



Бронислав  
Винозродский

# ПУТЬ ЧАА

Школа чайного пути  
Часть 1

Москва  
«Герmitаж-Пресс»  
2004



**Виноградский Б.**

Путь чая. — М., 2004. — 112 с. — ISBN 5-98337-004-9

Чай — это совершенно уникальная, живая сущность, символический центр, вокруг которого создается среда для общения, для взаимопроникновения культур. Чайное действие — это тонкая техника работы с состоянием, которая учит создавать правильную среду — как внутреннюю, так и внешнюю — достигая гармонии на границе между ними. А именно там, на границе, и находится личность. При помощи направленного внимания происходит отстраивание ее структуры, достигается гармония в сообщении между культурой внутренней (личностной, психической) и внешней — общественной, социальной.

Из обыденного состояния погруженности в грубые энергии чай тонко переводит наше сознание в область сакрального — именно в этом качестве его употребляли как «лекарство от ста болезней» и как ритуальное приношение богам и духам.

Выпускающий редактор *Андрей Дудник*  
Редактор *Натали Гончарова*  
Каллиграфия *Константин Агеев*  
Дизайн и верстка *Наталья Доменецкая*

Формат 60x90 . Объем 7 п.л.  
Тираж 3000 экз. Заказ № 4001

Отпечатано в ФГУП Издательство «Известия»  
Управление делами Президента РФ  
127994, ГСП-4, Москва, К-6, Пушкинская пл., д.5

**ISBN 5-98337-004-9**


© Бронислав Виноградский, 2004  
© Издательство «Гермитаж-Пресс», 2004  
Все права защищены

## СОДЕРЖАНИЕ


Наставления пловцу, входящему в чай . . . . .	5
Шень Нун . . . . .	6
Лу Юй . . . . .	7
История распространения чая в Китае и за его пределами . . . . .	13
Классификация чая . . . . .	17
Знаменитые чаи в истории Китая . . . . .	26
Вода и огонь . . . . .	55
Глина, фарфор, керамика . . . . .	64
Воздействие чая на организм . . . . .	68
Основные аспекты воздействия чая на организм человека . . . . .	71
Воздействие чая в терминах традиционной китайской медицины . . . . .	73
Предостережения и рекомендации: десять запретов на чай . . . . .	75
Как выбирать чай . . . . .	78
Как хранить чай . . . . .	
Чайные приспособления и инструменты . . . . .	81
Способы приготовления чая . . . . .	87
Приложения . . . . .	97
Карта районов произрастания чая . . . . .	98
Краткий словарь терминов . . . . .	100
Краткая периодизация истории Китая . . . . .	101
Вопросник к сборнику лекций . . . . .	102
Список рекомендованной литературы . . . . .	103



人散  
天如洗  
一鉞新月



## НАСТАВЛЕНИЕ 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, глядяваясь 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 твоём 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 нее 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 ВИНОГРАДСКИЙ

---

## ШЭНЬ НУН

*Приготовление чая — занятие не из  
обыденных. Для этого потребен подхо-  
дящий человек, который достоинством  
своим был бы равен достоинству чая.  
Такой человек должен обладать душой  
возвышенного отшельника, хранящего  
в себе красоту туманной дымки,  
горных ключей и могучих скал.*

*Лу Шушэн, XVI век*



*Божественный земледелец  
Шень Нун.*

История чайного дерева уходит корнями в глубокую древность, окутана легендами и мифами. Божественный Шэнь Нун (чье имя переводится как «Пахарь Духа»), пришедший в этот мир чтобы научить людей использовать целебные свойства растений и возделывать почву — его появление относится к 2737 году до нашей эры — тело имел будто из прозрачного нефрита, поэтому сквозь кожу можно было видеть все происходящее в его организме. Он пробовал разные травы и из 100 растений 72 нашел ядовитыми (в данном случае число сто является символическим обозначением полноты, а *семьдесят два* — завершенности временного цикла, например, в китайском календаре, где 72 пятидневки (*юань*) образуют 360 дней года).

О лечебных свойствах чая предание сохранилось следующее. Однажды Шэнь Нун лежал под деревом, и с чайного куста ему в рот скатилась нагретая солнцем росинка. Он проглотил ее, почувствовал прилив силы и бодрости и с тех пор употреблял чай как противоядие.

После себя небожитель оставил фармакологический трактат «*Шень Нун Бэнь Цао*», который является самым древним трактатом по лекарственным растениям в Китае, и плуг для полевых работ. Так что китайские боги вполне реальны.

## ЛУ ЮЙ

*«Люди, утончающие своё поведение и накапливающие качество-дэ, 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 гг.), первый в истории системный 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 чая во всей Поднебесной.

Лу Юй родился в Фучжоу в Цзинлине (в настоящее время провинция Хубэй), в годы правления династии Тан (618-907 гг.). Он посвятил себя изучению чайного дела и результаты своих исследований описал в труде всей своей жизни — **«Чайном каноне»**, первом в истории специальном трактате по чаю.

В 735 году, в 23-й год правления под девизом Кай Юань («Раскрытие начала») — его, трехлетнего подкидыша, нашли монахи чаньского монастыря Цзинлин Лунгайсы. Наставник Чжи Цзи, погадал на Книге Перемен, чтобы выбрать ребенку имя. Выпал знак *Цзянь* — «Постепенность», комментарий к которому гласит: *«Лебедь постепенно приближается к суше, его оперенье можно использовать для ритуальных одежд»*. В соответствии с этими словами, мальчику дали фамилию *Лу*, что значит «лебедь», и имя *Юй*, «оперенье». В Китае всегда было принято давать вторые имена и



прозвища. У Лу Юя также было несколько имен. В летописях упоминаются его прозвища *Хун Цзянь* «Постепенность Лебедя», второе имя *Цзи*, что означает «Быстрый», и другие имена: *Цзин Линцзы* — Мудрец с Красивого холма, *Сан Сюаньвэн* — Старец из Шелковичной рощи, *Дун Ганцзы* — Мудрец с Восточного холма.

Лу Юй учился Хуанцзюань Синдэ в монастыре, готовясь обрить голову и стать монахом. — писал иероглифы, читал буддистские сутры, обучался приготовления чая. Кроме того он выполнял самую разную работу — мел землю, чистил отхожие места, пас коров, на шкурах которых писал бамбуковой палочкой иероглифы. 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 двадцать лет, он сбежал из Лунгайсы с группой бродячих артистов. Впоследствии он написал три *цзюаня* (главы) анекдотических рассказов, описывающих его приключения в годы странствий.

В пятый год под девизом правления Тянь Бао (746 г. н.э.) губернатор Тай Шоу собрал в Ли Цзю людей на праздник. Актерское мастерство Лу Юя оказало 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 (752 г.) 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 и пили чай, беседовали о литературе.

В 13-й год Тянь Бао (754 г.) Лу Юй на подаренном друзьями осле отправился в горы Ба Шань, в местечко под названием Ся Чуань. По дороге он собирал чай, пробовал воду, изучал местные чайные обычаи и записывал свои наблюдения. В 758 г. он прибыл в Шэнчжоу (в настоящее время провинция Цзянсу, город Нанкин) и поселился в монастыре Сяцзясы, посвятив все свое время чайному делу.

Через год он поселился в Дань Яне. В 760 году из гор Сяцзяшань отправился в Шао Си (в настоящее время провинция Чжэцзян, уезд У Си), где поселился в горах и стал жить





«за закрытыми дверями», отшельником. Там он писал свой «**Ча Цзин**» — «Чайный Канон». Одевался просто, на ногах носил сандалии из лиан, гулял на природе в одиночестве, беседовал с крестьянами, собирал чай, пробовал воду в источниках, декламировал каноны и стихи. Уходил на рассвете и гулял до самого заката, без всякой цели бродя по просторам, ударяя посохом по лесным деревьям, играл с водой из потока. В общем, «вел себя, как сумасшедший из царства Чу».

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 «Ча цзина» он написал еще много трудов. Текст «Вэнь юань ин хуа» в числе его творений называет «*Оды четырех печалей*» и «*Оды предрассветного неба*». Кроме того, ему приписывают *три цзюаня «Отношениях подданных и государя», тридцать цзюаней «Объяснения об источниках», восемь цзюаней «Описания четырех родов провинции Цзянси», десять цзюаней «Жизнеописание людей севера и юга», «Записки об Усинской истории чиновников» и три цзюаня «Гадания по снам»*. Когда Лу Юй жил в Цзиньсинтане в монастырях Тянь Лань и Лин Инь, он составил «Записки о горе Улиншань», которые, к сожалению, не сохранились.

Написанный им «*Чайный канон*» собрал в себе все научные и практические знания о чае, накопленные до танской эпохи, а также опыт самого Лу Юя. Как только «Ча цзин» стал известен, он получил всеобщее признание и удостоился высочайших похвал.

Сунский Чэн Шидао в предисловии к «Ча цзину» 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 изготовления чая, районов выращивания, качеств самого чайного листа. Собственно, многие чаи были обнаружены им самим».

Чжао Линь, управляющий округом Чаочжоу и друг Лу Юя, в тексте «Инь хуа лу» писал, что Лу Юй любил чай и изобрел способ варки чая. 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 следующий случай. Во время императора Дай Цзуна правитель округа Хучжоу по имени Ли Цзи прибыл в Вэй Ян (в настоящее время провинция Цзянсу, город Янчжоу), где встретился с Лу Юем. Ли давно был наслышан о славе Лу Юя, испытывал к нему симпатию и поэтому отправился к нему. «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, чтобы тот привез из Наньлина воды. 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 сраженный, 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 *на шэнь* — чайного божества, или *на сянь* — чайного бессмертного, что также произошло в династию Тан. И 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

Чжао Хэтао, историк из Аньхуэй, выделяет пять этапов развития китайской чайной культуры:

**ПЕРВЫЙ** — от эпохи Шэнь Нуна до Чунь Цю (Весен и Осеней) (770-476 гг. до н.э.). В этот период использовали чайные листья, главным образом, в ритуалах.

**ВТОРОЙ** — от позднего периода Чунь Цю до начала Западной Хань (206 г. до н.э. - 8 г.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 гг.), когда чай пьют знать и аристократы при дворе императора.

**ПЯТЫЙ** — от Западной Цзинь (265-316 гг.) до эпох Суй (581-618 гг.) и Тан (618-907 гг.). 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 распространили его во всех областях Китая.

Самая ранняя запись о чае относится к 1115 г. до н.э. Чжоу Гун в тексте «Эр Я» («Описание деревьев») пишет, что некое дерево Бяо или Гу — есть *тху ча* — «горький чай». В древнем трактате «Шэнь лун бэнь шу» («Изначальная книга божественного дракона») написано: «Чай по вкусу горький. Когда человек его пьет — лучше мыслит, спать ему хочется меньше, тело приобретает легкость и зрение проясняется».

На основании Хуа-Ян Го Чжи («Хроник, описывающих Хуа-Ян») в то время, когда чжоуский Уван победил деспота Чжоу, Сы, Чжу и другие маленькие государства уже производили чай и преподносили тому чай в качестве дара.

В «Истории китайских обычаев» говорится, что с начала до середины эпохи Чжоу люди пили вино, настойки, отвары, в ряду ко-

Хуан Ху Дань  
«Собирают чай»

Далеко-далеко ввышине утесы,  
Слой за слоем бросают листья,  
Обвеянные теплым весенним ветром,  
Наполняют корзины,  
Падают на них косые лучи  
белого солнца  
По дороге к горному монастырю,  
которую знаю с давних времен,  
останавливаюсь в домах  
у крестьян  
и спрашиваю где живет  
Ван Синь Чао,  
ожидая, когда напалит чашку  
разлившимся цвет.

«Провожая зорного человека  
Лу Хун Цзяня собирать чай»

Тысячи пиков ждут, когда придут  
гости к ним  
собрать ароматный чай,  
что снова и снова рождается  
в этих местах.  
Теплится свечкой заря,  
так прекрасно идти одному.

Хао жань  
«Подарок ранним утром»

Только и мозгу, что поблагодарить  
чашкой чай.  
До окончания дня можно забыть о  
чувствах — не хочется ничего  
узнавать больше,  
когда встретился с человеком,  
который живет на пути.

торых чай был самым распространенным. На основании «Исторических записок о ритуале» в тексте Ди Гуань или «Чиновники земли» говорится, что чиновники использовали чай в траурных ритуалах. Ян Цзы Чунь *Цю* — один из 22 мудрецов — в «Летописи господина Ян» — сообщает, что чай собирали разными способами и использовали в лекарственных рецептах.

К эпохе Хань мода на чай уже широко распространилась, чай уже стал товаром и начал циркулировать на рынке. Чай Сюй Лян в «Чайных беседах» («Ча Хуа») указывает, что истоки употребления чая восходят в район 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 Янь У эпохи Мин в тексте «Записи о знаниях дней» говорит, что цинцы захватили чай и отсюда пошло название царства Чху, которое соответствует древней Сычуане. И только

после того, как Цин Ши Хуан объединил Китай, чай начал распространяться и 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 технологии 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,

оды... Существовало такое явление как «чайная борьба», заключающаяся 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 гг.) император Цянь Лун (1736-1796 гг.), которому принадлежит знаменитая фраза: «Государь даже один день не может обойтись без чая». Путешествуя по Поднебесной, Цянь Лун занимался изучением известных сортов чая, разнообразной чайной посуды, качеств воды. В местности Хунчжоу император познакомился с чаем *Лун Цзин* («Колодец дракона»), в Тайху — с чаем *Би Ло Чунь* («Изумрудные спирали весны»), в *Сычуани* —

с чаем с горы Мэншань. Впечатление от чайной плантации в местности *Шифэн* (Пик Льва), Цянь Лун 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 и по сей день.

По мере развития технологий, чай становится известным и за пределами Китая. Раньше всего (в 729 г.) 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 г. некий голландский торговец закупил чай в Макао и отвез в Гуаву, где продал, получив весьма неплохую прибыль. В 1684 г. другой голландский купец вывез и попытался посадить чайные кусты в Индонезии. Он добился успеха, и Индонезия скоро

**Гуй Хуан**

**«Приготовление чая»**

Много осени уже,  
повсюду среди пиков высятся  
лианы, опутывают  
в день трех знаков гуй -  
гуй чоу, новолуние гуй мао, день  
гуй хай  
Рядом монастырь,  
где новый чай обжаривают в  
котле,  
на старых полках рождается  
новый напиток,  
крутится-крутится и поднимается  
дымок

**«На чайном пиру»**

Под бамбуком, забыв о речах,  
мы вместе пьем пурпурный чай,  
опьянились текучей зарей вместе  
с бессмертными богами.  
Омывается сердце но трудно  
отмыть ego до конца,  
и только голос цикады слышится в  
лесу

**Бо Цзо И**

**«У горного источника пью чай»**

Сидя напротив холодной воды,  
смотрю как готовится чайный лист.  
Возникает чувство,  
без причины поднимаю чашку и  
протягиваю с любовью  
чайному человеку.

Цзян Цзи, «Чайная зорная цель»

Пурпурная помака  
Связанная с ливанской и песником  
Преображается в вершину  
зорного хребта  
Смотрю, как семья собирает  
урожай  
Двигаются потревоженные росинки

Юань Цзюнь, «Семь строк о чае»

Чай.  
Ароматные листья и нежные почки,  
Гостю – честь,  
монаху – любовь.  
Ступка – вырезана из белого  
песчаника  
закупана в пилы красной пряжи.  
Чайник – отблескивает желтоватой  
накипью, на чашках – узор пилы  
подобно цветочной пылке.  
Поздней ночью  
приглашаю всех  
смотреть на ясную Луну,  
Ранним утром  
моя жизнь обращена  
к отблескам зари в облаках.  
Завершая омовения,  
и древние, и прослые меду  
Избавляется от усталости.  
И полководцы, и умелые  
после битвы похмелья  
хоть и терпят муки,  
но все же важнее.

стала важным производителем чая (естественно, после Китая). В Индии чай начали возделывать достаточно поздно, приблизительно около 1780 г., когда английская Ост-Индская компания привезла из Гуанчжоу (столица южной провинции Гуандун) саженцы чая. Чай начал культивироваться на территории Индии до самого Бутана. Первая поставка индийского чая в Англию была осуществлена в 1836 году. Затем чай высадили на Цейлоне после того, как там от неизвестного грибкового заболевания погибли все кофейные плантации. Сегодня чай выращивают и в Африке (Кения), и в Южной Америке (Перу). Так что теперь совершенно точно чай можно назвать всемирно любимым напитком.

В Россию чай попадает через Великий шелковый путь. В 1547 году казаки преподнесли царю в качестве подарка баночку душистого чая. В XVII в. мода на питье чая распространилась в высших слоях общества, через некоторое

время став общераспространенной. В литературе XIX в. уже очень часто упоминается чай и чаепитие.

Внизу по Волге и на Дону распространялся монгольский способ чаепития. Там предпочитали плиточный чай с добавлением молока, в том числе, овечьего, кумыса и масла.





# КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ

Существует много различных подходов к классификации поистине огромного количества различных сортов чая. Наиболее распространенный — классификация по степени *ферментации*, сложного биохимического процесса, происходящего под воздействием температуры, влаги, солнечного света, механического воздействия кислорода, и ферментов, и времени. Совокупность этих параметров и определяет особенности и скорость процесса. Можно выделить медленный и ускоренный способ ферментации.

## ЧТО ТАКОЕ ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Общее название «зеленый чай» обозначает технологию обработки, при которой ферментация чайного листа минимальна. На этом, собственно, общее заканчивается и начинаются различия, поскольку разновидностей зеленого чая существует множество. Различается он и по месту произрастания чайного дерева, и по его видам, и по технологии сбора, и по способам обработки, и по качеству готового продукта, конечно же.



Среди зеленых чаев существует особая группа так называемых «императорских» чаев, то есть тех, которые были отмечены высочайшими правителями за свои необыкновенные достоинства. Среди них *Си Ху Лун Цзин* («Колодец Дракона с озера Си Ху») и *Би Ло Чунь* («Изумрудные спирали Весны»).

## ЧТО ТАКОЕ БЕЛЫЙ ЧАЙ

Часто спрашивают, обусловлено ли название чая цветом напитка. Безусловно, некоторая зависимость существует, но цвет чая во многом определяется степенью ферментации. Что касается, белого чая, то он ферментируется всего на 5-7%. Лист белого чая должен быть очень нежным, поэтому самый лучший чай собирают



ранней весной. Например для белого чая *Бай Мудань* («Белый пион»), необходимо собирать «три белых», т.е. почку и два листика, покрытые белым ворсом, который называется «бай хао». Особенность обработки белого чая состоит в том, что он только подвяливается на солнце и сушится. Чайный лист не скручивается, а остается в своей естественной форме. Необходимо тщательно соблюдать правильный температурный режим, поскольку слишком высокая температура убьет нежный вкус чая, а слишком низкая — сделает чай пресным. Поскольку все процессы делаются вручную, особенно ценится опыт и душевное состояние человека, работающего с чаем.

Белый чай оказывает охлаждающее воздействие на организм, поэтому его лучше всего пить в теплое время года. Он достаточно легкий, поэтому класть его можно чуть больше, чем другие чаи — примерно треть объема чайника. Однако лучше сделать чай слабым, чем крепким, тогда его вкус можно ощутить в полной мере.

## ЧТО ТАКОЕ ЖЕЛТЫЙ ЧАЙ

Желтый чай по своим свойствам близок к зеленым, однако, технология его производства заметно отличается от других. Некоторые желтые чаи изготавливаются на протяжении 72-х часов. Его производство предполагает особую технику «томления и оборачивания»: чайный лист некоторое время прогревается над горячими углями, затем его заворачивают в пергамент, отчего он постепенно желтеет. За счет этого происходит особо медленная ферментация, достигающая 10%.



На производство одного килограмма драгоценного чая *Цзюнь Шань Инь Чжэнь* — «Серебряные иглы с гор Бессмертных» — идет около 50 000 чайных почек. Для получения Инь чжэня используется особенно полные, крепкие и сочные почки золотисто-желтого цвета, покрытые серебристым пушком. Заварив чай в стеклянной посуде, можно увидеть удивительный танец: чайники поднимаются остриями вверх и выстраиваются в лес диковинных деревьев, а затем опускаются ко дну, вновь поднимаются на поверхность, и так три раза. Из-за этого Цзюнь Шань Инь Чжэнь часто называют «три спуска, три подъема». Настой получается прозрачный с легким желтоватым оттенком, тонким изысканным вкусом и совершенно изумительным ароматом.

Заваривают желтый чай следующим образом: на чайник объемом 150 мл берут примерно 3 грамма чая. Заливают водой и сливают через 25-35 секунд. И так повторяют пять-восемь раз, постепенно увеличивая время настаивания до 1-1,5 минут.

## ЧТО ТАКОЕ КРАСНЫЙ ЧАЙ

В Европе красный чай стали называть черным. Красный чай считается сильно ферментированным, его ферментация, т.е. процесс окисления листа и сока, достигает 45-50% отчего настой приобретает интенсивный красно-коричневый цвет. История утверждает, что красный чай появился совершенно случайно из-за резкого изменения погоды.



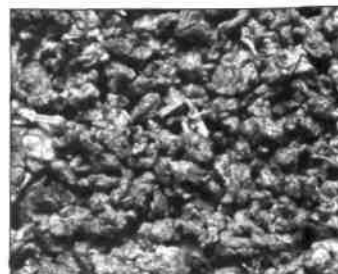
Проще говоря, ночью выдался сильный туман, и чай, оставленный в кучах, что называется «сопел» гораздо сильнее. Потом технологию усовершенствовали и стали производить красный чай. Естественно, что англичане заинтересовались именно таким чаем, ведь его гораздо легче транспортировать и хранить. Интересно, что именно англичане стали насаждать чайное дерево в своих колониях — в Индии и на Цейлоне. Чайной культуре в этих странах 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 Шэнь Нуна. Безусловно, коммер-

ческий интерес во многом определил условия выращивания, сбора и обработки чайного листа в Индии, на Цейлоне, и в Кении, где производство чая сильно отличается от китайских технологий.

Советуем вам попробовать такие чаи как *Аньхуэй Цихун* и *Дяньхун*. Надеемся, что вам понравится мягкий, сладковатый вкус, насыщенный аромат и удивительный рубиновый цвет. Красный чай хорошо сочетается с чайной розой и другими цветочными добавками.

## ЧТО ТАКОЕ УЛУН

Улун относится к разряду полуперментированных — на 40-70%. Само словосочетание «У Лун» означает «Черный Дракон». Многообразие улунов впечатляет. В первую очередь, можно выделить материковые (китайские) и островные (тайваньские). Затем в зависимости от микроклимата региона произрастания и традиционных тонкостей обработки выделяются несколько групп.



Улун — это совершенно особый продукт, его 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.

Заваривают улун совершенно особым образом. Этот способ заваривания называется «*гунфу ча*» — высшее чайное мастерство. Самого чая насыпают примерно на треть чайника. Заливают кипятком, который тут же сливают, споласкивают этой первой водой посуду. Потом заливают чайник снова и опять сливают очень быстро, не настаивая. Этот чай уже следует пить. И так делают несколько раз, пока не «выберут» весь цвет, вкус и аромат. Некоторые улуны можно заливать до сорока раз. А в среднем — 13-15 раз является нормой. Впрочем, советуем вам самим попробовать настоящее «гунфу ча», например, с чаем Тегуаньинь — «Железная Бодхисаттва Гуаньинь».

## ЧТО ТАКОЕ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

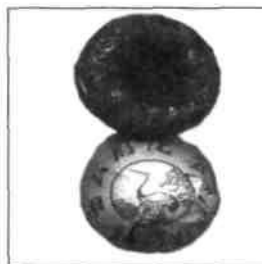
Самый знаменитый черный чай называется Пуэр (по названию города, в котором его продавали). Особая технология его производства существует в провинции Юннань. Тонкость этого производства заключается, во-первых, в качестве чайного листа, имеющего особый вкус, аромат и структуру, а во-вторых, в технологии обработки, в результате которой чай получается сильно ферментированным. Томление сырья в кучах — ключевая особенность производства «черного» Пуэра. Для производства такого Пуэра листья собирают в кучи и обрызгивают водой, чтобы лист снова впитал влагу. После этого чайную кучу разравнивают до одной толщины, и в ней начинается процесс естественного ферментирования. Качество конечного продукта часто зависит от погоды, точнее — от влажности воздуха во время ферментации. Готовые листья Пуэра приобретают глянec и бурый цвет, а также весьма специфический запах. Через 30-45 дней кучу ворошат снова, сушат на солнце, просеивают в ситах, листья разделяют, сортируют и делают весовой чай. Пуэр обычно прессуют, как дань традиции. Кроме того по древним технологиям производят «зеленый» и «белый» Пуэр, очень ценимый знатоками. Пуэр — это чай, ценность которого с возрастом увеличивается, а вкус и аромат напитка со временем становятся более изысканными, со временем становятся более насыщенным, густыми и сильными.



## ЧТО ТАКОЕ ПРЕССОВАН

Можно сказать, что прессованный чай — это отзвук древности. До XIV века в Китае производили в основном прессованный чай — в виде кирпичей или в форме подголовных подушек, или же в форме гнезда. Чай измельчали, обдавали паром и прессовали. Связывающим веществом служил рисовый крахмал. Такой чай было удобно транспортировать и долго хранить.

В наше время чай прессуют без добавления каких-либо веществ и только некоторые сорта, лист которых плотный и собран в более



поздние сроки, например, юньнаньский *Точа* («Чай-чашу») и черный чай Пуэр. Прессованный чай подвержен активной ферментации, он крепкий, с выраженным вкусом и запахом, можно сказать, более «острым», поэтому заваривать его надо особым образом, тщательно следя за процессом. Для заварки берут совсем небольшой кусочек — примерно с фалангу пальца на 250-300 мл, заливают в чайник немного кипятка и дают чаю распариться на протяжении 3-4 минут, потом наполняют чайник водой доверху и затем уже сливают очень быстро — через 30-40 секунд, повторяя последнюю операцию до тех пор, пока не «выберут» весь вкус. Правильно заваренный прессованный зеленый чай должен получиться сладковатым на вкус, с насыщенным ароматом, немного напоминающим сухофрукты, темно-медового цвета.

### ЧТО ТАКОЕ ЖАСМИНОВЫЙ ЧАЙ

Жасминовый чай — это разнообразный зеленый чай, ароматизированный цветами специально выращенного жасмина. Очень важно, чтобы чай был ароматизирован живым продуктом, а не эссенциями или маслами, поскольку и чайный жасмин, и чайные хризантемы, и чайные розы обладают собственным полезным для организма эффектом. Жасмин, например, чистит печень и согревает в холодное время, повышая температуру тела.



В Китае и доньше чай ароматизируют древними способами. Иногда чайный лист и цветы жасмина подвяливают вместе на протяжении суток — и это быстрый способ. Однако термическая обработка может изменить качество чайного листа. Другой — более долгий способ — это совместное хранение цветов жасмина и чая на протяжении не менее ста дней, после чего цветы выбирают из чая. Все процессы производятся вручную с максимальным вниманием и почитанием традиции.

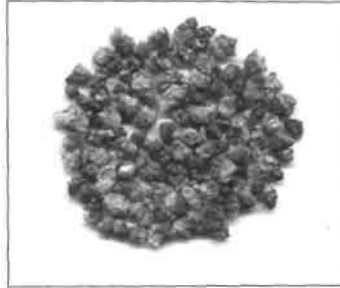
Жасминовые чаи — очень нежны на вкус. Если вдруг появилась горечь, значит вы положили слишком много заварки или же чай перестоял. Класть чая нужно совсем немного — примерно 3-4 г на 250-300 мл воды, и настаивать недолго — 30-60 секунд. Мы реко-

мендуем попробовать *Моли Чаван* («Князь жасмина»), *Моли Чжень-Чжу* («Жасминовая жемчужина»), *Моли Бай Мао Хоу* («Беловолосая обезьяна»), *Моли Сю Цю* («Жасминовые шелковые узелки»).

## ЧТО ТАКОЕ ИМПЕРАТОРСКИЙ ЧАЙ

Императорский чай известен с Танской эпохи, когда из Чжэньцзяна, Фуцзяни, Сычуани стали поставлять чай к императорскому двору. За поставками чая следил особый чиновник, ведавший чайной управой.

В 756-762 годах для императора Сяо Цзуна из Чан Чжоу И Сина (современная провинция Цзяньсу) доставляли исинский чай, один из лучших.



Его собирали сразу по окончании весны, когда чайные почки Воробьиных Язычков раскрывались и появлялись первые листочки. После сбора делали чай и тут же посылали гонцов, которые день и ночь ехали в Ча Нань, который был в то время столицей, везли туда чай.

Император использовал этот чай в магических ритуалах поминовения духов предков.

Некий чиновник Ли Цзи У в годы правления Танского Сянь Цзуна, в 813 г. писал о том, как собирали чай Мэн Дин Чха. Этот чай сейчас называется *Мэн Дин Хуан Я* (Желтые Почки с горы Мэн Дин Шань).

«На горе Мэн Шань на юге уезда каждый год собирают самый лучший императорский чай. Перед Цин Мин выбирается специальный счастливый день, совершается ритуальное омовение и очищение, возжигаются благовония. В церемониальных одеждах поднимаются на гору и просят монахов из монастыря, который находится на горе, совершить обряд открытия плантации.

После того как делаются приношения и поклонения горе, собирается 360 листочков, по количеству дней в календаре, обжигаются прожариваются. Делается чай, который помещают в серебряный сосуд и посылают в столицу для императора.

Одновременно на горе Мэн Шань на пиках Пик Высшей Чистоты, Сладкой Росы, Нефритовой Девы, Источника Лин Цзяо Фэн собирают разные виды чая, из которого делают прессованный

чай *Кэ Цзя Ча* (Чай с Зернышками). Он помещается в 18 серебряных бутылок и тоже посылался в качестве императорского чая в столицу».

В эпоху Сун, в период правления Тай Цзуна императорский чайный сад был в Цзянь Ани, в провинции Фу Цзянь, на горе Фэн Хуань Шань. Северная плантация находилась к востоку от Цзянь Ани на 30 ли. От Гуань Пина и выше был внутренний сад, а ниже Гуань Кэна был внешний сад. Цзю О, Шэр Пан, Сяо Пу Чжу, Чжан Кэн, Си Ди — были запретными садами. Чай, который там

*Места произрастания «Божественные ростки светятся, светятся. Поднимают корни. Высоко растут, берут ветер и напитываются влагой. Несут в себе инь и направлены в янь».*

*Лучший чай растет на ясном склоне горы. Если за монастырем, на горном склоне, направленном на запад, считается наилучший чай. Т.е. лучше всего, чтобы он влиял в себя ясное ци. Тогда считается наилучшим.*

*Самый лучший чай — дикий. Следующий за ним — тот, который выращивается на плантациях. А если чайная земля ориентирована на иньскую сторону, на иньском склоне горы — лучше всего не брать. Если чай производится на ровной земле, то он принимает много ци почвы, и поэтому характер его вещества зряный. Если чай производится в высоких горах, в нем смешивается ветер, роса и чистое ци пустоты.*

*В Ча Цзине говорится: лучшая почва та, где есть синие камни. Хороший чай рождается на каменистых почвах. Среднее — где почвы сузунки. И самые низшие — это лесовые, желтые почвы. Когда роза, сосна, бамбук посреди чая растут, они его прикрывают. А с другими растениями нельзя смешивать.*

рождался, был самым классным.

В Северном саду, чай собирали следующим образом. Перед *Цзин Чжэ* (Пробуждением Насекомых), выбирали день с благоприятной энергией, максимально подходящей для сбора чая и открывали сад. Начинали на расцвете, до восхода Солнца, когда толстые и румяные почки полны внутренних сил и готовы к раскрытию, около пятой стражи. Собирались чиновники и чаеводы около горы Фэн Хуань Шань, били в барабаны и гонги и начинали сбор. Почку открывали с помощью ногтя а не подушечкой пальца, чтобы пот и ци не загрязнили лист. Каждый листочек после сбора промывали в проточной воде с тем, чтобы сохранить его чистоту.

Чайные рабочие должны были сосредоточенно отбирать только самые лучшие по виду почки с белым соединением и темным пояском, самые маленькие, как иголки, которые запаривали в тазе с водой.

Для того, чтобы сделать снежно-белый чай, листья промывались в 16 водах. В день самый лучший сборщик мог сделать только один



## Время сбора

чайный комок Дракона и Феникса. Потому что после того, как похолодела вода, чай должен был высохнуть. Чай прогоняли через сита, промывали, сушили и промывали снова. Воду брали только из источника Фэн Хуан Цюань, Фениксового Источника. Он также называется Лун Тэн Цюань или Мин Юй Цюань. Эта вода считалась особо сладкой и чистой.

К процессу его прожарки были еще более строгие требования. В зависимости от вида (после сортировки) чай помещали в разную посуду и с подходящей температурой прожаривали.

Некий Чэнь Ди Жу Минской эпохи в тексте Ча Дун Бу, «Дополнение к Чайному Пониманию», пишет следующее: «чай прожаривается или просушивается на бамбуковых ситах, листья сверху набрасываются. Огонь отделен от него на расстоянии нескольких чши от чая, тогда от него тепло идет, а не горячий жар. И питается цвет, запах и вкус этого чая. И так прогревают его или 6, или 8 суток. Самое долгое прогревание — от 10 до 15 суток. Когда чай впитывал достаточное количество энергии огня, проверяли, какой будет его цвет, а потом помещали в плотно закрытую комнату и обвевали веерами с тем, чтобы он приобрел естественный блеск».

Готовый чай помещали в золотые, серебряные, бронзовые или оловянные сосуды и доставляли во дворец Императора.

Для сбора чая нужно дождаться подходящего времени. Не торопиться и не медлить. Маленький человек временем ограничивается, а цзянцзы (правитель-мудрец) на время полагается.

Собирают чай во втором, третьем и четвертом месяце. Как только он начинает давать ростки, когда еще лежит роса холодная, тогда собирается. Почка чайная выходит наверх. Есть побеги в три веточки, четыре веточки, пять веточек. Средняя веточка всегда срывается.

Если на Цин Мин, Чистота и Ясность, то слишком рано. Если на Ли Ся, Установление Лета, то слишком поздно. Если на Гуй Юй — это как раз самое лучшее. Гуй Юй — это Хлебные Дожди. Если еще промедлишь 1-2 дня и поождешь, пока ци наберет силу и станет достаточным, тогда аромат у чайного листа будет сильнее, и его легко будет собирать и хранить.

Первый урожай чая, до Хлебных дождей, является самым лучшим. Только в некоем месте, Лоу Цзе, открывают сады на Ли Ся, Установление Лета. А за 6-7 дней перед Установлением Лета Воробьиные Язычки являются намушками. Тот, что до наступления лета собирается, называется Весенним чаем.

А еще один раз осенью собирают, в седьмой или восьмой месяц. Этот чай тоже очень высокого качества.

