна делали зеленый чай. В прошлом веке, когда стал расти спрос на красный чай, в Цимэнь попробовали применить технологии провинции Фуцзянь и начали с успехом производить и продавать получившийся чай, который с течением времени приобрел известность под именем Цихун.

В процессе изготовления красного чая листья подсушивают, скручивают, ферментируют и, наконец, высушивают. Нам он известен как черный чай, но, поскольку среди китайских чаев выделяется отдельная категория черных чаев, разумнее не путать европейские названия

с китайскими и придерживаться китайской терминологии.

У Цихуна тонкие блестящие чаинки черного цвета. Он обладает сильным, похожим на медовый, запахом, дает настой насыщенного красного цвета с богатым, запоминающимся вкусом и оставляет столь же приятное послевкусие. Чай не теряет своего неповторимого вкуса и при добавлении молока.

Цихун очень крепок, поэтому не следует брать много чая для заварки. Некрепкий чай позволит лучше оценить вкус. Он хорошо сочетается с цветочными добавками и сладкими десертами.



Чайная утварь

«Для того чтобы сделать дело хорошо, возьми хорошие инструменты» – гласит китайская поговорка. И чайное дело – не исключение, так как осуществляется оно с помощью специальных чайных инструментов, количество и предназначение которых всегда изумляет при первом знакомстве с китайской традицией чаепития.

Чайник – чаху

Чайник чаху – совершенно особый предмет. Именно с ним человеку легче всего установить взаимодействие и начать диалог о чае. Каждый чайник индивидуален, а разнообразие форм и настроений чаху бесконечно. Говорят, что первый чайник как первая любовь – неповторимая, но далеко не последняя. Как правило, открыв для себя один чайник, человек вскоре находит другой, а еще через некоторое время под чайную утварь приходится выделять отдельную полочку.

Чайники для заваривания чая появились сравнительно недавно – около шестисот лет назад. До этого использовали чайники для приготовления воды *шуйху* и чайники для подогрева вина *цзюху*. Чаще всего чайники для заваривания делают из особого сорта глины, но со временем стали использовать и другие материалы: фарфор, стекло и специальный чугун.

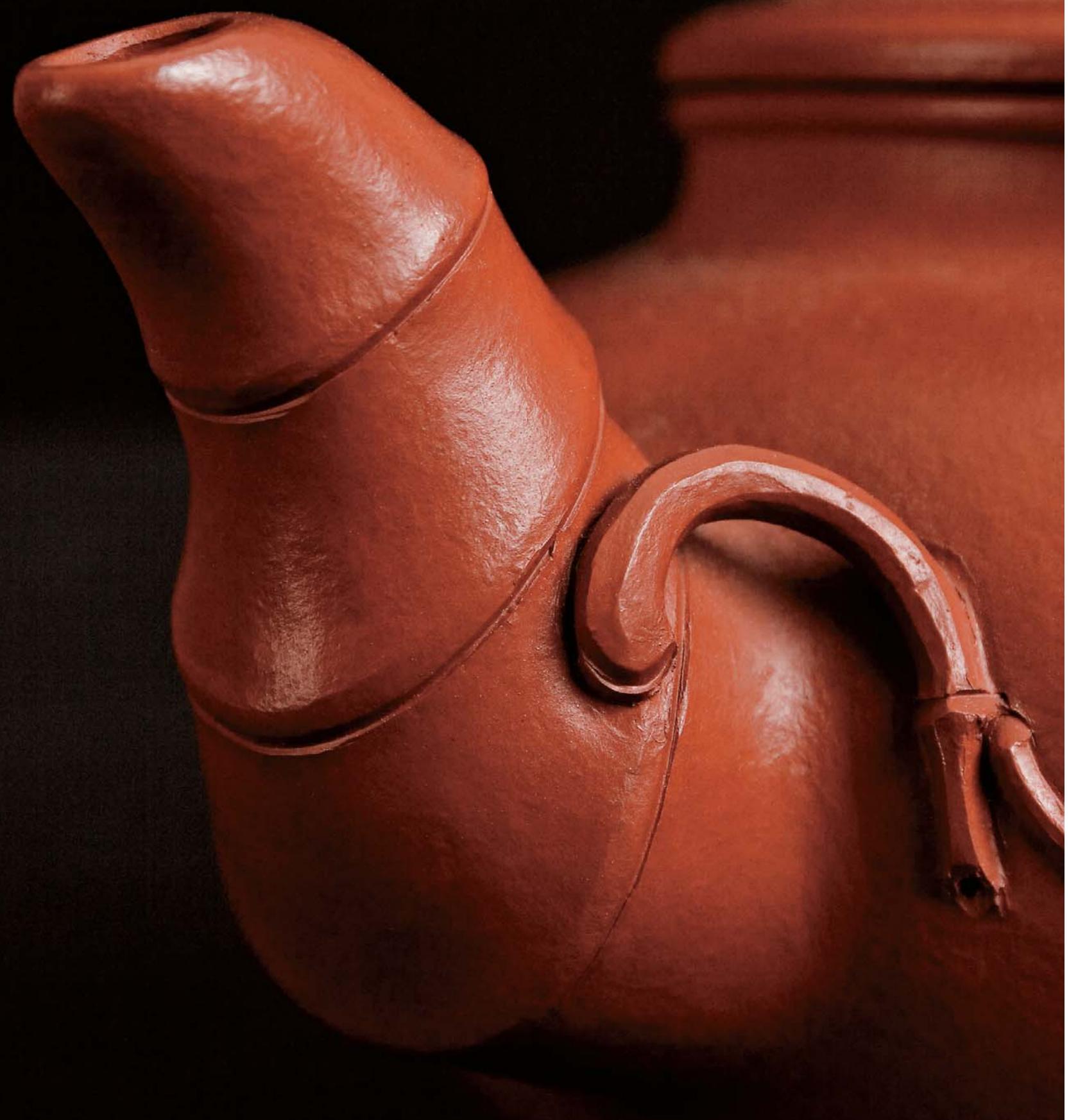


Из истории

Культура керамики существует в Китае с глубокой древности. Первые археологические находки изделий из глины датируются VI тысячелетием до нашей эры. А уже со временем неолитической культуры Яншоа (5000–3000 годы до н.э.) сохранилось множество глиняных сосудов различного предназначения. Многообразие их форм и богатая орнаментика свидетельствуют о развитой культуре керамики, несмотря на то что основные приемы обжига глины окончательно сформировались спустя пару тысячелетий. Это произошло в период позднеолитической культуры Луншань (2500–1900 годы до

н.э.) у племен, живших вдоль верхнего течения реки Хуанхэ.

В VII веке жители Поднебесной открыли способ производства фарфора. Изысканная посуда прозрачно-белого цвета, тончайшая как лепесток цветка, прекрасно дополнила эстетическую сторону чайного действия. Процесс изготовления «рукотворного нефрита» долго хранился в тайне, и лишь в 1708 году саксонским экспериментаторам Чирнгаузену и Беттгеру удалось получить европейский фарфор. До этого момента вся фарфоровая посуда для королевских дворов Европы поставлялась из Китая.





Исин

Небольшой город Исин в провинции Цзянсу по праву называют «керамической столицей Китая». Начало производству керамики в этом районе, богатом разноцветными глинами, было положено в IV веке до н.э., когда крупный чиновник из государства Юэ по имени Фань Ли начал добывать глину в предместьях Исина и создал мастерские по обжигу и производству керамических изделий, получив за свою деятельность прозвище Тао Чжунгун – Князь красной керамики. Во времена династии Сун (960–1279) исинская керамика вышла за пределы провинции Цзянсу, а при династии Мин (1368–1644) распространялась по всей Поднебесной империи.

Именно с династии Мин чайник для заваривания занял лидирующую позицию среди чайных предметов. Основатель династии Чжу Юаньчжан, руководствуясь экономическими причинами, издал указ о производстве рассыпного чая, в котором стимулировал снижение цен, пошлин и налогов. Дело в том, что монголы, поставляя в Китай коней, меняли их на чай в тюках соот-

ветствующего объема. Чжу Юаньчжан решил, что выгоднее обменивать коней на легкие рассыпные чаи, чем на тяжелые тюки прессованного чая, и с тех пор производство рассыпного чайного листа стало основным. Прессованный чай практически вышел из употребления, поэтому чай стало удобно заваривать в глине и фарфоре, а не варить в металлических сосудах, как это было заведено ранее.

Во времена династии Мин в районе Исина было два города, где обжигали керамику: один располагался на горе Диншань, другой – на горе Шушань. Керамику с горы Шелкопряда называли «пурпурный песок» за буро-коричневый, темно-коричневый и светло-желтый цвет. Керамику с горы Треножников называли исинской цзюньяо, а иногда – уяо, по имени исинца У Цзымина, построившего там печи в XIV веке. У Цзымин изготавливал граненые чайники и вазы с мелкими кракелюрами. Он первый стал делать чайники, смешивая глины разных цветов, его технология используется и в наши дни.





Материал

Лучшим материалом для чайников *чаху* считается исинская пурпурная глина. Эта глина на научном языке называется мелкодисперсной, так как состоит из мелких частиц. Она легко спекается в тонкостенные изделия, давая плотный черепок, не пропускающий воду даже без глазури. При этом размер частиц исинской керамики позволяет пропускать воздух, что дает чайному настою дышать, а не «задыхаться». Это свойство глины очень важно в работе с чаем, а пористые стенки такого чайника долго сохраняют в себе аромат чая, поэтому в Китае говорят, что «чайник дружит с чаем». И это действительно так: чайный напиток должен немного обогащаться кислородом, но совсем чуть-чуть, иначе начнет активно окисляться. Именно для того, чтобы чай «дышал», фарфоровая посуда для чаепития (гораздо более плотная по структуре, чем керамическая) имеет открытую, расширяющуюся кверху форму (вариант гайвани) или неплотно прилегающие крышки (вариант чайника).

Прежде чем пойти в производство, глина выдерживает девять стадий обработки, которые делятся до 45 дней. И если драгоценные виды фарфора поэтически называют «ясная луна», «тонкий лед», «чистый лотос», «текущий изумруд», то по отношению к исинским чайникам используют совсем другие эпитеты: пористый как шкурка граната, бархатный как кожура груши, или красный как киноварь.

Самым знаменитым месторождением исинской глины считается гора Желтого Дракона. Ее название уже не соответствует действительности, поскольку на месте горы (точнее, холма) сейчас образовалось озеро — так много глины было добыто в этом месте. Однако поводов для опасений, что глина здесь иссякнет, нет: богатства прииска не раскрыты до конца и весь пласт не проработан, к тому же постоянно открывают новые месторождения.



Формы чайников

Формы чайников, как и формы цветов, бесконечно разнообразны, и говорить о них можно также бесконечно. Начальная форма чайника – это лишь отправная точка, к которой руками мастера добавляется разнообразие исходного материала, спектр всевозможных размеров, великое множество приемов росписи и украшений, лепнины и смешения красок. Поэтому количество чайных форм подобно числу звезд на небе.

Дотошные китайские систематизаторы выпускают специальные каталоги с таблицами, в которых представлены наиболее распространенные формы чайников. Условно такие таблицы называют «Сто чайников», дабы языком древней традиции передать все неисчислимое разнообразие чайников по форме, виду, цвету и фактуре глины.



«Каменный горшок»



«Отвесный»
(прямой)



«Месяц»



«Тыква»



«Тыква хулу»



«Небесная птица»



«Горизонтальное облако»



«Сто златок»



«Совместная радость»



«Круглая
жемчужина»



«Треножник Жудин»



«Закрытый ковш»



«Прекрасная
весна»



«Древняя
весна»



«Испивание
радуги»



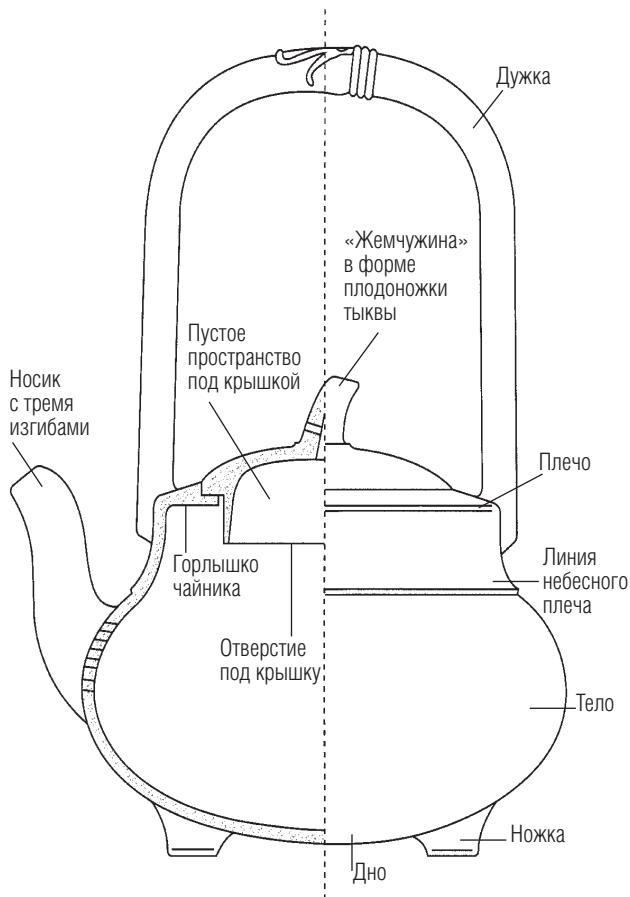
«Квадратный»



«Лампа для масла»



«Зеркало»



Части чайника

Нескученные европейцы выделяют в чайнике четыре очевидные части: тело, крышку, носик и ручку. Но дотошные китайцы видят гораздо больше: они описывают все переходы и мелкие бортики между ними, перечисляют разные формы отдельных частей (например, «жемчужина» и «мостик» — два разных вида того, что мы называем «путовицей» на крышке) и, таким образом, получают список из 19 деталей. К слову, в Китае «носик» чайника справедливо называют «клювиком» — ведь клюв соединяет в себе и рот, и нос.







Последовательность изготовления чайника

1. С помощью большой деревянной скалки *да цзы* раскатывают глину на «блины» и полоски.
2. На заготовленной форме вырезают отверстия для крышки и носика.
3. Поверхность чайника доводят до совершенства в соответствии с художественным замыслом мастера.
4. Далее чайник ставят в каменную форму и выдерживают некоторое время.
5. После выдержки мастер приступает к украшению чайника, и здесь его фантазия проявляется во всей полноте, так как существует огромное количество способов декора чайников.
6. После декорирования чайник ставят в печь для обжига на несколько часов. Готовый предмет опускают в воду для закалки.





Технологии декорирования чайников

Украшение чайника из исинской глины делается еще до обжига. В наши дни для декорирования чайников используют следующие приемы:

- резьба по керамике;
- лепные украшения;
- отпечатанные узоры;
- смешанные глины;
- инкрустация;
- рисунок глиной;
- работа с фактурой глины;
- объемная резьба.







• Резьба по керамике

Мастер вырезает живописные рисунки на глиняной заготовке чайника с помощью стального или, реже, бамбукового резца. Эта техника родилась из резьбы по бамбуку и камню во времена династии Мин, когда появилась целая плеяда мастеров по производству чайников. Тогда чаще всего вырезали стихотворные строки, написанные высоким каллиграфическим стилем. В более позднее время распространилась мода на созда-

ние целых художественных композиций, построенных по принципам китайской живописи.

В наши дни существует три основных направления:

- резьба печатей;
- резьба по чистому фону;
- окрашенная резьба.

При резьбе печатей вначале на тело чайника тушью наносят иероглифы, а затем с помощью двойного резца, максимально следя движению



кисти каллиграфа, вырезают иероглифы. Печати могут быть выполнены в самых разнообразных каллиграфических стилях и вписаны в круг, квадрат, прямоугольник или даже треугольник. Кроме того, резьба бывает выпуклой, рельефной — янской и углубленной — иньской.

При резьбе по чистому фону избранный автором живописный рисунок наносится на ровную поверхность чайника, отсюда и другое название техники — резьба по пространству. Здесь мастерство резчика должно быть совершенным. Секрет

состоит в тонкой работе резцом, так как его движения должны передавать угол наклона кисти.

Окрашенная резьба вошла в моду в 30-е годы прошлого столетия. Сначала на чистой поверхности заготовки выскабливают ровный фон и заполняют его белой глиной. Затем, используя резец в форме крючка, с помощью пурпурной глины или красителей мастер наносит рисунок — чаще всего копии древних пейзажей, традиционные изображения цветов и птиц, а также стихотворные строки.



• Лепные украшения

Одна из главных особенностей пурпурной исинской глины – высокая пластичность, которая позволяет мастеру применять множество технических приемов, и лепнина – один из самых изящных среди них. При создании лепных украшений берут глину в тон чайника или глину других оттенков, добавляя при желании перетертые минералы с естественными пигментами. Сначала делают заготовку и с помощью дополнительных комков глины придают ей желаемую форму. Затем заготовку прикрепляют на тело чайника и с помощью специальных инструментов начинают лепить, вырезать, выдалбливать

украшение. В результате на чайнике вдруг «вырастают» бамбуковые листья, виноградная лоза, тыква, слива *мэйхуа*, появляются объемные орнаменты.

Техника украшения лепными деталями происходит от фарфоровой пластики, но одновременно использует некоторые приемы изготовления нефритовых сосудов, каменной резьбы, резьбы по бамбуку и дереву. При создании украшений мастер не должен увлекаться и забывать об основной функции чайника – заваривать чай. К тому же украшения должны быть не только красивыми, но и крепкими, чтобы их нелегко было отколоть от чайника.



• Отпечатанные узоры

Отпечатанные узоры делятся на выпуклые барельефные и углубленные контррельефные. На доске из дерева или камня вырезается штамп, который затем вдавливается в сырую глину тела чайника. На прямой и ровной поверхности оттиск получается без искажений, поэтому технику чаще всего применяют при украшении квадратных чайников. Орнаменты и узоры выдавливают на крышках и ручках.

Иногда к отпечатанным узорам мастер может добавить лепные украшения в виде цветов или отдельных лепестков и листьев. Они могут совпадать по цвету с чайником, придавая объем его поверхности, или быть контрастными, тогда изображение получается более сложным и ярким.





• Украшение смешанными глинами

Для получения художественного эффекта берут два куска глины разных цветов и замешивают, поэтому прием иногда называют «смешанными заготовками». При вылеплении формы чайника начинают проступать естественные узоры, образованные смешением глин. Цветовые слои будто бы играют друг с другом, переплетаясь подобно узорам на древесине или водоворотам воды, узорам на камнях или крыльях бабочки. Контрастность и четкость рисунка выглядят очень естественно. Однако поскольку глины разных цветов отличны и по плотности, то во время обжига они сокращаются с разной скоростью, и при неправильном составе смеси могут образовываться трещины.



• Методы инкрустации

Инкрустация как способ украшения была известна еще в древности и широко применялась в средние века. Пик ее расцвета пришелся на времена династий Мин и Цин, популярна она и в наши дни. Материал для инкрустаций чрезвычайно разнообразен: бронза, бамбук, дерево, слоновая кость, нефрит, бирюза, коралл, агат, золотые и серебряные нити, глина другого цвета, фарфор, глазурь и многое другое, так как инкрустировать можно практически любым твердым предметом, поддающимся обработке.





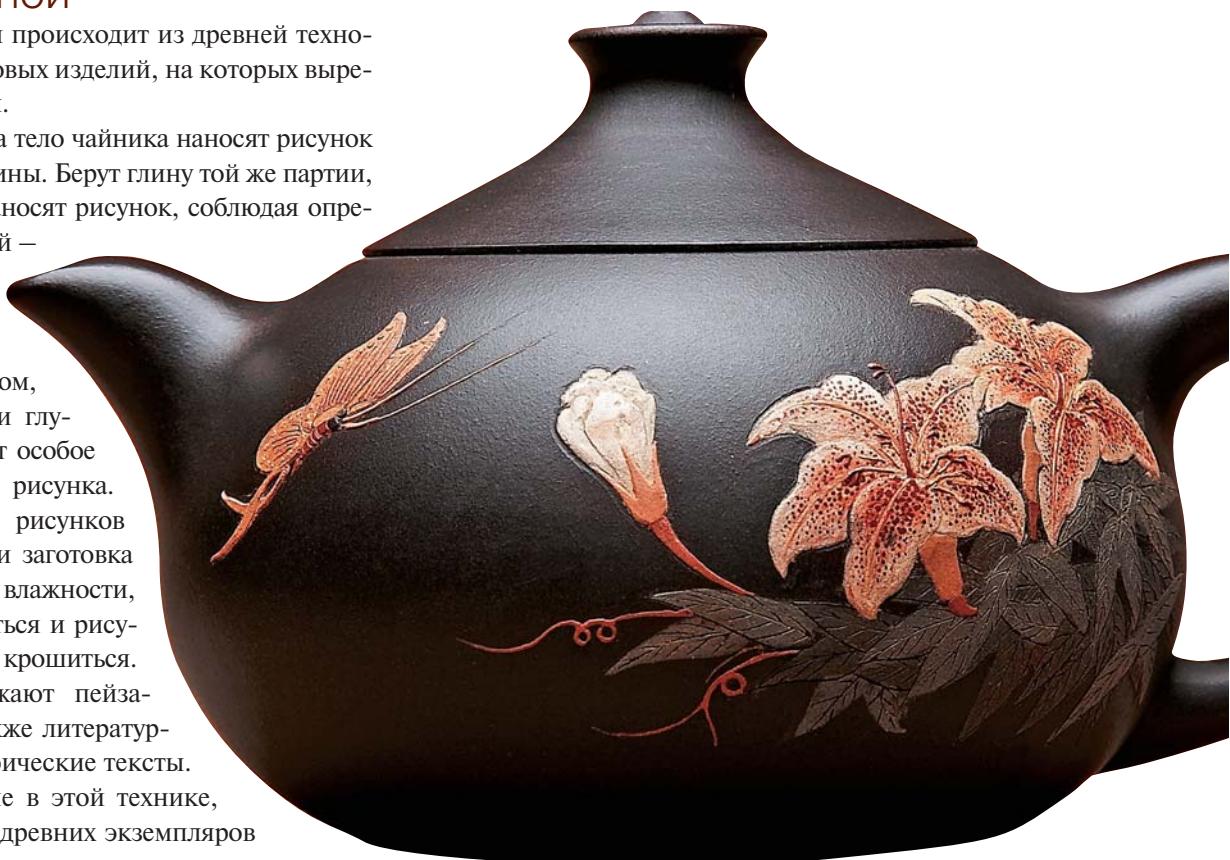
● Рисунок глиной

Техника рисунка глиной происходит из древней технологии изготовления лаковых изделий, на которых вырезали рельефные рисунки.

Когда форма готова, на тело чайника наносят рисунок раствором пурпурной глины. Берут глину той же партии, разводят и кисточкой наносят рисунок, соблюдая определенную толщину линий – примерно такую же, что и при резьбе печатей.

Затем по линиям проходят специальным резцом, варьируя силу нажима и глубину резьбы, что создает особое ощущение жизненности рисунка. Технология прорезания рисунков достаточно сложна. Если заготовка чайника неоднородна по влажности, то нож будет проваливаться и рисунок после обжига начнет крошиться.

Традиционно изображают пейзажи, цветы и птиц, а также литературные сюжеты и иероглифические тексты. Чайники, изготовленные в этой технике, более хрупкие, поэтому древних экземпляров с такими рисунками сохранилось немного.





• Работа с фактурой глины

С глубокой древности и до настоящего времени мастера изобретают все новые и новые способы обработки поверхности, нанесения узоров и украшений. Сама фактура «пурпурного песка» предоставляет мастеру множество вариантов украшения неокрашенной поверхности чайника. Наиболее часто встречаются два приема:

- смешивание песка;
- окрашивание глины.

Смешивание песка

Во влажной глине выделяются зерна крупной и мелкой фактуры, которые во время обжига спекаются не одновременно, что приводит к разной степени сжатия материала. Так получают знаменитый эффект «кожуры груши», когда на поверхности глины ощущаются «пупырышки», а сама поверхность выглядит бархатистой.

Окрашивание глины

Для производства одного чайника иногда используют несколько цветов глины или подкрашивают основной цвет с помощью минеральных пигментов. Цветные глины применяют для отдельного украшения, для композиции из нескольких украшений и инкрустаций. После этих процедур чайник становится настоящим произведением декоративного искусства.

• Объемная резьба

Резьба «по пространству», то есть резьба полых конструкций, получила распространение в средний период династии Цин. Этот прием происходит из технологии изготовления объемных композиций на лаковых изделиях. При объемной резьбе сначала режут нижний слой, потом добавляют кусочки глины на второй слой рисунка и вырезают по ним. Эта филигранная работа требует много времени: необходимо точно рассчитать композицию рисунка и очень аккуратно навешивать второй слой глины. Необычный ажурный вид готового чайника, выполненного в этой технике, очень привлекателен, но эти изделия скорее декоративны, чем практичны, так как легко ломаются.





Печати и штампы

Печати вырезаются специальным бамбуковым или стальным резцом по сырой глине или выдавливаются заранее сделанным штампом. В большинстве случаев это иньские (углубленные) надписи, а янские (выпуклые) печати получаются при использовании иньского штампа из дерева или камня.

Иногда над ценным исинским чайником работает несколько человек, тогда на тело и крышку чаще всего ставят печать автора – того мастера, который придумал образ и сделал заготовку чайника.

Несмотря на то что печать не может быть гарантом авторства, она важна для атрибуции и оценки чайника, определения его принадлежности к тому или иному историческому периоду.

В последние годы династии Мин на чайниках в основном вырезали литературные тексты в стиле *кайшу*, а печати ставили редко. Активное распространение печатей началось с династии Цин. В те времена практически любой грамотный человек имел собственную печать и использовал ее при каждом удобном случае.

В период Миньго появилось большое количество торговых марок, и на изделия стали ставить фирменные печати. Лавки древностей приглашали именитых мастеров, чтобы наладить производство копий древних чайников. Тогда знаменитые мастера, дабы сохранить имя, прятали внутри крышки или под ручкой свою совсем маленькую факсимильную печать. Увидев такую печать на чайнике, можно смело делать вывод – это реплика древнего предмета.

1940-е годы и начало 50-х в Китае отмечены общим упадком производства, в том числе и керамического. В это время мастера не ставили на чайниках печати, а просто писали свои имена.

Государственный кооператив по изготовлению изделий из глины был создан в 1955 году. Первоначально организация использовала круглые печати, на которых в три ряда стояли иероглифы: «Продукция Кооператива по изготовлению изделий из керамики». Потом надпись изменили: «Продукция Кооператива керамических изделий горы Душань в Исине», а на





внутренней стороне крышки добавили печать автора. В то время большинство мастеров учились у старых мастеров и часто подписывались их именами, что, конечно, внесло еще большую путаницу в атрибуцию.

В 60-е годы чайники стали популярным экспортным товаром. Тогда на дне чайника начали штамповать оттиск с роговой печати в четыре иероглифа «Сделано в Китайской Народной Республике», но отдельной печати автора не ставили. Однако некоторые известные мастера, занимавшие высокое положение в цеху керамистов, располагали маленькие печати со своим именем внутри чайника.

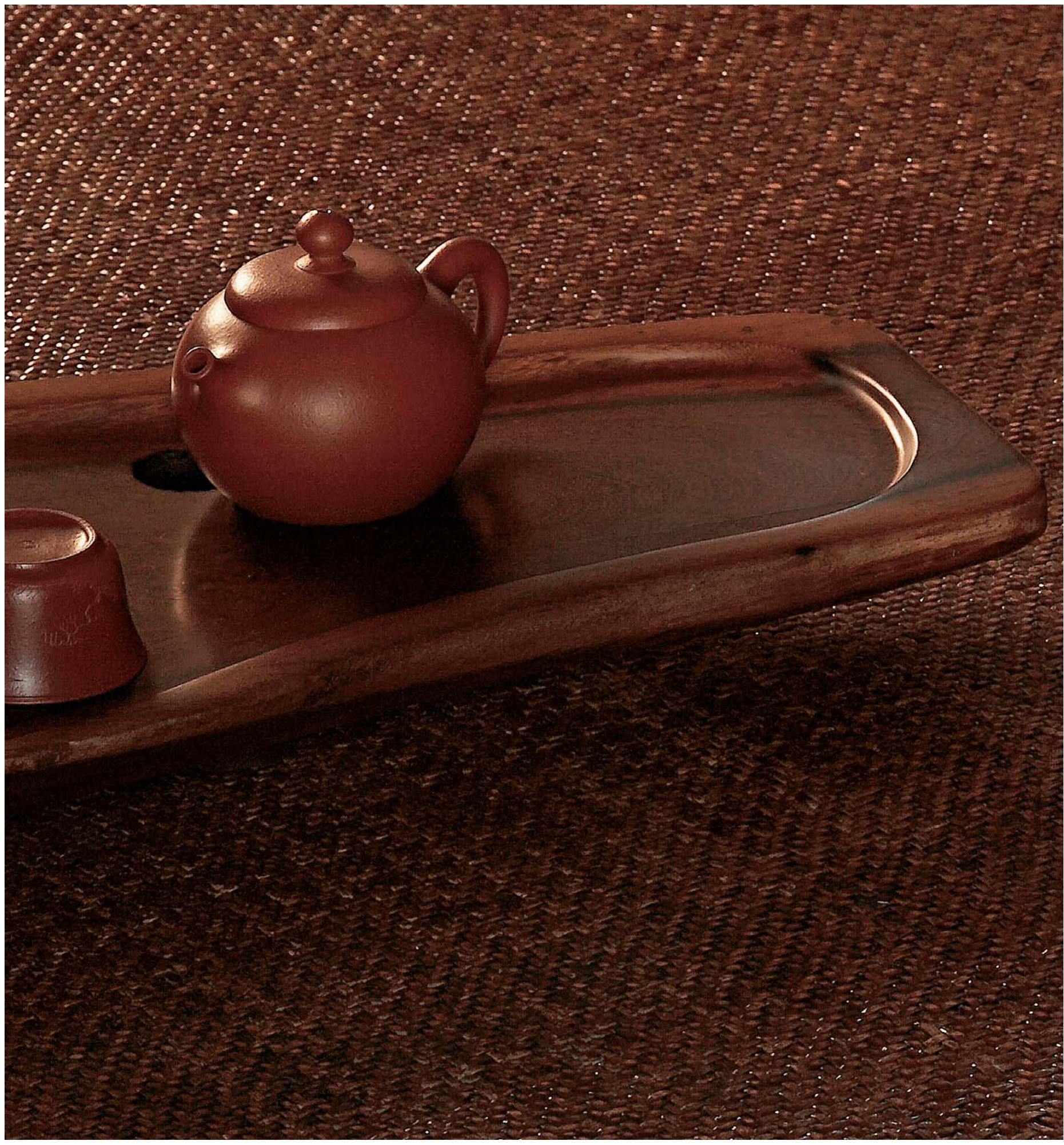
Во время культурной революции 70-х годов было не принято указывать свое имя, поэтому мастера перестали ставить свои печати, и чайники опять стали анонимными. Но этот пери-

од был недолог, так как при производстве брака найти виновного стало невозможным. Указом правительства авторство было введено вновь, и в обиход вошли свинцовые печати.

В 80-е годы в керамическом производстве вновь на первый план вышла высокая эстетика. Исинские мастера стали ставить на своих чайниках печати с именами и фамилиями. Некоторые резали сами, некоторые приглашали специалистов по резьбе печатей.

На Тайване и в Гонконге постепенно распространилась мода на чайники знаменитых мастеров, поэтому в 90-е годы появилось множество подделок. Тогда многие именитые мастера сменили факсимильные печати или стали добавлять к ним дату производства чайника и сертификат. Дорогие чайники получили «паспорта», но подделки все же появляются.







Выбор чайника

И синский чайник оценивается и как художественное произведение, и как функциональный предмет. Поэтому к его выбору следует подходить внимательно.

В первую очередь аккуратно возьмите чайник в руки. Его вес должен соответствовать размеру и не быть чрезмерным. Тяжесть чайника говорит о том, что его стенки слишком толстые и чай будет перегреваться.

Важная деталь: взяв понравившийся чайник в руки, сразу снимите крышку и отложите ее в сторону, обратив внимание на печати мастера на внутренней стороне крышки. Это покажет вашу опытность и предусмотрительность: ведь так, даже увлекшись осмотром, вы не уроните и не разобьете крышку чайничка.

Сняв крышку и перевернув чайник, поставьте его на какую-нибудь поверхность и приглядитесь: отверстие носика и заливное отверстие должны находиться на одном уровне, за исключением чайников с особым дизайном. Если отверстие носика расположено выше, то во время слива вода будет просачиваться из-под крышки. Если наоборот — вода побежит из носика до того, как чайник наполнится.

Затем, осмотрев печати на корпусе и на дне чайника, поставьте крышку на место и попробуйте провернуть ее, держа за пуговицу-жемчужину на крышке. Крышка должна быть подогнана очень плотно и хорошо притерта, с совсем небольшим люфтом. Если звук при повороте резкий, «металлический», это говорит о хорошей глине и правильно сидящей крышке.

Кроме того, в крышке обязательно должна быть дырочка для воздуха, она называется *кун*.

Налейте в чайник чуть более половины. Затем закройте крышку и заткните пальцем отверстие в ней. Если при сливе вода не просачивается из носика, это говорит о том, что чайник сделан герметично и при заваривании проявленный чайным листом аромат не будет улетучиваться.

Во время слива воды обратите внимание на плотность струи. Она должна продолжать контуры носика, не рассекаясь и не обрываясь, подобно струям водопада. В идеале струйка воды должна напоминать плавно изогнутую линию.

И наконец, наполните водой чайник до конца и поднимите его: центровка чайника не должна быть нарушена, а толщина и изгиб ручки не должны создавать каких-либо неудобств.

Внешний вид чайника должен быть гармоничным и законченным, а между крышкой и телом чайника не должно быть видимой разницы в цвете глины. Не будет лишним, если вы внимательно осмотрите качество внешней поверхности. Поставив чайник на ладонь, легонько постучите по корпусу чайника, так вы сможете оценить качество использованной глины. Если звук очень глухой или резкий — это не очень хороший признак.

Уделив внимание всем перечисленным деталям, постарайтесь почувствовать чайник, как говорится, сердцем. Все правила в конечном счете сводятся к одному: гармония во всем. И если вы держите какой-то чайник в руках и выпускать его совсем не хочется, если он теплый и приятный, то этот чайник — точно ваш.





Чашка – чавань

Чашка чавань была изначально предназначена именно для питья чая. Китайцы говорят, что чашку делает чашкой заключенная внутри нее пустота, а если бы этой пустоты не было, то и пить чай было бы невозможно.

Наиболее распространенные в Китае материалы для изготовления чашек — фарфор, керамика, стекло, реже камень. Другие материалы — металл или дерево — применяются в странах, где чайная культура была воспринята от китайцев и породила местные особенности, например в Японии или Таиланде.

Изобретение фарфора открыло новую страницу как в истории мировой культуры в целом, так и в изготовлении чайной посуды в частности. Нежные, тонкие, изящные фарфоровые чашки из Китая стали символом изысканности восточной культуры.









История фарфора

Русское слово «фарфор» происходит от турецкого *farfur*, *fagfur*, в свою очередь заимствованного турками из персидского языка. Это указывает на первые пути распространения фарфора в Россию и Европу. В европейских языках основной термин для обозначения фарфоровых изделий крутится вокруг слова «*porcelain*» — от итальянского *porcellana*, «раковина», за сходство фарфора с перламутровой поверхностью ракушек. Английское же «*chinaware*» — фарфоровая посуда — имеет явную ссылку на страну происхождения. Таким образом, отдельный продукт стал синонимом целой страны.

Но все это случилось гораздо позже, а за множество веков до первых европейских открытий мастера Поднебесной стремились найти материал, который стал бы достойной имитацией драгоценного нефрита, именуемого «императорским камнем» по причине его редкости и дороговизны. Из нефрита китайская знать пила и вкушала яства еще во времена «высокой древности» династий Ся и Шан (II—I тысячелетие до н.э.). Предшественницей фарфора была сине-зеленая керамика *цинтао* с покрытием глазурью на основе свинца с добавлением окиси железа. Она появилась в Китае уже в IV—III веках до н.э., но уподобиться нефриту не смогла.

Время правления династии Тан стало «золотым веком» китайской культуры. Значительное политическое усиление, сопровождавшееся необычайным территориальным расширением, привело Китай к коммуникации со многими государствами. Стремительное развитие искусств, ремесел и торговли подняло Поднебесную империю на недосягаемый уровень роскоши. В это время сине-зеленая керамика обрела свое новое воплощение, известное как юэская керамика *юэтао*, данное по названию местности производства — Юэчжоу в провинции Чжэцзян. От предшественницы она отличалась более тщательной очисткой керамического теста и лучшим качеством обожженного черепка. Кроме того, усложнилась рецептура глазури — появились новые минеральные добавки, в том числе титан. Новые добавки изменили и обогатили цветовую палитру — стали преобладать желто-зеленый и нефритово-зеленый цвета, а большее сходство с нефритом повысило спрос на юэскую керамику.

Самым лучшим образцом *юэтао* считается разновидность *доуцинтао* — «керамика цвета гороха», названная в Европе селадоном. В самом широком смысле этот термин может употребляться для обозначения всех сортов и оттенков зеленой монохромной керамики с покрытием глазурью,





которые производились в Китае на протяжении танской, сунской, юаньской и минской эпох. Но в более точном значении этим термином определяется продукция мастерских Драконового источника, Лунцюань, находившихся в одноименном уезде на юго-западе провинции Чжэцзян.

Селадоны, производимые в XIII веке, по своим показателям мало отличались от фарфора. В их цветовой палитре уже варьировались все цвета и оттенки зеленой гаммы: от бледно-зеленого до оливкового, включая изумрудный. Изо-

бретательные китайские мастера создали также технологический прием «пятнистой глазури», рисунок которой будто бы состоял из разноцветных «пятен-брьзг», возникающих благодаря способности закиси железа «заимствовать» кислород из окиси меди.

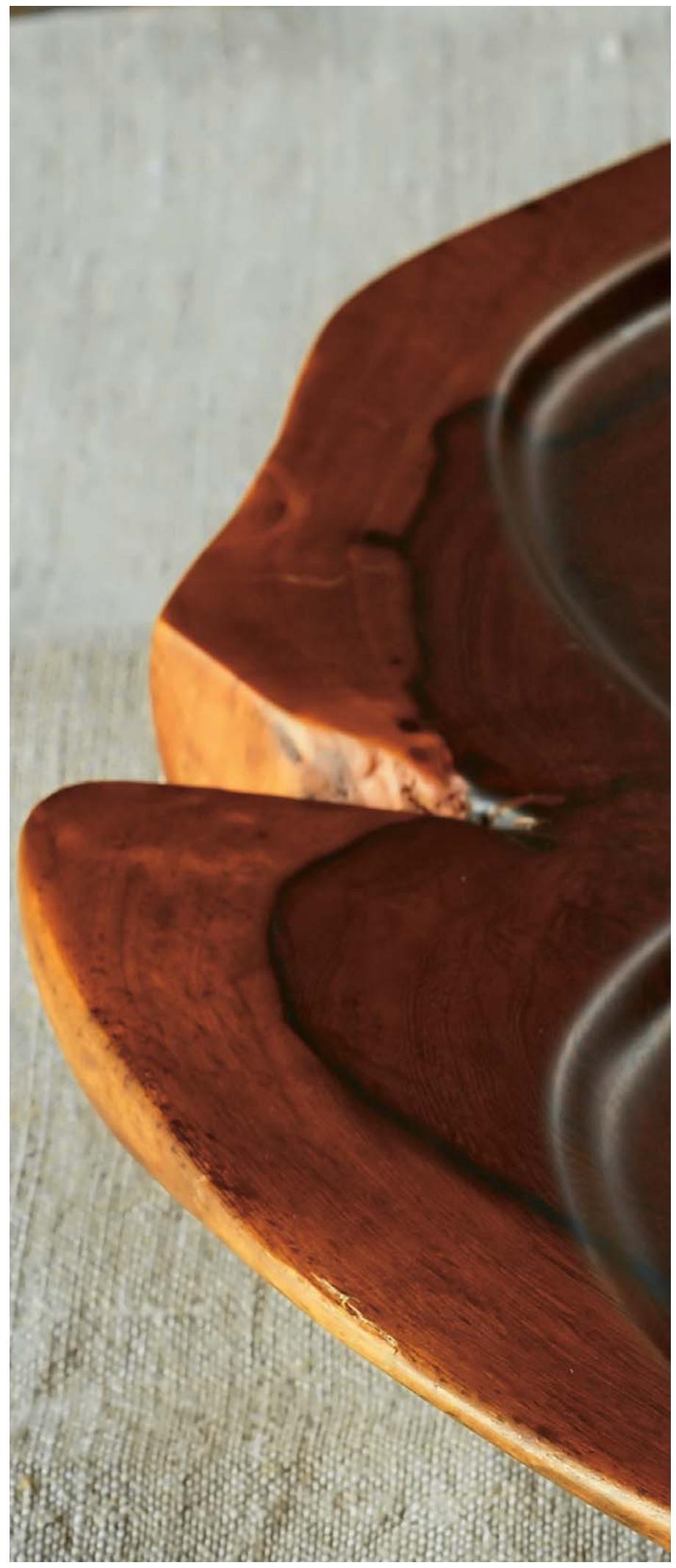
Еще одним замечательным приемом мастеров из Лунцюаня являются декоративные трещины кракле по глазури, применяемые и поныне. Они образуются из-за того, что глиняные стенки сосуда и глазурное покрытие сокращаются с раз-

ной скоростью при обжиге и охлаждении изделий. Варьируя химический состав керамической массы и глазури, можно было добиться задуманного расположения трещин. Существовали такие способы, при которых глазурь на сосуде начинала трескаться через некоторое время — месяц или даже год. В зависимости от характера трещин и их цветовой гаммы подобные узоры нередко имели свои названия, например «колотый лед», «печь старшего брата», «тающий лед с кровью угря» (с добавлением кармина).

После нескольких веков поисков, проб и ошибок наконец была разработана рецептура и утверждена технология производства нового материала. По китайским источникам, знаменательное открытие фарфора случилось в эпоху Тан. Прекрасный с виду, напоминающий «императорский камень» цветом и блеском, фарфор был значительно удобнее в обработке, чем твердый нефрит. Новый материал назвали *таоцы*, где тао обозначает керамику, а цы — ее подвид фарфор. Сегодня словосочетанием *цыци* китайцы называют любые изделия из фарфора.

В начале X века для развития фарфорового производства в Поднебесной были организованы мастерские в Цзиндэчжэне, провинция Цзянсу. Они очень быстро развились в мировой центр фарфорового производства, репутация которого неоспорима и поныне. Особое место в продукции Цзиндэчжэня во времена династии Сун занимала керамика, близкая селадонам, производство которой было наложено приезжими из Лунцюаня мастерами. Основное место в палитре глазурей заняли пастельные тона — оттенки бирюзового, голубого и зеленого цветов.

В качестве термоустойчивых красок китайцы долгое время использовали кобальт и гематит, а отделка эмалями стала применяться только в XVII веке. Именно подглазурная роспись кобальтом дала миру знаменитый белый фарфор с синим рисунком. Он производился в больших количествах и, попав в Западную Европу, сразу же привлек европейцев своим техническим и художественным совершенством, чрезвычайным богатством форм и декора. Россия, не желая отставать от модной Европы в увлечении восточными чудесами, переняла технику росписи кобальтом. Сегодня этот вид русского прикладного искусства знаменит во всем мире под названием «гжель».







В период правления императора Канси (1662–1722) и его внука – императора Цяньлуна (1736–1796) – в Цзиндэчжэне начали производить отличавшиеся пышным полихромным декором сервисы, получившие названия «зеленое семейство», «розовое семейство», «желтое семейство» по преобладавшему в них цвету глазури. Именно они в конце XVII века стали основным экспортным товаром Китая.

В связи с экспортом фарфора на Запад ассортимент китайских изделий и тематика росписи значительно расширились. В первую очередь в Европе пользовались спросом многопредметные дворцовые сервисы, большие настенные блюда и огромные вазы для парадных зал. Все эти предметы обильно украшались лепными деталями и яркими многоцветными росписями с изобра-

жениями дворцовых сцен и восточных красавиц. Передовые китайские мастера делали сугубо европейские предметы: фарфоровые кофейники, бритвенные тазики, часы, канделябры, сахарницы и многое другое. Декоративная роспись ценилась больше, чем сами вазы, кувшины и сервисы. Ее основными мотивами были разнообразные цветы (пионы, хризантемы, традиционный лотос), ветки сосен, птицы и звери, драконы.

Сporadически попадавший в Европу с XIII века, китайский фарфор был настоящей драгоценностью и символом престижа. Европейские ювелиры вставляли его в оправу вместо драгоценных камней, изделия из фарфора входили в коллекции монастырей и аристократов. Дамы носили фарфоровые черепки как бусы, на золотой цепочке. Порой китайский фарфор ценился

буквально на вес золота — его продавали по весу. Увлечение Востоком было столь велико, что китайская комната или китайский павильон были практически в каждом дворце Европы, России и Ближнего Востока. А если китайский павильон был не по карману, то в доме присутствовала хотя бы пара фарфоровых ваз, так как это считалось проявлением хорошего вкуса и показателем достатка. Яркий образец этой моды — дворец Екатерины II в Ораниенбауме, но в принципе интересными коллекциями китайского фарфора может похвастаться почти любой музей-усадьба XVIII века.

Естественно, в Европе постоянно предпринимались попытки либо выкрасть, либо повторить рецепт производства золотоносного товара. Миссионер патер Д. Антреколл, посетивший в XVII веке Китай со специальной миссией выведать секреты фарфорового производства, сумел добыть лишь самые элементарные сведения, которые никак не могли послужить основой для постановки нового производства.

Россия тоже старалась не отстать в шпионской деятельности. Удалось подкупить одного китайского мастера, который выдал секрет производства фарфора сибирскому промышленнику Курсину. Однако китаец оказался патриотом: взяв деньги, он все же что-то утаил, и Курсину так и не удалось получить фарфор.

После многочисленных проб и ошибок рецептура европейского фарфора была открыта в 1703 году немецким физиком и математиком графом фон Чирнгаузеном, который привлек к своим работам молодого ученого Беттгера. В 1708 году, после смерти графа, Иоганн Беттгер выдал себя за изобретателя состава и технологии производства фарфора и основал знаменитую Майсенскую фарфоровую фабрику (1715), которая по сегодняшний день задает тон в дизайне и стоимости фарфоровых изделий.

В России состав фарфора разработал Дмитрий Иванович Виноградов, и в 1746 году под его руководством был запущен Императорский завод фарфора под Петербургом. Ныне этот фарфоровый завод носит имя Михаила Васильевича Ломоносова, который был другом и помощником Виноградова.



Что же такое фарфор

Фарфоровые изделия в самом широком смысле относятся к керамике, так как представляют собой предметы из обожженной глины. Керамика, в зависимости от состава и технологии производства, подразделяется на множество видов. Среди них на первом месте стоит фарфор, а на последнем — шамот.

В древние времена фарфоровую массу делали из специфической породы вулканического происхождения — «фарфорового камня» и белой каолиновой глины. Масса «вылеживалась» не один десяток лет, дабы приобрести необходимую пластичность. А для производства особо хрупких тонкостенных изделий под название «яичная скорлупа» ее выдерживали около ста лет! Глазурь составляли из нескольких слоев разной прозрачности, получая особый, матовый блеск.

В настоящее время прозрачность фарфора увеличивают, добавляя химикаты-плавни, но это снижает прочность и термостойкость. Характерные признаки фарфора: белый цвет, отсутствие пористости, высокая прочность, термическая и химическая стойкость.

Цвет фарфоровой посуды должен быть нежным и теплым, подобным тону сливок. Преобладающие серо-голубые оттенки говорят о более низком качестве материала. Тонкость помола и чистоту фарфоровой массы легко проверить, взглянувшись в блик на поверхности посуды, в нем «читаются» любые примеси, если они есть. Именно поэтому хороший фарфор никогда не покрывают росписью целиком: его «белое тело» должно быть подчеркнуто, а не замаскировано.

Что касается формы изделия, то здесь в первую очередь важен не вычурный дизайн, а обычная геометрическая точность. Например, перевернутая вверх донышком тарелка или чашка должна плотно прилегать к поверхности стола по всей длине ободка и не качаться.

По способу нанесения рисунка фарфор делится на расписанный вручную (или, как его еще называют, мануфактурный) и декольный. Деколь — это нечто вроде переводных картинок, которые при всем их разнообразии ценятся гораздо ниже росписи. Ручная роспись приближает предмет из фарфора к произведению искусства и умножает его стоимость в десятки раз.







Чашка с крышкой – гайвань



В дословном переводе с китайского слово-сочетание «гай-вань» звучит как «крышка-чашка» и означает накрытую чашку или чашку с крышкой.

Ее возникновение относится к временным династии Мин, когда в Поднебесной повсеместно стали производить рассыпной чай. Стало понятно, что новый вид чая гораздо удобнее заваривать в специальной отдельной посуде в отличие от прессованного чая, который варили в котлах. Так пять-шесть веков назад в Поднебесной появилась гайвань.

Новый чайный предмет как нельзя лучше соответствовал новому способу приготовления чайного напитка и новому чайному ритуалу. Сначала появились индивидуальные чашки, которые стало модно накрывать крышками (способ, до сих пор практикуемый в Японии), а позже к ним прибавился третий предмет – блюдце с углубле-

нием для чашки. Иногда это блюдце в Китае называют «лодочкой». Чайные мастера придумали его из любви к троичности, а функционально оно призвано защитить дно чашки от соприкосновения с поверхностью стола. Особенно популярна гайвань в провинции Сычуань, которая считается родиной всех новаций в чайной культуре, ведь само чайное дерево родом из этих мест.

Гайвань – излюбленный инструмент чайных мастеров для приготовления нежных чайных напитков с тонкими ароматами. Она многофункциональна, так как в ней можно не только заваривать чай. Из гайвани пьют, используя ее как индивидуальную чашку, а из крышки гайвани с удобным вогнутым контуром вкушают аромат чая. Ее открытая тюльпановидная форма и светлый цвет создают прекрасный фон для наблюдения за раскрытием чайного листа и любования цветом напитка.



Чайная пара – чадуй

Чайный комплект из двух чашечек *чадуй* – чашки для питья чая и чашки для вдыхания аромата – используется чаще всего для церемоний с улунскими чаями, поскольку именно эти чаи производят на острове Тайвань – родине чайной пары.



Удивительно, но чайная пара была изобретена относительно недавно – в середине прошлого века, а выглядит она настолько традиционной и даже древней, что совершенно непонятно, как вкушали аромат чайного напитка без нее. Ведь жидкости свойственно удерживать летучие вещества, и она не пахнет столь изысканно.

Высокая узкая чашка называется *вэнъсянбэй* («чашка попробуй аромат») – чаша вкуше-

ния аромата, а низкая и широкая – *пинчабэй* («чашка попробуй вкус»).

Высокая и продолговатая (с различными вариациями) форма с точки зрения китайской традиции соответствует «небесному» и наиболее подходит для полного восприятия аромата. Низкая и широкая – соответствует «земному» – позволяет насладиться вкусом, поэтому *сянбэй* также называют чашей Неба или «духом чая», а *чабэй* – чашей Земли или «телом чая».

Чайный аромат доставляет ни с чем не сравнимое удовольствие. Говорят, что, наслаждаясь ароматом чайного напитка, человек воспринимает дыхание Неба.



Чайная коробочка – чахэ



Чайный лепесток, или чайная коробочка, чахэ – это специальный предмет, предназначенный для особого действия под названием «знакомство с чаем». Она отсутствует во всех европейских традициях чаепития. Чтобы состояние во время чаепития было тонким и правильным, важна настройка с самой первой минуты. Для этого человеку, пьющему чай, требуется познакомиться с чаем: внимательно разглядеть чайный лист, его цвет и форму, ощутить аромат.

Чайный лист из чайницы пересыпается в чахэ в необходимом количестве. Ведущий чаепития первым согревает чайный лист дыханием, плотно обхватив чахэ обеими ладонями и поднеся его близко к лицу. Согревание чая означает медленный плавный выдох через нос с тем, чтобы чай как будто весь окунался теплом, и такой же медленный спокойный вдох – выпивание аромата сухого чая. Обменявшись дыханием с чаем, можно двигаться дальше по тропе чаепития.

Сосуд «море чая» – чахай

В китайской традиции чаепития без *чахая* обойтись невозможно. Это маленький кувшинчик, в который сливают чайный напиток из чайника, а затем уже из *чахая* разливают по чашкам. Это делают для того, чтобы чай во всех чашках ока-

зался одинаково крепким: ведь заваривается он так быстро, что первые капли из чайника гораздо слабее последних. Смысл предназначения *чахая* хорошо передает его тайваньское название – *гундаобэй*, что значит «чаша справедливости».



Чайная доска – чабань

Чайная доска *чабань* – это поле деятельности чайного мастера, на котором он работает с чайной утварью и чаем, проявляя свое мастерство. Можно сказать, что все чайные предметы – и чайник, и чашка, и *чахай*, и чайные инструменты – являются внешними проявлениями внутренней потребности человека в удобстве. А *чабань* кажется самой удачной выдумкой чайной культуры, поскольку она сочетает в себе внешнюю привлекательность и необходимую функциональность, значительно облегчая и украшая процесс приготовления чая. Устройство чайной доски гениально и просто: снаружи это



изящный столик, декорированный резьбой или инкрустацией, а внутри него – поддон, в который сливается вода с поверхности.

Чаще всего чайные доски делают из дерева, бамбука и прессованной каменной крошки, реже – из металла. Очень красивы доски, встроенные в элегантные кабинетные столы из дорогих пород дерева.

За столиком нужно ухаживать, мыть его внутри и снаружи. Но так как *чабань* рассчитана на эксплуатацию в условиях повышенной влажности, то она не должна долго быть сухой, поскольку без воды она пересыхает и может дать трещину.

Баночка для чая – чагуань

Чагуань, или чайница, предназначена для хранения чая. Чайницы производят из различных материалов – металла, стекла, дерева, картона, фарфора. Главное, чтобы чайная баночка была не прозрачна, поскольку солнечный свет разрушает микроэлементы в чайном листе. Поэтому если чагуань делают из стекла, то используют матовое стекло. Крышка чайницы должна быть плотно пригнана к телу, иногда даже встречаются экземпляры с двойной крышкой, предохраняющей чай от потери аромата и проникновения в чай посторонних запахов. В древние времена в коробочки для хранения чая иногда клади куски древесного угля, завернутые в чистую ткань, которые действовали как абсорбент влаги.



Чайные инструменты – чацзюй

Набор чайных инструментов чацзюй состоит из воронки, щипчиков, иглы, большой и маленькой ложечек, чайной кисточки. Все они помещаются в специальный стаканчик круглой или квадратной формы, к которому может крепиться держатель для деревянных подставок для чашек под названием чатоу.

Чайные инструменты облегчают работу чайного мастера. В наиболее распространенном типе набора есть две ложечки. Одна, большая, используется для того, чтобы переложить чай из чайницы в чахэ. Другая, маленькая, – для перекладывания чая из чахэ в чайник и некоторых действий во время заваривания (отодвинуть чай от носика, поправить его и т.д.). Воронку часяньло применяют при пересыпании чая из

чахэ в узкое горлышко чайника. Щипчики цзя-цы нужны для манипуляций с горячими чашками при промывании посуды в чачи – «чайном пруде». Кроме того, поскольку китайцы избегают прямого контакта рук и личной посуды человека, которому она выдается, щипцы нужны и при работе с чашками, стоящими на чабани. Свободное использование щипцов считается особым достижением мастера. Игла чацзань пускается в ход, когда носик чайника забился. Однако нужно помнить, что ее можно использовать для прочистки только тех чайников, у которых внутри отсутствует сеточка или сеточка состоит из крупных отверстий. Чайная кисточка янхуби помогает содержать посуду в чистоте и «насыщать чайничек вниманием мастера».





Вода и огонь

Приготовление хорошего чая складывается из множества компонентов, каждый из которых в идеале следует довести до совершенства, так как чайное действие в целом ассоциируется с воспитанием утонченного вкуса. Но главное место в приготовлении этого «драгоценного напитка» занимает, конечно же, вода.



Вода

В период династии Мин Сюй Цышу в своем знаменитом трактате «О чае» писал: «Качества отборного чая и мягкий аромат могут быть поняты только через посредство воды. Если нет воды, то о чае нечего и говорить». Суть сказанного заключается в том, что свойства воды очень сильно влияют на свойства чая. И минский Чжан Дафу в трактате «Записки о беседах в шалаше под сливой», говорил, что природа чая должна проявляться через воду: «Две десятых чая встречают восемь десятых воды. Чай и вода друг друга дополняют, поэтому необходимо знать, что умение пробовать и разбираться в воде еще важнее, чем умение пробовать и разбираться в чае».

В Китае было написано много трудов, посвященных воде и ее свойствам. Еще во времена династии Тан Чжан Юсинь написал книгу «Записки о воде для приготовления чая», в которой выделял двадцать пригодных типов воды. Согласно этому тексту, первая по качеству – это вода из водопада с горы Лушань в долине Канвангу; вторая – из каменного источника монастыря Хуэйшань в Уси; третья – под камнями в ручье Ланьси в Тичжоу. Последний тип воды – это талая вода из снега. Считается, что трактат о приготовлении чая был передан устно самим Лу Юем Ли Цзетину, которым и был записан.

Среди других известных трудов, посвященных воде, стоит назвать трактат Син Чэня «Описание видов воды для приготовления чая», трактат У Янсю «Записки о великом понимании воды» (эпоха Сун); трактат Сюй Чжунгэ «Разновидности воды», трактат Тянь Инхэна «Тонкости приготовления воды из источников» (эпоха Мин); трактат Тан То Сэня «Классификация источников» (эпоха Цин). Кроме этих книг, содержащих сведения непосредственно о воде, чайные труды также касаются этой темы.

Цзюэ Нун, основываясь на накопленных с древности знаниях, выделил три типа различения воды. Первая классификация известна со времени Лу Юя. Согласно ей, горная вода из источника – первая, речная вода – вторая, а вода из колодца – третья.

В соответствии со второй классификацией – по вкусу и виду – для чая наиболее пригодна сладкая, чистая и прозрачная вода.

Третья классификация появилась в эпоху Цин. Император Цяньлун, известный ценитель чая, различал воду по весу. Он считал, что легкая вода лучше, чем тяжелая. Он сделал серебряный эталонный черпак и взвешивал в нем воду из знаменитых источников. По его наблюдениям, лучшая вода из Сяншань Юйцюань под Пекином по весу составила 1 лян, из цзинаньского Чжэнъчжуцюань – 1,01 ляна, из источника Ян-



цы Шишань – 1,03 ляна, из источника с горы Хуишань – 1,04 ляна, из источника Пиншаньцюань – 1,06 ляна, с гор Синцзиншань, Байшашань, Хучушань, Бионышань – 1,1 ляна.

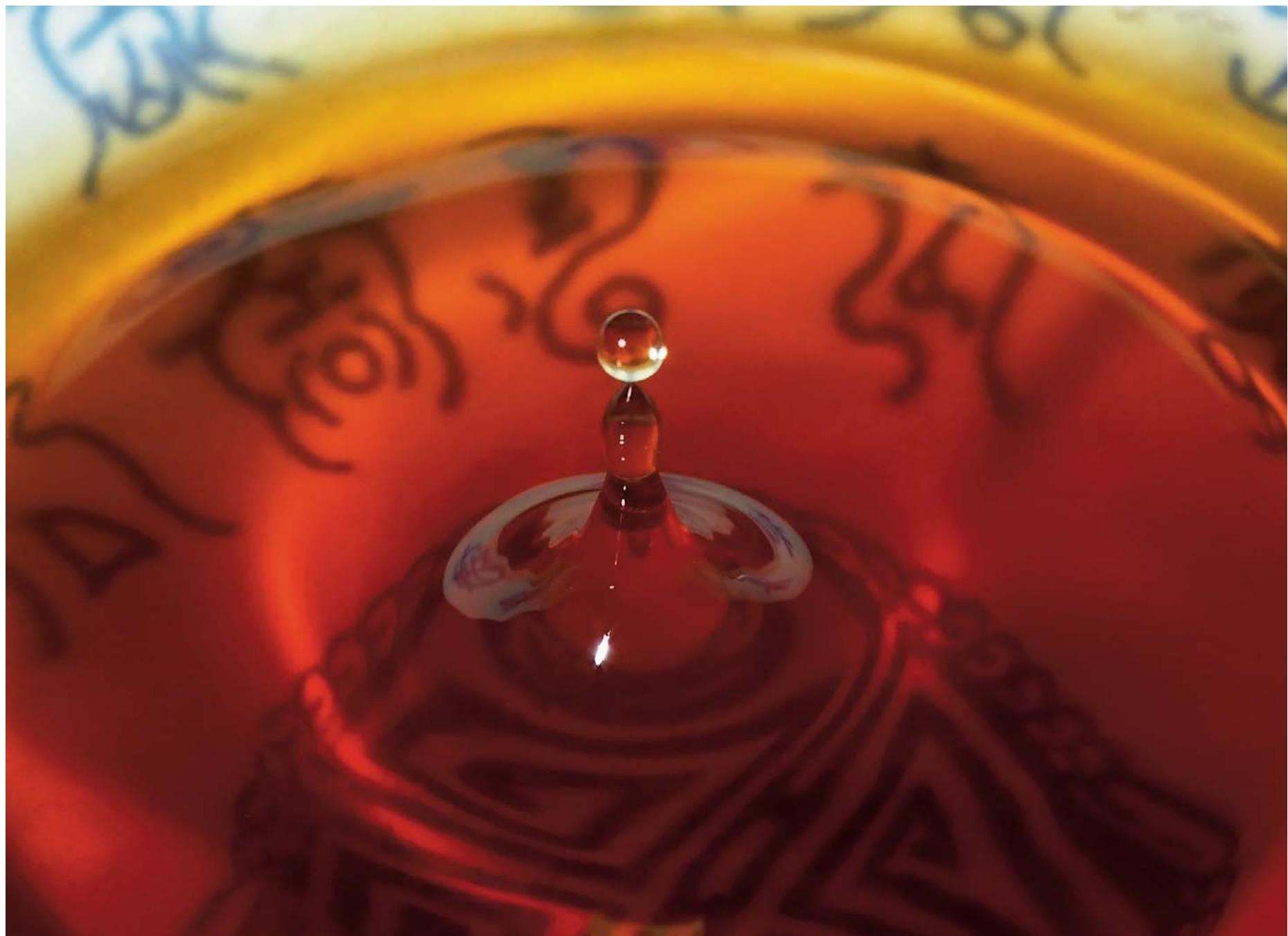
Чжан Юань, автор «Записок о чае», живший в эпоху Мин, говорит: «Вода из источника на вершине горы чистая и легкая, а под горой, хотя и чистая, но тяжелая. Среди камней источник чистый и сладкий, среди песка он будет чистый и холодный, среди почвы будет пресный и прозрачный. Тот, который течет среди желтых камней, – наилучший, а который сочится среди сине-зеленых камней – непригоден. Что касается потока воды – чем спокойнее, тем лучше. Тот, что направлен к Инь – лучше того, что направлен к Ян. Вода из лучшего источника не имеет вкуса, истинная вода не имеет запаха. Такую воду нужно и хранить в особых условиях. Говорят, что не следует хранить ее в деревянном сосуде. Лучше хранить в прозрачной бутылке, поставив в темное прохладное место».

Подводя итог, можно сказать, что вода для чая должна быть сладкая, чистая, прозрачная и легкая. Кроме того, вода должна быть «живой», то есть не застойной и не перестоявшей, независимо от того, из реки она взята или из источника. Вода из рек и озер считается «живой», равнинная же вода, которая застаивается в низинах, – «мертвая» и не подходит для хорошего чая.

Цинский автор Цао Сюэцинь в романе «Сон в Красном тереме» описывает, как Цзя Баоюй сочинял стихи о четырех сезонах, три из которых были посвящены тому, как следует пробовать и оценивать чай. Так, в стихотворении «Дела для зимней ночи» он говорит: «Стоит радоваться питью чая, но необходимо вовремя брать свежий снег и вовремя растапливать из него воду». А госпожа Мяоюй, угощая гостей изысканным чаем, говорит следующее: «Это вода из снега, который я собрала с цветов сливы пять лет назад, когда жила в Сюаньму. Я набрала ее в кувшин, кувшин закопала в землю и до нынешнего лета не открывала, берегла воду. Дождевая вода уже через год не будет такой чистой и свежей!»

Конечно, нам сегодня трудно судить о талой и дождевой воде, но рекомендации по выбору источников работают и сегодня. Воду из источ-





ника нужно набирать, внимательно зачерпывая специальным черпаком и осторожно переливая в сосуд. Сосуд для хранения воды должен быть керамическим или стеклянным, но не стоит использовать новый, только обожженный — в такой глине много Силы дыхания Огня. Также не стоит брать старые потертые сосуды — в них слишком много Силы дыхания Почвы. Также не рекомендуется волновать набранную для чая воду — сосуд с водой не стоит взбалтывать, переворачивать. Хорошо в сосуд положить желтый камень — он поможет воде оставаться живой и сохранить свои свойства. Хранить воду нужно в темном и прохладном месте.

Кроме общих рекомендаций и каталогов знаменитых источников существует представление о великолепном сочетании воды из определенного источника с определенным видом чая. Так, с древности известна идеальная пара — чай Колодец дракона с Западного озера (Сиху Лунцзин), и вода из источника Хупаоцюань. При этом вода из самого источника Лунцзин, давшего название чаю и расположенного прямо среди чайных плантаций, хотя и знаменита, но для этого чая хуже, чем из находящегося достаточно далеко источника Хупаоцюань. Порой в старом Китае за хорошей водой для чая отправлялись на расстояние в несколько дней пути.

Выдержки из «Чайного канона»

• Вода

На верхушке горы в источниках вода чистая и легкая. А на нижней части горы вода чистая и тяжелая. А посерединке она чистая и сладкая. В песках она чистая и холодная. Когда среди почвы источник, она чистая и белая. Посреди желтых камней — самое лучшее. Когда она вытекает из источника, самое лучшее, чтобы она текла в янском направлении. Если гора мощная, то и источник мощный. Если гора странная, источник странный. Если гора чистая, источник чистый. Если гора темная, то и источник темный. Если источник несладкий, он может испортить вкус чая. Лучше всего воду брать из сладкого источника. Если нет воды из источника, тогда используется небесная вода. Осенние дожди лучше всего. После этого идут сливовые дожди, весенние. Дождевая осенняя вода — прозрачная и белая. Вода сливовых дождей — чистая и белая. Снеговая вода представляет собой семя пяти злаков и по цвету не может быть белой.

• Кипячение

Для огня нужен древесный уголь. Самый лучший — из твердых пород дерева. Но если он выделяет дым, который попадает в кипяток, то его нельзя использовать.

Сначала нужно прокалить уголь, чтобы он стал красным и не было дыма. А когда огонь набрал силу, тогда и вода легко закипает. Сосуд с водой ставится только на разогретые докрасна угли, и тут нужно сильно махать веером. Чем скорее машешь, тем лучше — нельзя останавливаться. Если остановился, лучше заново начинать делать воду. Работать веером нужно легко и быстро, а когда послышится звук кипятка, движения делать тяжелые и быстрые.

Существует различие между огнем культуры *вэнь* и боевым огнем *у*. Если слишком *вэнь*, слишком мягкий, тогда и вода будет характера мягкого. Если характер воды мягкий, то чай будет опускать воду, вода будет подчиняться чаю. Если слишком *у*, слишком боевой, тогда характер воды будет яростный и чай будет подчиняться воде.

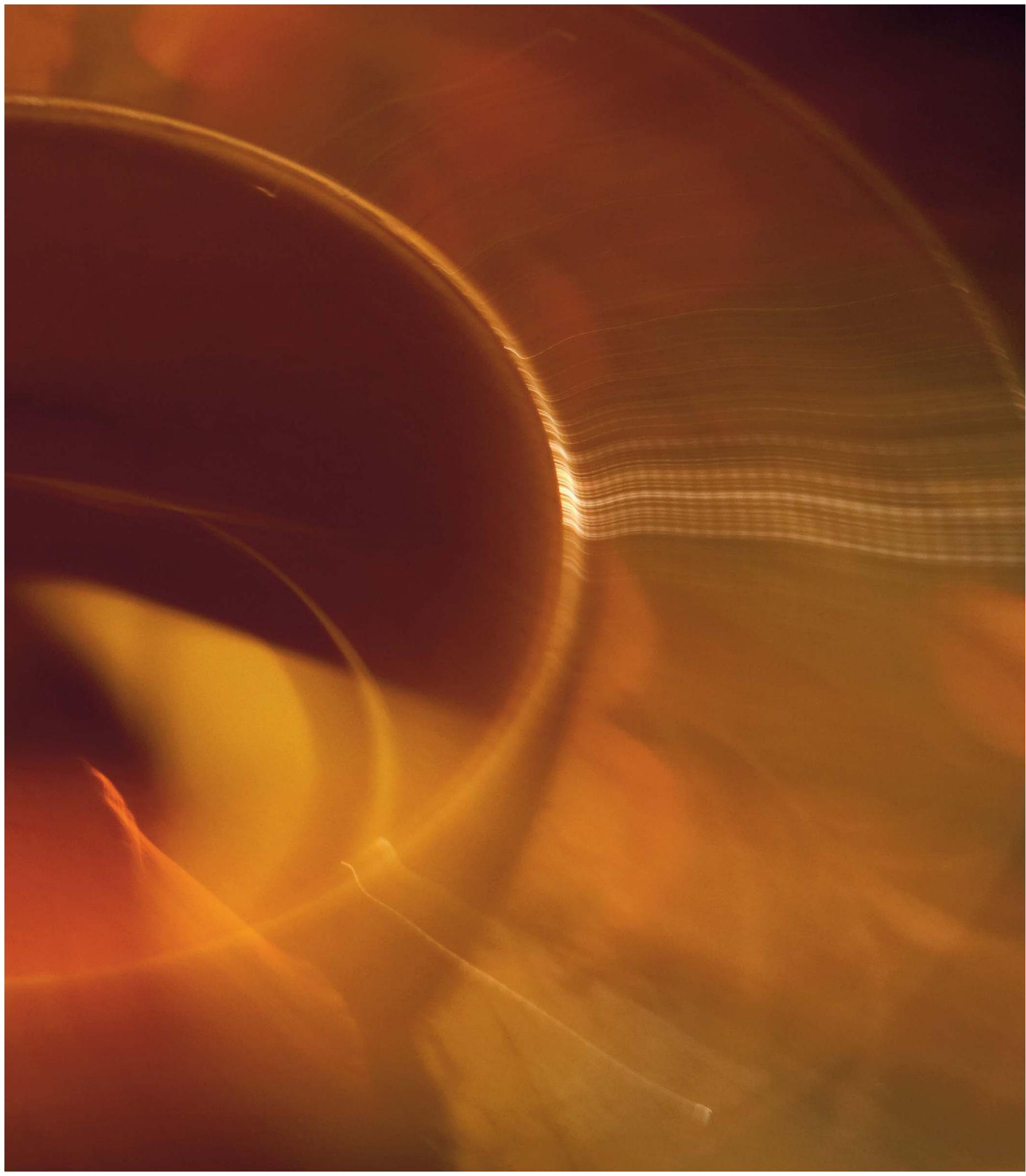
И то и другое не есть срединность и согласие, потому не подходит для приготовления чая.



• Хранение воды

Вода набирается в большой кувшин, куда кладется кусочек драконьей печени (кусочек глины из центра очага). Бросают его горячим. Камни из источника, положенные в сосуд, не только улучшают воду, но и радуют Дух, питают ее сердце. Лучше всего камни блестящие, как будто жиром покрытые, если белые. А если красные, то как будто гребешок петушиный. Хороши синие, подобные раковине улитки. Если желтые, то как спелая слива. Если черные, то как черный лак. Если пятицветные, то как будто покрыты узором. Их кладут в кувшин, который хранят на иньском дворе, накрыв материей. Тогда тонкое дыхание воды сохраняется.







Кипяток



Согласно древнекитайской традиции, приготовление чая рассматривается как взаимодействие Пяти движений. От того, насколько сбалансираны эти Пять движений, представленных Деревом чайного листа, Водой кипятка, Почвой чайника, Огнем жаровни и Металлом человека, готовящего чай, напрямую зависит качество чая.

До появления газовых плит и электрических чайников кипяток готовили на огне, причем различали огонь войны и огонь культуры. И поскольку «вино дает храбрость воину, а чай – мудрость благородному мужу», для кипятка был нужен именно огонь культуры. Для него использовали древесный уголь или ветви фруктовых деревьев без коры и листьев. Огонь следовало усердно раздувать веером бирюзового цвета, который соответствует движению Дерева.

Кипяток готовили в специальном сосуде. Чжэнь Гоу писал, что металлический чайник невозможно сохранить «чистым» (даже в серебряном чайнике вода приобретает привкус металла, а Металл «убивает» Дерево чая). Каменный чайник не дает управлять «огнем». Лучший чайник – из закаленной белой глины.

Как только сосуд подавал голос, с него снималась крышка, и с этой точки готовность кипятка отслеживалась по виду, звуку и пару. Если след огня в воде недостаточен – вода недокипела, такая вода не способна будет раскрыть Дерево чая. Если же воду перекипятить, то сила Огня будет преобладать, и такая вода будет не только непригодной для приготовления чая, но и вредной для здоровья. (С точки зрения традиционной китайской медицины, переваренная пища и перекипяченная вода вызывают завалы и непроходимости в кишечнике.)





В «Чайном каноне» Лу Юй описал стадии кипения воды: «Вот кипяток, похожий на рыбий глаз, немного слышен звук: это первый кипяток. Потом по краям, как в бурлящем источнике, нити жемчужные: это второй кипяток. Вздымаются волны, волнуются валы: это третий кипяток. Это уже вода старая, тяжелая, и ее нельзя пить».

Описанные выше рекомендации выбора воды и приготовления кипятка основаны на древних традиционных текстах. А теперь приведем аргументы современных исследований относительно выбора воды и приготовления кипятка.

Если в составе воды избыточное количество железистых солей, тогда в ней происходят химические изменения и при кипячении она приобретает бурый цвет. Если же вода содержит железо или щелочь, на ее поверхности образуется маслянистая пленка, а чай приобретает горький и терпкий вкус.

Кроме того, вода может быть жесткой и мягкой. Если ионы кальция и магния по содержа-

нию превышают 8 мг/л, вода — жесткая, если нет — мягкая.

Если для чая брать мягкую воду, кипяток должен получиться чистым и прозрачным, с приятным ароматом, на вкус слегка сладковатый. Такая вода идеальна для заваривания чая, но сегодня в результате загрязнения атмосферы мало мягкой чистой воды, и для чая используют жесткую.

Если вода содержит в избытке соединения кальция и марганца, тогда после кипячения они выпадают в осадок и образуют «водную грязь» — налет в чайнике и на посуде. В таком случае жесткая вода превращается в мягкую и становится «временно жесткой водой».

В городской воде повышенено содержание хлора и железа, что отрицательно влияет на качества чая. Необходимо, чтобы такая вода постояла в бутыли в течение 24 часов, пока хлор полностью не выйдет, а чтобы избавиться от ионов железа, следует пропустить ее через фильтр.

После этого можно заваривать чай.



Несколько практических советов

Там, где живут люди, обязательно есть источники и реки. Набирайте воду из разных мест внимательно. Запоминайте, откуда взяли, пробуйте каждую воду несколько раз. Новую для вас воду кипятите на огне в стеклянном чайнике, огонь газовой горелки вполне подойдет. Слушайте характер звука, наблюдайте за поведением воды на

всех стадиях кипячения. Если вода помутнеет, это еще не значит, что она плохая, просто для чая она не годится. То же касается воды, дающей маслянистую пленку на поверхности или любого цвета осадок. Только хорошая вода проявит богатство оттенков вкуса и запаха любимого вами чая. Помните и о том, что энергия дня и сезона влияет на поведение воды.







Способы приготовления чая

В разные эпохи во множестве провинций Китая бытовали и разные способы приготовления чая. До династии Мин его варили, а не заливали кипятком, как это делается сейчас. Кроме того, на протяжении чайной истории использовались различные приспособления и инструменты, набор и назначение которых менялись. Сейчас существуют пять основных форм этого действия.



Заваривание в ГАЙВАНИ

Предлагаемый способ заваривания чая прост и удобен. Особенно если нужно заварить небольшое количество чая, продемонстрировать чайный лист во время дегустации или заварить несколько видов чая подряд. Поэтому заваривание в гайвани распространено в чайных магазинах.

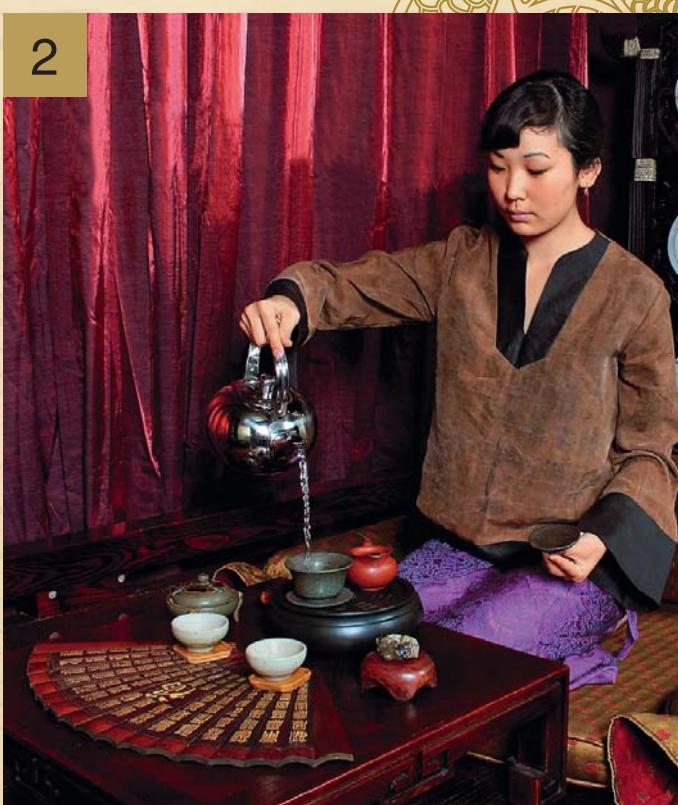
1



1 Готовим чайную утварь:
гайвань, чахай и другие
предметы.

2 Кипяток наливаем
в гайвань для омовения
и прогревания.

2



3



4



3 Берем крышку и пропускаем через кипяток внутри чашки, неторопливо вращая.

4 Наливаем кипяток из гайвани в чахай, это также делается для омовения и прогревания.

5 Переливаем горячую воду из чахая в маленькие чашки сяобэй с той же целью.

6 Чайной ложкой чачи кладем чайный лист внутрь гайвани. Не следуем класть лишнего.

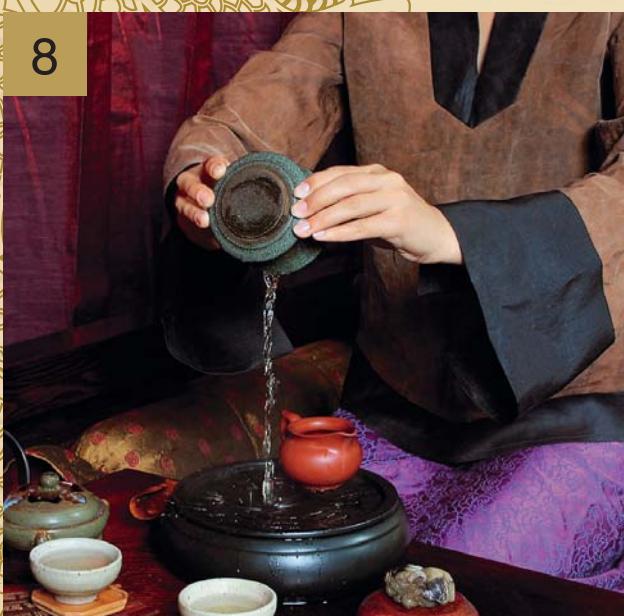


7



7 Наливаем остывшую до 80 °С воду в гайвань по внутренней стенке доверху.

8



9



8 Первый настой не пьется. Гайвань переворачиваем и выливаем настой в большую чайную тарелку чаюй. Это делается для омовения чайного листа.

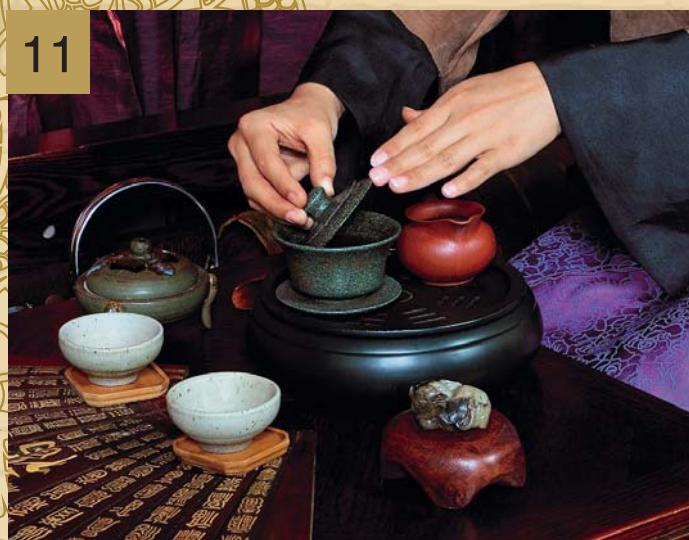
9 Наливаем горячую воду в гайвань по внутренней стенке доверху.

10 Из прогревшихся чашечек выливаем воду в чаюй.

10



11



11 Внешней стороной крышки гайвани перемещаем образовавшуюся пену в сторону, при этом чайный настой слегка перемешивается. Пену теперь можно аккуратно слить.

12 В среднем чай завариваем от 1 до 3 минут. После этого настой переливаем в чахай.

12



13



13 Настой чая переливаем из чахая в чашки. Наслаждаемся цветом настоя, пьем чай и завариваем снова.

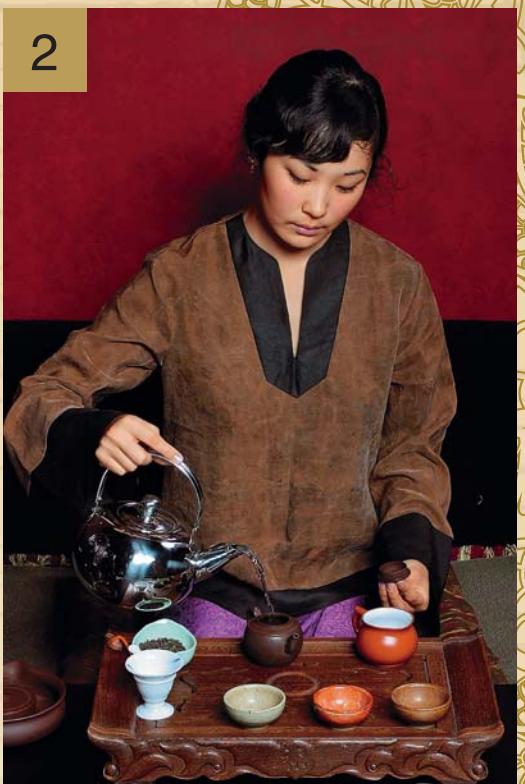


Заваривание способом ПИНЬЧА

Классический способ пиньча отличается минимальностью атрибутики. Чайные инструменты просты и функциональны, с их помощью можно быстро и вкусно заварить любой китайский чай. Это самый распространенный способ в Китае и на Тайване.



1



2



3

1 Готовим чайную утварь: чаху, чахай и другие предметы.

2 Наливаем кипяток в чайник чаху, заполняя его доверху.

3 Воду, прогревшую чайник, выливаем в чахай, а оттуда разливаем по чашкам.

4



4 Заполнение чайника сухим чайным листом – красивое и утонченное действие. В горлышко чайника вставляем воронку и засыпаем чайный лист небольшой лопаточкой.

5



5 Доведенную до кипения воду наливаем в чайник доверху – так, чтобы она немного переливалась через край. Чайник аккуратно накрываем крышкой, избытки воды выливаются через носик. Пока чай заваривается, красиво выливаем воду из чашек в поднос.

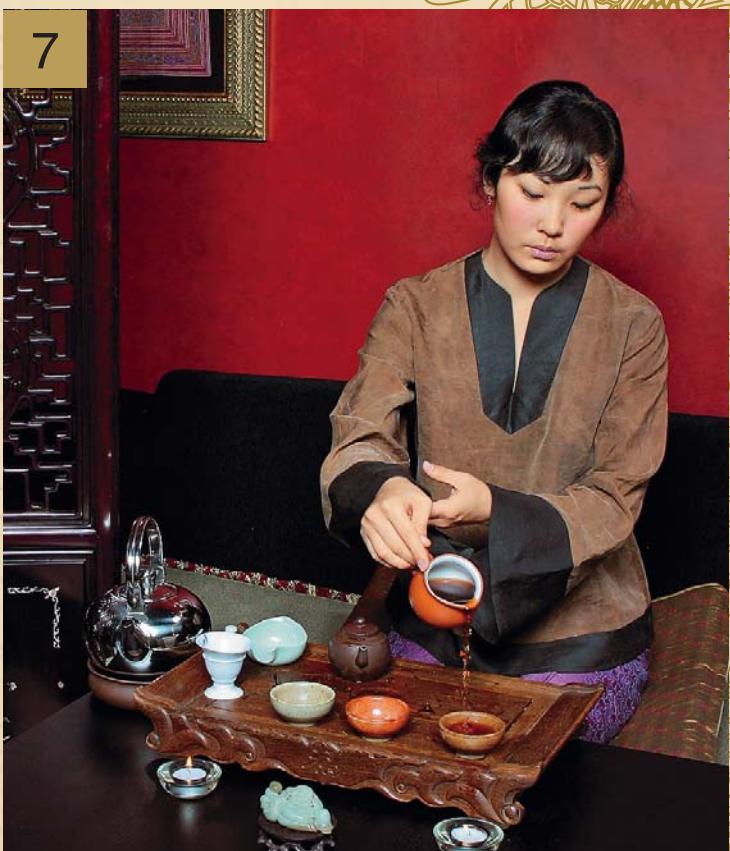
6



6 Чай переливаем сначала в чахай, чтобы всем участникам чаепития достался настой одинаковой крепости.

7 Чай из чахая разливаем по чашечкам до уровня 4/5.

7



8



8 Предлагаем гостям взять чашечки и попробовать чай. Чай дегустируется небольшими порциями, осущенные до дна чашечки ставятся либо обратно на чайную доску, либо на стол.

9 Один сорт зеленого чая можно заваривать 3–6 раз. После того как напиток уже потерял вкус, заканчиваем угощение гостей и вынимаем из чайника листья спитого чая.

9



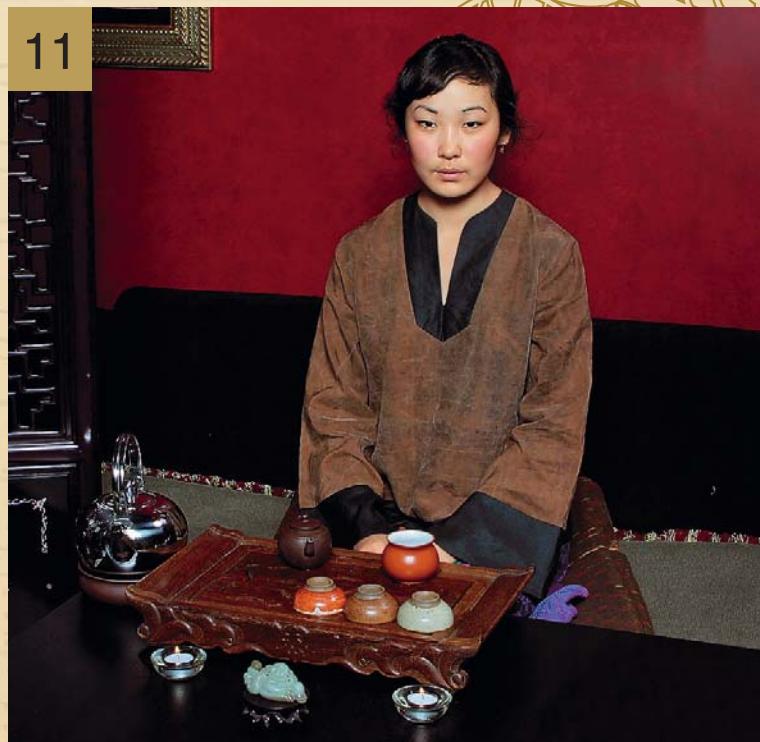
10



10 Когда гости уйдут,
остатки чая вымываем.

11 Чашечки и чайник
сполоскиваем, ставим
рядом. Посуда всегда
должна быть чистой
и сухой – готовой для
заваривания чая.

11





Заваривание способом ГУНФУЧА

В Китае существует понятие *гунфу* – мастерство, искусство, постижение истины. Термин этот очень древний и многозначный. Название *гунфуча* подразумевает демонстрацию ведущим чайного действия искусства приготовления чая, как правило улунского, с соблюдением всех требований чайного ритуала. Существует несколько разновидностей *гунфуча*. Описанный ниже относится к тайваньскому типу.

1 Готовим чайную утварь: чаху, вэнсянбэй, пинминбэй, чахэ и другие предметы. Ставим чайник с водой на горелку и, пока она закипает, подаем гостям чахэ с чайным листом для знакомства с его внешним видом и ароматом.

2 Наливаем кипящую воду в чайник и накрываем его крышкой. Изящным движением переливаем воду в чахай, а оттуда – аккуратно и точно разливаем по высоким чашкам вэнсянбэй. При удачном выборе объема чайника и количества чашек воды хватит, чтобы с избытком наполнить чашки – это символизирует пожелание богатства и достатка в жизни гостей.



2



3



4



3 Для того чтобы чай полностью раскрыл свой вкус и аромат, чайные пары должны быть достаточно теплыми. Высокие чашки с кипятком накрываем низкими чашками пинминбэй. Переворачивая чашки, держим их так, чтобы они плотно прилегали друг к другу.

4 Специальной лопаткой из набора чайных инструментов аккуратно пересыпаем чайный лист в прогретый и слегка просушенный чайник. В горлышко чайника можно вставить воронку из набора инструментов для удобства.

5



5 Наливаем кипяток в чайник чаху. Чайник накрываем крышкой и сразу выливаем настой в чахай.

6 Первый настой чая традиционно используют для омовения и подогрева чашек. Несколько движениями омыvаем настоем чая дегустационные чашечки *пинминбэй*. Затем настает очередь омовения высоких чашек для вдыхания аромата – *вэнсянбэй*.

6



7



7 Наливаем кипяток в чайник. Обливаем чаху сверху горячей водой, выдерживаем небольшую паузу (в зависимости от вида и сорта чая). Настой чая изящным движением переливаем в чахай, а оттуда – аккуратно и точно разливаем по высоким чашкам *вэнсянбэй*. По китайской традиции полной считается чашка, заполненная чаем на три четверти.

8 *Вэнсянбэй* накрываем сверху дегустационными чашечками. По очереди обхватываем эти чайные пары пальцами правой руки, переворачиваем и ставим на подставку. При следующих завариваниях гости переворачивают чайные пары сами.

8



9



9 Вынимаем вэнсянбэй из чайной пары и вдыхаем из нее аромат.

10 Пробуем чай из пинминбэй. Чай заваривают несколько раз, в зависимости от сорта и желания гостей.

10





Чаочжоуская чайная церемония

Приготовление чая по-чаочжоуски отличают использование крупнолистового гуандунского чая и особый «дух» чайного действия. Церемония показывает, как можно понять суть действия без лишних слов. И тогда приходят в состояние гармонии Жизненная сила – *цзин*, Дыхание – *ци*, Дух – *шэнь*.

1 Готовим чайную утварь: чайник из исинской глины, чахай, чашечки небольшого размера. На стол кладем два сложенных квадратом чайных полотенца, а между ними, примерно в центре стола, ставим глубокую чашу – «чайный пруд». Поза заваривающего – на корточках перед чайным столиком. На правом бедре полотенце для обертывания чайника, на левом – белое полотенце для начального протирания чашечек.



2



2 Заливаем чайник горячей водой, которая только начинает закипать. Как только пар рассеивается, закрываем крышкой и сливаем воду в чахай.

3



3 Чайник сушим специальным образом. Надежно фиксируем пальцами ручку чайника, переворачиваем горлышком вниз, хлопаем им о правое полотенце, убирая капельки воды. После этого размахиваем чайником несколько раз, как при обмахивании веером, до тех пор, пока на горлышке чайника не перестанут появляться капли. Закрываем крышкой и помещаем чайник в «чайный пруд».

4 Берем чайный лист рукой и засыпаем 8/10 объема чайника.



5 Кладем в «чайный пруд» чашечки. Во время следующего этапа поливаем их кипятком.



6



6 Прогреваем чайник, поливая его кипятком. Следим, чтобы крышка чайника была плотно закрыта во избежание попадания влаги и воздуха внутрь. Продолжаем эту процедуру, пока чай не прогреется достаточно и мы не почувствуем аромат. Вода в «чайном пруду» должна доходить до середины чайника.

7



7 Вынимаем чайник из «чайного пруда» и, поддерживая полотенцем снизу, размахиваем, чтобы тепло горячего чайника лучше согревало чай. Помещаем чайник обратно в «чайный пруд» и заливаем в него кипяток.

8



8 Быстро поднимаем чайник и ставим на полотенце, расположенное справа, крепко прижимаем отверстие в крышке, раскачиваем чайник из стороны в сторону. Первые раскачивания делаются быстрее, чем последующие. Смысл этой процедуры – в равномерности распределения чайного листа в воде.

9 Сливаем чайный настой в чахай максимально быстро. Первый чайный настой выливаем, после чего чайник оборачиваем полотенцем и резким движением встряхиваем несколько раз. Чайные листья при этом равномерно распределяются внутри чайника. Старый чай, которому год или больше, требует особого внимания, чтобы настой не получился кислым или горьким. Во избежание этого время второй и третьей заварки уменьшаем. По чаочжоуской традиции чаепитие заканчивается после третьей заварки, так как чай получается очень крепким и не стоит пить его больше трех чашек.

9





Варка чая методом Лу Юя

Приготовление чая методом Лу Юя, или варка чая, наиболее древний из известных способ приготовления чая. Предлагаем вниманию читателей его современную интерпретацию. Несмотря на кажущуюся простоту, этот метод требует определенного уровня мастерства и понимания особенностей различных сортов чая.

1



1 Готовим чайную утварь: гайвань, чахэ, чахай и другие предметы. Наливаем воду в чайник и чахай. Необходимое количество чая насыпаем в чахэ. Ставим чайник с водой на огонь.

2 Пересыпаем чай из чайной коробочки в гайвань.

2



3



3 Заливаем чайные листья холодной водой из чахая.

4



4 Сливаем воду из гайвани. Промываем чайные листья, заливая их несколько раз холодной водой.

5



5 Внимательно следим за кипением воды. Дождавшись первой стадии кипения, «крабьего глаза», отливаем несколько чашек воды из чайника в чахай.

6



6 Дождавшись стадии кипения «шум ветра в соснах», заливаем воду из чахая обратно в чайник.

7



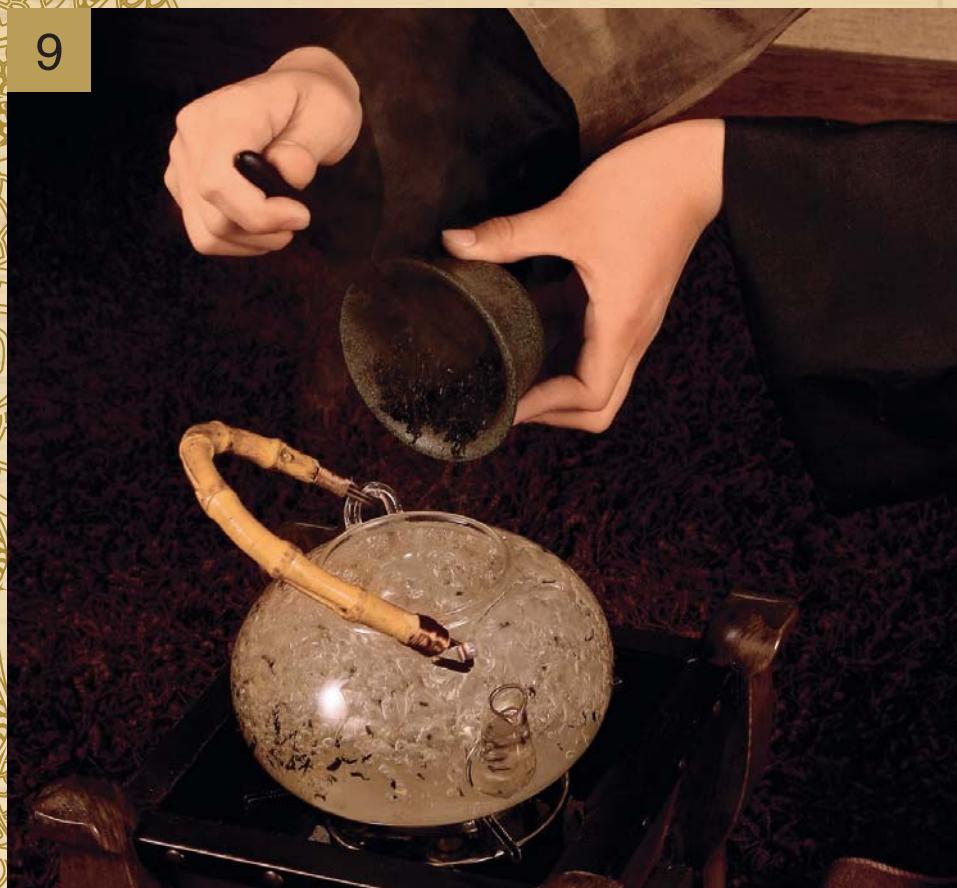
7 Сливаем воду из гайвани и готовим чай к варке, аккуратно формируя лопаточкой комок из чайных листьев.

8 Когда наступает стадия кипения «рыбий глаз», с помощью чайных щипцов закручиваем воду в воронку.

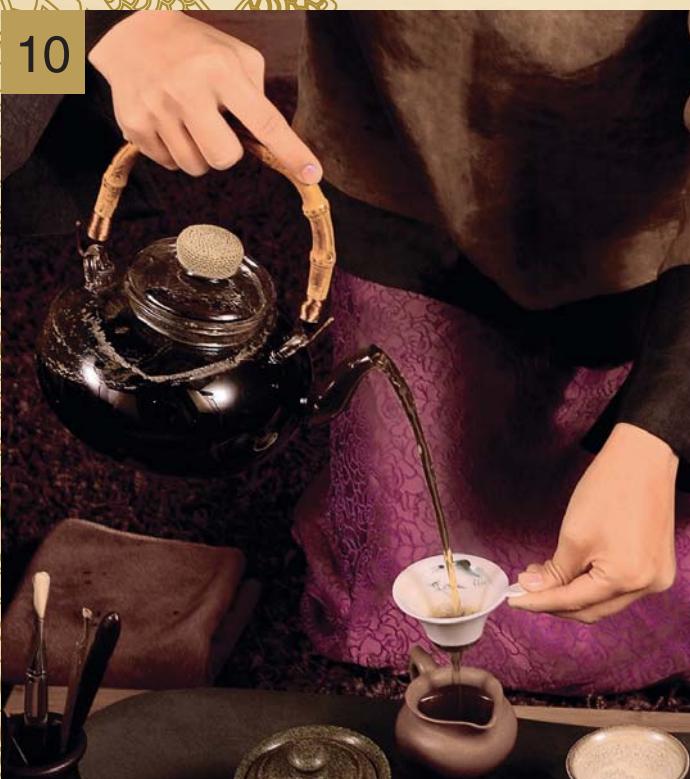
8



9



10



9 Засыпаем чай в кипяток. Когда вода забурлит, выключаем горелку и ожидаем.

10 Когда чайные листья упадут на дно чайника, чай готов. Переливаем его в согретый чахай.

11



11 Разливаем чай
в предварительно согре-
тые чашки.

12 Предлагаем гостям
чай, приготовленный
одним из древнейших
способов.

12





Описание варки чая методом Лу Юя (из перевода Тан Янь, 1857–1920)

Мужи, величающие себя изысканными, несомненно, в большинстве своем увлекаются чаем, но довольствуются тем, что заваривают водой свежие листья и пьют как есть. Нет ныне людей, которые понимают толк в варке чая, о которой говорится в «Чайном каноне» и «Записях о чае».

• Выбор чая для варки

Среди чаев для варки приоритет принадлежит Билючунь. Несколько хуже Лунцзин, далее следует изумрудный люаньский чай. Древние всегда мололи и прессовали чай, как нынешний Пуэр, но так теряется истинная суть чая. Наши современники только сушат на огне, не размывая, в чем превосходят древних. Конечно, при этом необходимы соответствующие способы сбора и сушки, иначе не проявится вкус чая.

• Способ варки

У Су Дунпо (Су Ши, 1037–1101) есть строки:

*...Время «крабых глаз» уже прошло,
«рыбы глаза» появились.
Вот-вот поднимется гул,
защумит ветер в соснах...*

В этих словах точно схвачен тончайший секрет варки чая. В общем и целом, главное в варке чая целиком и полностью сводится к «ожиданию кипятка». Заливают воду в чайник, закладывают древесный уголь в печь и полагаются на силу мехов. В это время махание опахалом нельзя останавливать ни на секунду. Дожидаются появления на поверхности маленьких пузырьков, это и есть «крабы глаза». После становится слышен тихий звук, значит, «защумел ветер в соснах». Когда только появились «крабы глаза», вычерпывают из чайника один-два черпака воды, а с наступлением времени «шума ветра в соснах» заливают ее обратно, останавливая таким образом кипение. Затем опускают чай, 2 цяня (10 граммов) листьев на чайник, вмещающий половину шэна (0,5 литра) воды. Чуть погодя вода закипает снова, и когда она начинает бурлить, чай готов.

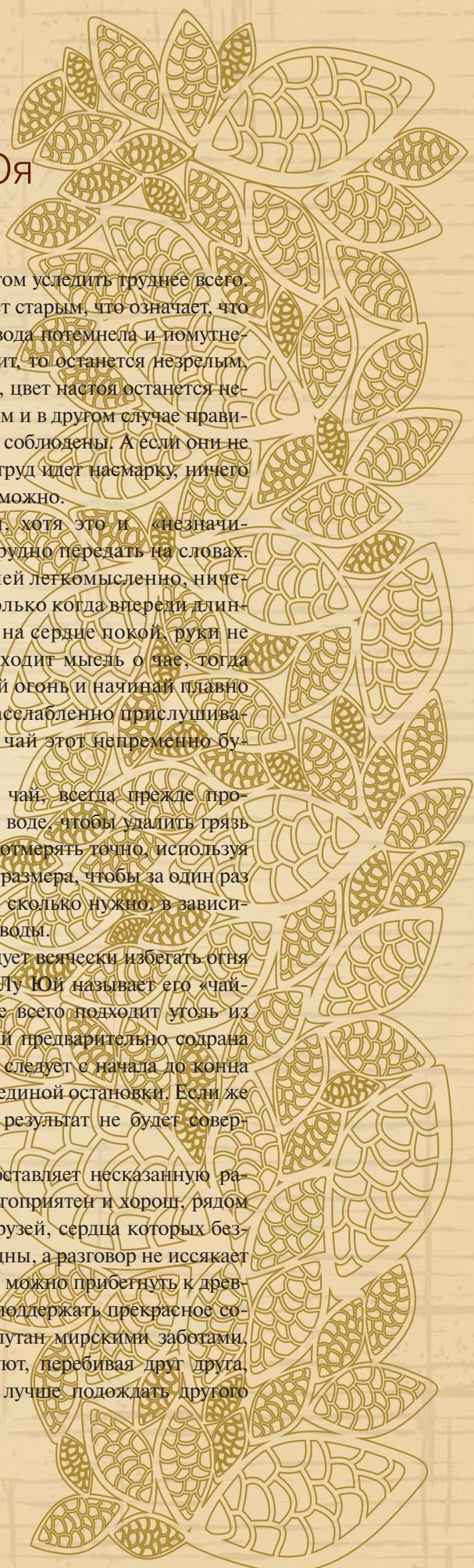
Но за этим моментом уследить труднее всего. Перестояв, чай станет старым, что означает, что аромат уже ушел, а вода потемнела и помутнела. Если же недостоит, то останется незрельм, аромат не проявится, цвет настоя останется ненасыщенным. И в том и в другом случае правила приготовления не соблюдены. А если они не соблюдены, то весь труд идет насмарку, ничего поправить уже невозможно.

Секрет варки чая, хотя это и «незначительное занятие», трудно передать на словах. Если относиться к ней легкомысленно, ничему не научишься. Только когда внерели длинный день без забот, на сердце покой, руки не заняты и вдруг приходит мысль о чае, тогда ставь печь, разжигай огонь и начинай плавно махать опахалом, расслабленно прислушиваясь к флейте чая, и чай этот непременно будет превосходен.

Собираясь варить чай, всегда прежде промой листья в теплой воде, чтобы удалить грязь и пыль. Чай следует отмерять точно, используя черпак подходящего размера, чтобы за один раз набрать чая столько, сколько нужно, в зависимости от количества воды.

При варке чая следует всячески избегать огня с сажей и копотью. Лу Юй называет его «чайным чертом». Лучше всего подходит утоль из древесины, с которой предварительно содрана кора. Загрузив печь, следует с начала до конца махать опахалом без единой остановки. Если же останавливаться, то результат не будет совершенным.

Сваренный чай доставляет несказанную радость. Если день благоприятен и хорош, рядом двое-трое близких друзей, сердца которых беззаботны и руки праздны, а разговор не иссякает и не надоедает, тогда можно прибегнуть к древнему методу, чтобы поддержать прекрасное состояние. Если же опутан мирскими заботами, люди разглагольствуют, перебивая друг друга, чистоты уже нет, и лучше подождать другого момента.







О пользе чая и о том, как его выбирать и хранить

Чай – уникальное растение, он несет в себе огромный спектр полезных веществ и при правильном употреблении благоприятно воздействует на организм человека. Согласно представлениям традиционной китайской медицины и исследованиям ученых, чай способствует очищению внутренних органов и выводу разнообразных токсинов, бодрит и снимает усталость, укрепляет кости и сухожилия, улучшает зрение, обладает дезинфицирующими свойствами и укрепляет иммунитет.



О пользе чая



Содержание полезных веществ зависит от конкретного сорта чая и его качества, кроме того, со временем сложные вещества разлагаются на более простые. Отметим также, что зеленые чаи богаче растворимыми веществами по сравнению с черными.

Современная наука выделяет несколько групп веществ, которые придают чаю целебные свойства: дубильные вещества (танины), эфирные масла, алкалоиды, белки и аминокислоты, витамины, пигменты.

Дубильные вещества (танины). Придают чаю характерный терпкий вкус. Их содержание в чайном листе составляет от 8 до 30%. Дубильные вещества – это сложная смесь танина и катехинов, полифенолов и их производных. Кофеин в соединении с танинами, а также теакатехины обладают свойствами витамина Р (биофлавоноиды) с его сосудоукрепляющим и снижающим давление действием. Он стабилизирует коллаген сосудистых стенок, способствует лучшей активности витамина С. Благодаря танину чай является основным поставщиком витамина Р.

Эфирные масла. Содержатся в чае в незначительном количестве – 0,006%, но именно благодаря им мы наслаждаемся ароматом чая. При изготовлении чая из свежего листа часть масел разрушается, а часть создается заново. Поэтому

с одного куста получаются чаи с разными ароматами в зависимости от технологии приготовления.

Воздействуя на центральную нервную систему, аромат вызывает приятные эмоции, а микрочастицы смягчают слизистые оболочки дыхательных путей.

Алкалоиды. Главный чайный алкалоид – кофеин, однако в чае он соединен с дубильными веществами (танинами) и образует теин, который действует более мягко на центральную нервную систему, стимулируя мышление. Содержание его колеблется от 1 до 4%, причем больше его содержится в качественных сортах чая молодого сбора. Кофеин в форме теина не накапливается в организме, что важно при частом употреблении чая.

Кроме теина чай содержит незначительные количества других алкалоидов – теобромина и теофиллина, которые обладают сосудорасширяющим и мочегонным действием. Кроме полезных алкалоидов чай содержит вредный алкалоид гуанин, который может выйти в настой при длительном подогревании заваренного чая.

Белки и аминокислоты. Эта группа составляет от 16 до 25%. Особенно богаты белками зеленые чаи, по качеству они не уступают белкам бобовых культур. В чае обнаружено около 17 амино-



кислот, среди них есть глютаминовая, необходимая для жизнедеятельности и способствующая восстановлению нервной системы после напряженной работы.

Пигменты. Придают характерные цвета и оттенки чайному настою. Цветность настоя связана в основном с двумя группами пигментов: теарубигинами, которые дают красновато-коричневые тона, и теафлавинами, которые дают золотисто-желтую гамму. При окислении теафлавины быстро переходят в теарубигины, из-за чего некачественный или перестоявший чай буреет. Поэтому по цвету чая можно говорить о его качестве, условиях хранения и заваривания.

Витамины. В чае в тех или иных количествах присутствуют практически все основные витамины. Самым основным является витамин Р, который способствует накоплению и удержанию в организме витамина С, укрепляет стенки кровеносных сосудов и стабилизирует мембранны клеток.

Широко представлена группа витаминов В (B1 – тиамин, B2 – рибофлавин, B15 – пантотеновая кислота), а также никотиновая кислота – необходимая для нормальной деятельности нервной системы, хорошего функционирования желез внутренней секреции.

В свежем чайном листе витамина С содержится больше, чем в свежевыжатом соке лимо-

на или апельсина, хотя при обработке чая часть его теряется. Отметим, что в зеленых и желтых сортах чая больше витамина С, чем в черных и красных.

Жирорастворимые (водонепроницаемые) витамины А, Д, Е, К попадают в организм только специальными способами – через экстракты и выжимки или если спитой чай попросту съесть.

Кроме перечисленных групп в чай входят минеральные вещества: соли железа, соединения магния, марганца, натрия, кремния, кальция, калия, фтора, меди, йода, золота и др. Они служат для регулирования тонких процессов нашего организма.

Чем выше качество чая, тем больше в нем содержится фосфора и калия, необходимых для нормальной деятельности сердечно-сосудистой системы. Органические кислоты (основные – щавелевая, лимонная, а также яблочная, пирувиноградная, янтарная и прочие) придают чаю различные оттенки вкуса и нужны для нормальной работы организма. Пектиновые вещества (коллоиды) обеспечивают чаю сохранность. Покрыва лист тонкой желеобразной пленкой, они предохраняют его от повреждений.

Однако невозможно выразить конкретные свойства чая с помощью формул и процентов, так как все вышеперечисленные вещества воздействуют на организм человека в совокупности.





Воздействие чая на организм человека

Способствует мочеиспусканию и рассасыванию поверхностных опухолей, ушибов, выводит яды.



- Способствует выделению желудочного сока, улучшает аппетит и пищеварение, регулирует метаболизм жиров и при этом не имеет побочных эффектов.

- Устраняет сонливость, бодрит дух, снимает усталость.

- Способствует укреплению сухожилий и костей, образованию крови, поддерживает функцию щитовидной железы; особенно хороший эффект оказывает на пожилых людей.

- Улучшает зрение. У любителей чая заболевание катарактой встречается в два раза реже. Для защиты зрения и предотвращения болезней глаз необходимо самое разнообразное питание, но чай содержит все необходимые для улучшения зрения витамины.

- Повышает иммунитет, способствует предотвращению хронических заболеваний. Помогает справиться с алкогольной интоксикацией и противостоять алкогольной зависимости.

- Укрепляет зубы, освежает полость рта. Фтористые соединения способствуют укреплению зубов, эфирные ароматические соединения устраниют дурной запах изо рта, а витамин С обладает лечебным эффектом, особенно при пародонтозе.

- Расширяет сосуды, улучшает функцию дыхания, регулирует тональность мышечной деятельности, не ускоряя ее при этом, не вызывает тахикардии и не повышает давления, предотвращает повышение уровня холестерина, предотвращают коронарную болезнь сердца.

- Обладает дезинфицирующими свойствами, причем у зеленого и улунского чаев эти свойства сильнее, чем у черного.

- Способствует снижению веса. Теин, витамины и другие микроэлементы участвуют в расщеплении жиров, метаболизме и выводе шлаков. Зеленый чай понижает содержание холестерина.

Традиционная китайская медицина о чае

Первый медицинский канон Китая — «Канон корней и трав Шэнь-нуна», где описаны 252 вида лекарственных трав, о чае сообщает, что он «добавляет человеческую ума, дает возможность меньше спать, делает тело легким и проясняет зрение, создает радостное настроение, устраниет мокроту и жар, придает сил».

Знаменитый врач эпохи Восточная Хань Хуа То в своем тексте «Теория питания» говорил, что «горький чай при долгом употреблении проясняет мысли и помогает создавать намерения».

Живший в эпоху Мин Гу Чжицин в своем трактате «Чайные анналы» пишет: «Питье настоящего чая утоляет жажду, помогает перевариванию пищи, удаляет всяческие завалы. В результате человек спит меньше, улучшается функция мочевыведения, глаза проясняются, ум работает лучше. Кроме того, чай снимает утомление и удаляет из организма жиры, поэтому, конечно же, человек ни один день не должен обходиться без чая».

Знаменитый врач Ли Шичжэнь в трактате «Компендиум лекарственных веществ» говорит: «Чай по природе горький и холодный. Наиболее он подходит для того, чтобы опускать Силу дыхания Огня, ибо Огонь создает сто болезней. Чай также излечивает отравление от вина. Духу и мыслям от чая становится вольготнее, спокойнее, просторнее и лучше; сонливость уходит. Таково воздействие чая».

Гуань пишет, что «чай является сильнодействующим средством, питающим все функции, и кроме того, удаляет жиры, возникающие от мясной пищи, а также охлаждает во время жары, изгоняет сон, помогает пробуждению».

В одном из древних текстов содержится запись о том, что если есть жирное или горячее мясо, без чая оно не усвоится.

В анналах минского времени «О пище и товарах» написано, что молочные продукты вызывают болезни у тех, кто не пьет чай.



В цинском тексте также говорится, что жирное мясо создает завалы, а чай по своей природе создает проходимость и поэтому помогает усваивать мясную пищу.

Вэнь Лун в «Записках о чае» утверждает: «Если густым чаем полощешь рот, удаляешь вредные жиры, оздоровляешь желудок, укрепляешь зубы».



Десять добродетелей

Во времена правления великой династии Тан, в X веке, в Поднебесной так же, как и сегодня, практиковали врачи. Но болезни и лекарства они понимали совсем иначе, основываясь на совершенно другой картине устройства Вселенной. Например, проявления жадности, ревности и злости расценивались как симптомы болезни, а великодушие, доброта и сочувствие — как естественное здоровье, ведущее к долголетию. Одним из признанных средств, поддерживающих и совершенствующих человеческие добродетели, считался чай. Так, практикующий врач Лю Чжэлян, живший в X веке, понимал воздействие чая на человека следующим образом:

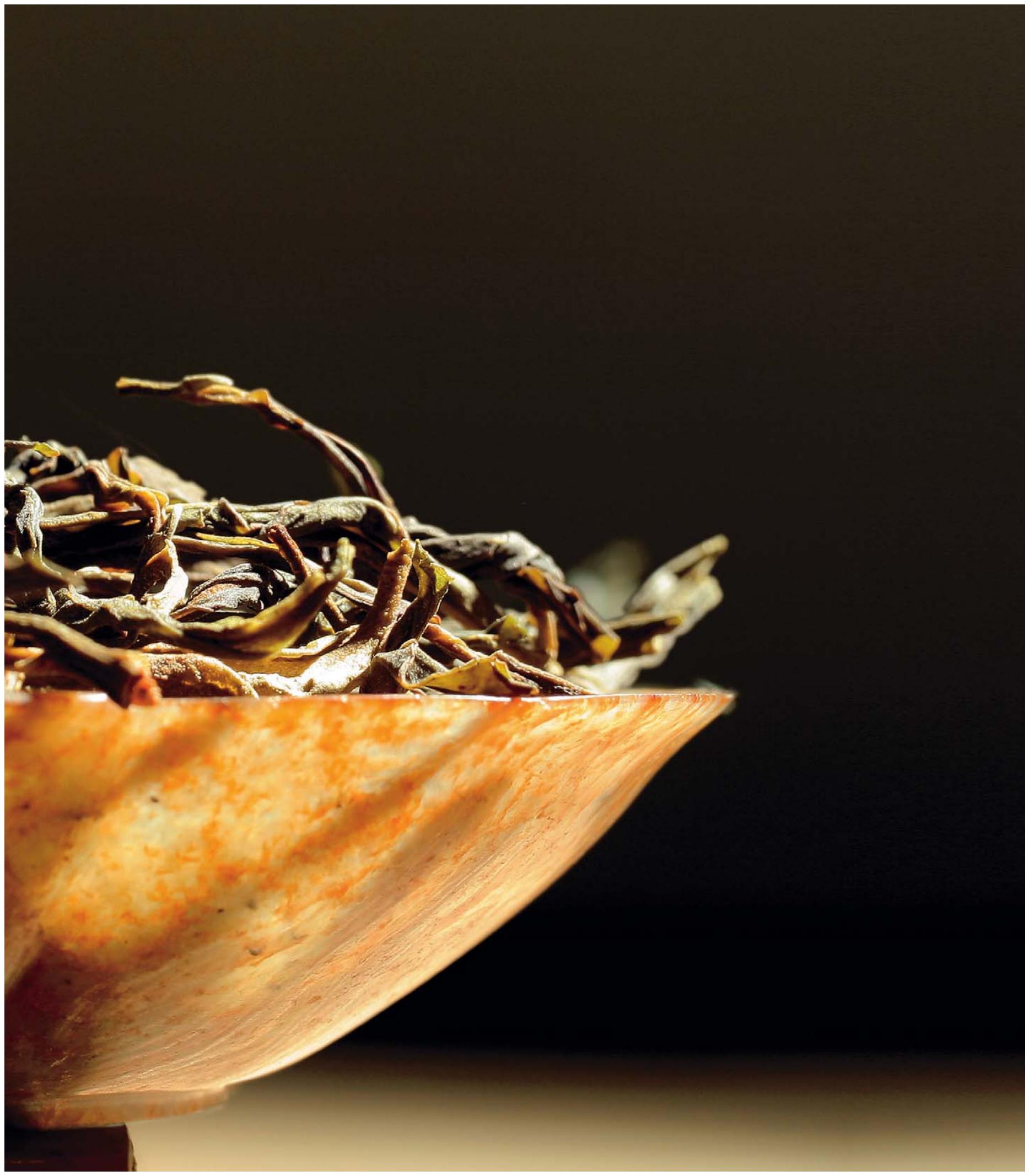
Чай обладает десятью добродетелями:

- с помощью чая разгоняешь застой Дыхания;
- с помощью чая прогоняешь Дыхание сна;
- с помощью чая питаешь Дыхание жизни;
- с помощью чая убираешь болезнь;
- с помощью чая осуществляешь обряд и несешь добро;
- с помощью чая выражаяешь почтение;
- с помощью чая воспитываешь вкус;
- с помощью чая питаешь тело;
- с помощью чая можешь двигаться по Пути;
- с помощью чая можешь достигать утонченности воли.











Как выбирать чай

Важным моментом в чайном деле является выбор хорошего чая. Прежде всего, следует научиться отличать свежий чай от старого, высококачественный от второсортного.

Листья свежего чая имеют яркий цвет, красивую форму и образуют довольно упругую структуру. У старого чая листья тусклые, ломкие, твердые. Свежий чай на ощупь мягкий и живой, если его помять в пальцах и растереть на ладони, он не крошится быстро. Если образуются шарики и комочки, значит, чайный лист недосушен и его трудно будет хранить. Старый чай сухой и легко превращается в порошок.

Высыпав чайный лист на блюдо или белый лист, слегка покачивая по ходу и против хода часовой стрелки, определяют цвет, блеск, ровность и целостность листа.

При заваривании свежий чай быстро дает ярко выраженный, чистый аромат, листья разворачиваются, чайный раствор прозрачен. У свежего чая мягкий вкус.

У старого чая запах приглушен, листья вялые, он дает мутный настой.

По времени сбора чаи различаются следующим образом.

Зеленые, желтые и белые: самые лучшие – весенние, осенние хуже, летние – самые плохие, так как имеют вяжущий вкус.

Красные: самые лучшие – летние, весенние не слишком хороши, поскольку из-за низкой температуры у них плохая ферментация.

Цветочные: самые лучшие – весенние, но они должны отлежаться с цветами не менее ста дней, поэтому на рынок поступают в сентябре.

Улуны: самые лучшие – осенние.





Рекомендации по употреблению чая

Чтобы целебные свойства чая пошли на пользу, соблюдайте несколько несложных правил.

Напиток не должен быть ни слишком горячим, ни остывшим. Горячим вы рискуете обжечься, а холодный — теряет все свои драгоценные качества. Не следует продолжать заваривать чай, когда вы уже выбрали из него весь вкус и аромат. Не говоря уже о том, что вчерашний чай становится прекрасной питательной средой



для бактерий. Остывший чай хорош только для полосканий рта и обработки поверхностных повреждений кожи и промывания глаз.

Слишком крепкий чай может стать причиной головокружения и перевозбуждения.

Крепкий чай не стоит пить непосредственно перед едой и сразу после, чтобы не мешать усвоению питательных веществ. Сделайте получасовой перерыв между чаем и приемом пищи.

Не рекомендуется запивать чаем лекарства.

少壯不經勤學苦
老大方悔读书遲





Как хранить чай

Xранение чая, как продукта тонкого и самобытного, дело важное.

Чай легко впитывает запахи и влагу, поэтому даже самый лучший чай быстро теряет свои ценные свойства при неправильном хранении. Температура и влажность, свет и воздух, специфические запахи, мицробы – все это может испортить чай.

Поэтому храните чай в специально отведенном сухом и хорошо проветриваемом месте, в плотно закрывающейся, непрозрачной посуде, подальше от приправ и других пахучих веществ, не говоря уже о бытовой химии.

Часто используемый сорт хорошо отсыпать в небольшую банку, заполняя ее по мере необходимости. Так вы реже будете подвергать чай воздействию воздуха.

Для хранения чая лучше всего подходят сосуды из фарфора и керамики. Однако существуют и специальные сплавы на основе олова, которые

идеальны для этой цели. Вакуумная упаковка также позволяет сохранять чай в течение долгого времени без потери свойств.

Практически во всех чайных магазинах, торгующих оптом, есть холодильные камеры, поддерживающие оптимальную для хранения температуру около 14 °С. За последнее время появилось большое количество сортов чая, которые не только подходят для длительного хранения, но и улучшают свои качества с течением времени. Это не только пуэры, но и другие «старые» чаи: Тегуаньинь, Шуйсянь, тибетские прессованные чаи. Такие чаи не боятся контакта с воздухом, поэтому хранят их в той же бумажной упаковке, в которой и продают. Однако, если вы хотите, чтобы чай с течением времени действительно улучшал свои свойства, во время его хранения следует поддерживать правильный режим температуры и влажности.

Наставления пловцу, входящему в чай

*Ну конечно, должны быть знаки.
Слушай себя постоянно.
Чай помогает слушать себя.
Когда вслушиваешься в неслышное,
ищешь то-не-знаю-что,
тогда есть шанс отыскать.
Потому слушай, глядываясь в невидимое.*

Чай – это ветер, который учит тебя чувствовать парус, который с помощью паруса отслеживания своих состояний учит тебя чувствовать ветер. Вглядывайся в невидимое, вслушивайся в неслышное, ухватывай неуловимое. Смотри спокойно и никогда не напрягай зрение. То, что слабое и мягкое, имеет пространство для роста, а то, что, омертвев, стало сильным и твердым, готово уже умереть.

Смотри внимательно в никуда, будь спокоен, ясен и чист, как первый весенний чайный лист. Направляй того, кто смотрит в твои глаза изнутри, и тогда сумеешь понять, что ищет в твоем взгляде тот, кто заглядывает снаружи. Намеки мира – это язык метафор, образов, легкие звуки пролетевшей в окне автомобиля песни, слова уже стерлись, и только потому в них переносится смысл. Куда ты идешь, ведь наверняка ты знаешь то, что приведет тебя в очередной тупик. На каждом повороте, если ты спешишь и стремишься к победе, ты теряешь время на суету вместо того, чтобы узнать новое о себе.

Чтобы научиться управлять ветром, сначала нужно понять, куда ветер дует в каждый конкретный момент.

Ты состоишь из трех основных плоскостей. Это ощущение тела, дыхание воздухом и внимание времени. Все описывается этими тремя составляющими. Так создается ветер.

Просто вечер немного печален, и привкус горечи не огорчает, а наоборот, приятен.

Утро принесет осторожную улыбку.

Спокойно, свежо.

Пока.

Бронислав Виногродский

«Осознанность: искусство управления собой. Образы. Знаки. Смыслы»



Известный китаевед, писатель, переводчик, поэт и художник Бронислав Виногродский представляет читателю новый бестселлер «Осознанность: искусство управления собой. Образы. Знаки. Смыслы». Книга собрана из переводов древних мудростей на трех языках и авторских художественных работ в жанре даосской боевой семиотики. Яркими образами, уходящими то в глубокую медитацию, то, наоборот, взрывающими мозг вызовом или парадоксом, и необычными высказываниями книга выводит ум читателя из состояния противоречивости в состояние присутствия духа в текущем мгновении.

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ИСКУССТВО УПРАВЛЕНИЯ МИРОМ. АВТОРСКАЯ СЕРИЯ Б. ВИНОГРОДСКОГО

Виногродский Бронислав Брониславович

ПУТЬ ЧАЯ

Директор редакции *Е. Кальёв*

Ответственный редактор *А. Мясникова*

Подготовка текста *Н. Шефер, А. Городецкий*

Младший редактор *М. Коршунова*

Дизайнер *В. Авраменко*

Художественный редактор *С. Власов*

Корректор *Е. Феоктистова*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша

арызы-талаптарды қыбылдаушының

екілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 ви. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,

Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел.: 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»

E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.

international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел.: +7 (495) 411-68-59, доб. 2261.

E-mail: ivanova.ey@eksmo.ru

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»

можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».

Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444. Звонок по России бесплатный.

Интернет-магазин ООО «Издательство «Эксмо»

www.book24.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.

Тел.: +7 (495) 745-89-14. E-mail: imarket@eksmo-sale.ru

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 09.10.2017. Формат 60x100^{1/8}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 31,11.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-77467-8



9 785699 774678

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:

один клик до книги



КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:

<https://eksmo.ru/b2b/>

Звоните по телефону:

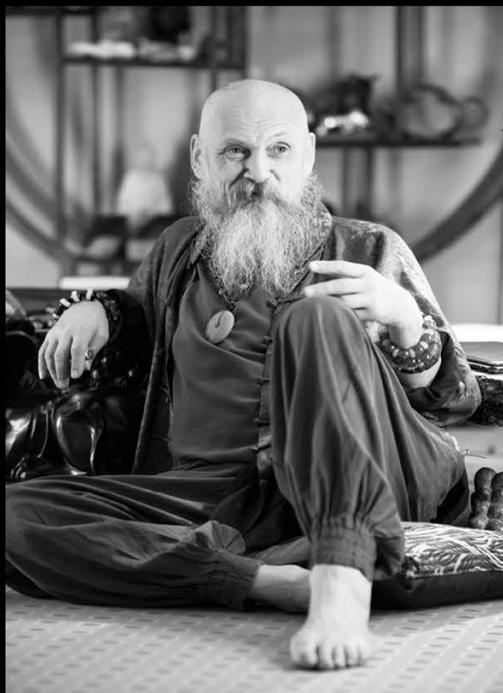
+7 495 411-68-59, доб. 2261

ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕНЬКЕ



ВАШ ЛОГОТИП
НА ОБЛОЖКЕ

• ОБРАЩЕНИЕ
• К КЛИЕНТАМ
• НА ОБЛОЖКЕ



Бронислав Брониславович Виногродский – специалист по древнекитайской культуре, писатель и переводчик, создатель первого клуба чайной культуры в саду «Эрмитаж», который являлся лабораторией по изучению социальных процессов. В 2015 году Виногродский возглавил российскую часть Экспертного совета Российско-китайского комитета дружбы, мира и развития.

«ЧАЙ СПОСОБЕН МЕНЯТЬ СОЗНАНИЕ НАЦИИ И ОТДЕЛЬНОЙ ЛИЧНОСТИ, ПОТОМУ ЧТО ЧАЕПИТИЕ — ДЕЛО КОЛЛЕКТИВНОЕ. ОНО ТРЕБУЕТ ОПРЕДЕЛЕННЫХ УСИЛИЙ ОТ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА. ЧАЙ ПРЕДСТАВЛЯЕТСЯ НАИБОЛЕЕ ИНТЕРЕСНЫМ ПРОДУКТОМ ДЛЯ ТРЕНИРОВКИ ОСОЗНАННОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ.

ЧТОБЫ ПРАВИЛЬНО ПИТЬ КИТАЙСКИЙ ЧАЙ, НУЖНО ПРИСЛУШИВАТЬСЯ К СЕБЕ, К СВОИМ ОЩУЩЕНИЯМ, И ИМЕННО ЭТО В ЗНАЧИТЕЛЬНОЙ СТЕПЕНИ ОПРЕДЕЛЯЕТ ОБЛИКИ КАЧЕСТВО ПРЕДМЕТНОЙ СРЕДЫ».



Б. Виногродский



道茶