

ЗНАМЕНИТЫЕ ЧАИ В ИСТОРИИ КИТАЯ

БЕЛЫЙ ЧАЙ БАЙ МУ ДАНЬ

(Белый Пион)

Бай Му Дань — особый продукт провинции Фуцзянь, принадлежит к классу белых чаев. Он делается следующим образом: покрытые белым ворсом почки серебристого цвета сжимаются и связываются так, что становятся похожи на лепестки цветов. После того, как чай заваривается, листья с мягкими почками раскрываются как бутоны. Поэтому чай и получил название, «Белый Пион». Существует технология приготовления и несвязанного Бай Му Дая.



До 1922 г. он производился в Цзяньяне, в месте Шуйцзи. Старые крестьяне из Шуйцзи говорят, что он произошел из местности Даху. Место Шуйцзи принадлежало уезду Цзяньпин. На основании записей этого уезда можно сказать, что беловорсистый чай, *баймаоча*, происходит из деревни Сисян и деревни Гуаньмао, расстояние между которыми составляет приблизительно 30 километров.

В 1922 г. белый чай начали изготавливать в Чжэньхэ, а с начала 60-х годов — в уезде Сунсисянь. В настоящее время Бай Му Дань производится в основном в районах уезда Чжэньхэ, Цзяньян, Сунси и Фудин.

Традиционно в качестве сырья для Бай Му Дая берутся толстые листья и почки с густым белым ворсом, первый сбор весеннего чая — одна почка и два листа («три белых»), длина которых почти одинакова. Летний сбор, имеющий тонкую почку, не годится для Белого Пиона.

Бай Му Дань не проходит процесса скручивания и прожарки, он лишь подвяливается на солнце и прогревается, сушится. Тем не менее, овладеть этой технологией не так и просто. Лучше всего, когда подвяливание происходит в комнате (т.н. «естественное подвяливание»). На бамбуковые сита ровным слоем рассыпаются собранные почки и листья, при этом нужно, 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 раз ссыпают; когда 9/10 — еще раз; после этого сырье помещают в специальные короба для сушки при температуре 90-100 °С. Затем вручную отбирают черенки и некачественные листья: порченые, красные, вспученные и темные. После этого чай сушат при более низкой температуре и еще горячим засыпают в ящики.

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

В Бай Му Дане 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 блестяще-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.

С 1922 г. Бай Му Дань стали поставлять во Вьетнам. В настоящее время его продают в основном в Юго-Восточную Азию, Гонконг и Макао. Поскольку этот чай обладает охлаждающим эффектом, он идеально подходит для жаркого лета.



БЕЛЫЙ ЧАЙ БАЙ ХАО ИНЬ ЧЖЭНЬ

(Беловолосые Серебряные Изги)

Бай Хао Инь Чжэнь — белый чай, производящийся на севере провинции Фуцзянь.

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



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

Уже во времена династии Сун о белом чае упоминалось в трактате «Дагуань чалунь», написанном императором Хуэйцзуном, правившим с 1100 по 1125 гг., большим любителем чая. Тем не менее, в книге говорится о другом, родственном сорте чая. На самом деле, появление Бай Хао Инь Чжэня следует датировать временем династии Цин (1644-1911 гг.); более точно — он был впервые собран в 1796 г. Это редкий и дорогой чай, очень ценимый в среде китайских любителей за свое освежающее действие. Как и Бай Му Дань, он хорош во время сильной жары.

Цвет настоя Бай Хао Инь Чжэня — прозрачный, отливающий бледно-желтым, аромат — сладкий, цветочный.

ЖЕЛТЫЙ ЧАЙ ЦЗЮНЬ ШАНЬ ИНЬ ЧЖЭНЬ

(Серебряные Изги Гор Цзюньшань)

Цзюньшань, Горы Бессмертных, находятся на острове, на озере Дунтин (провинция Хунань). Это 72 вершины причудливой формы, имеющие поэтические названия и прославленные преданиями и легендами. Традиция производства чая в этом районе прослеживается вглубь истории вплоть до династии Тан (618-907 гг.).



Инь Чжэнь относится к желтым чаям, которые по своим свойствам очень близки к зеленым, но, благодаря легкой ферментации,

дают желтый настой при заваривании. Процесс изготовления Инь Чжэня долг и состоит из нескольких этапов. В общей сложности он занимает более 70 часов (около трех суток), но зато при условии правильного хранения чай сохраняет свои свойства дольше, чем зеленый чай.

На Инь Чжэнь идут исключительно чайные почки (около 25 000 почек на один килограмм чая). В цзюньшаньском Инь Чжэне используется довольно молодой сорт чайного куста с особенно полными, крепкими и сочными почками золотисто-желтого цвета, полностью покрытыми серебристым пушком. В зависимости от качества почек, Инь Чжэнь 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 Инь Чжэня опускаются и поднимаются до трех раз, поэтому о нем китайские любители чая говорят как о чае «трех подъемов и трех опусканий».

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ СИ ХУ ЛУН ЦЗИН

(Колодец Дракона с Озера Си Ху)

Си Ху Лун Цзин, (иногда его называют «чай Двух Гор»), многие считают самым лучшим чаем. О необычайной его популярности свидетельствует тот факт, что для производства Лун Цзина китайские чаеводы вывели 43 вида чайных кустов.

Он изготавливается в провинции Ханчжоу, в горах у озера Сиху (Западное озеро) и имеет очень долгую историю. Еще в эпоху Тан поэт Лу Юй в каноне «Ча цзин» писал о монастырях Тяньлань и Линьинь, где делали этот чай. В эпоху Сун родственный чай делали в гротах Тяньланя и Сянлия, в гроте Баюндунь, а также на пике Байюнь, около нижнего Тяньланя.





Считается идеальным сочетание Лун Цзина с водой из источника Хупао (Присевший тигр). «Когда к хорошему чаю прибавить хорошую воду, еще более красивым становится озеро Сиху», — писал сунский поэт Су Дунпо. Окрестности озера и источник посещается множеством людей.

В своих стихах Су Дунпо не обошел вниманием чудесный зеленый чай, собираемый весной, в период Хлебных Дождей около пика Байюнь. Знаменитая «Ода чаю» («Жо инь») также содержит упоминание о Лун Цзине: «на Западном озере есть чай под названием «Колодец Дракона». Там пики Южных гор встречают туманные зори, и летят водопады в темные ущелья, и камни растут».

Собирание чая

В Ча Цзине говорится: если в этот день есть дождь — не собирают. Если меняется погода (то ясно, то облака) тоже не собирают.

Собирают, когда ясно.

Собирают, потом пропаривают, сминают, прихлопывают, прозревают, просеивают и отбирают. Так делают чай. Так описано в Ча Цзине.

Еще пишется, что чай нужно срывать ножом, нельзя пальцем. Если ножом снимается — сразу срезается, и не становится мягким. А если срывается с помощью пальцев, то много влаги выходит, и тогда портится чай.

Приготовление чайного листа

Когда чай только собрали, аромат в нем еще не вышел на поверхность. И тогда нужно воспользоваться силой огня, чтобы развить этот аромат. Но чай по своей природе такой, что нельзя его сминать сильно. И нельзя пережарить.

Если много его положить туда, где сминают — не будет ровным. Если долго сминать — слишком размякнется и аромат рассеется. Когда чай только собрали, нужно отобрать и убрать ветки и старые листья. Берутся только молодые листья. Кроме того, нужно убрать маленькие кончики и веточки, которые легко пересыхают. Это метод Сун Ло.

ри, и летят водопады в темные ущелья, и камни растут».

Гао Цянь в энциклопедии «Цзун шэнь бан цзянь» эпохи Мин писал следующие: «В Ханчжоу делается чай Лун Хун Ча. Воистину, и на небесах не найти лучшего». До 1700 г. источник Лунцзин рядом с одноименным монастырем (Колодец Дракона) назывался Лунху. По преданию, в эпоху Мин (1368-1644 гг.), в годы правления Чжэн Гэна 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 необычно холодные стены.

Монастырь Лунцзин был основан в 949 г. и первоначально назывался Баогокань Цзиньюань. В эпоху Сун (960-1279 гг.) он был переименован в Шоушэньюань, а в третий год правления под девизом Шаоси, в 1133 г. — переименован в Гуанфуюань. Его посещало множество людей из других монастырей, поэтому известность Лун Цзина росла.

Цинский император Канси (1662-1723 гг.) построил в Ханчжоу «Походный дворец»; тогда Лун Цзин стал императорским чаем.

Основное место, где выращивается Лун Цзин — это гора Шифэньиань, или Львиный пик. Его также возделывают в Мэйцзядао, Вэнцзяшане, Юйси, Хубао и Линьине. Небольшие чайные плантации окружены густыми бамбуковыми лесами. Условия для выращивания чая здесь очень благоприятные: мягкий умеренный климат, подходящая влажность, среднегодовая температура +16 °С, осадки — приблизительно 1500 мм. В весенний сезон частых, мелких дождей появляются маленькие ручейки, увлажняющие плодородную песчаную почву. Лу Юй писал в «Чайном каноне», что именно такая почва подходит для чайных плантаций. Таким образом, природные условия здесь идеальны для чая.

Чайные кусты, возделываемые в этом районе, имеют мягкие и очень маленькие почки и листья, которые содержат огромное количество аминокислот и витаминов.

Техника сбора и приготовления Лун Цзина достаточно сложна. Выделяют три особенности сбора сырья. Первая: собирают ранним утром. Вторая: собирают мягкие, молодые почки. Третья: собирают с усердием.

Чаеводы говорят: «При раннем сборе три дня — время драгоценного чая. Опоздаешь на три дня — чай превращается в траву».

В тексте эпохи Мин (1368-1644 гг.) в тексте «Чжу чуа сяо пин» («Маленькие рассказы о кипящем источнике») Тянь Ихэн пишет, что «золотые» почки собираются только до времени Хлебных Дождей (15-дневный весенний период по китайскому календарю).

Лучшим считается Лун Цзин, собранный перед периодом Цин Мин (Чистота и Ясность). Он называется *минцяньча*, то есть, «предьясностный». Следующий по качеству — чай, собранный перед Хлебными Дождями. Он называется *юньцяньча* — «преддождевой».

Разные виды сырья имеют свои определенные названия. Одна мягкая и нежная почка называется лянъ синь — «лотосовое сердце». Почка и один листок называется ци цян — «пика со знаменем». Почка между двумя начинающимися раскрываться листочка называется «воробьиным язычком». Почка должна быть длиннее листа, а общая длина листа и почки должна составлять полтора сантиметра. Для одного килограмма высокосортного Лун Цзина требуется 70-80 тысяч тоненьких, нежных и обязательно целых почек с листочками.

Когда наступает сезон сбора Лун Цзина, каждый день на плантациях можно увидеть девушек, одетых в специальные плащи. Своими тонкими пальцами они срывают нежные листочки чая, по-

добно клюющим рис птичкам. В течение долгого времени, из поколения в поколение передавалась такая техника сбора.

Обычно весенний чай раннего периода собирается каждый день или через день. Чай среднего периода собирается один раз за несколько дней. В целом, Лун Цзин собирают только 30 дней в течение всего чайного сезона.

Собранные свежие листья складывают в помещении на стеллажи, слоями, толщиной приблизительно три сантиметра. Для средних и низших сортов слой может быть и толще. Через 8-10 часов листья теряют одну часть влаги, и их объем уменьшается на 15-20%. Когда количество влаги, содержащееся в листьях, достигает 70%, сырье становится подходящим для дальнейшей обработки, цель которой — улучшение аромата чая, уменьшение горечи и терпкости и увеличение содержания аминокислот.

После того, как чай теряет влагу, он сортируется на три части, в зависимости от размера листа. Они прожариваются по отдельности. Для разных видов сырья температура котла и способы прожарки должны различаться. Только тогда можно добиться хороших результатов.

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

Во время прожарки, в зависимости от величины 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 настоящий чай, с совершенным цветом, запахом, вкусом и формой.

Прожарка Лун Цзина делится на три три стадии: *«зеленый котел»*, *«возвращение влаги»* и *«светящийся котел»*.

На первом этапе при температуре +80-100 °С в котел кладется немного масла, и поверхность смазывается так, что становится глянцевой. Затем туда помещается около 100 грамм чайных листьев. После этого их начинают прихлопывать и потряхивать. Когда выделяется какое-то количество влаги, листья начинают приминать, придавливать, потряхивать и потаскивать. Давление от легкого удара оказывается особенно сильным. Постепенно листьям придается прямая и плоская форма, что является целью всей процедуры.

После того как на 7-8/10 сырье присушивается, должно пройти приблизительно 10-15 минут. Тогда котел поднимается, чай вы-

сыпается в сита, где 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. Туда помещают 250 грамм сырья при температуре +60-70 °С и прожаривают 20-25 минут. Когда листья вытягивают, а потом начинают прихлопывать ладонями то выше, то ниже. Температура при этом то увеличивается, то уменьшается. Давление ладоней постепенно становится все сильнее. Потом листья тащат, хватают, зашипывают, полируют, давят и толкают... При этом нужно, 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. При сгибании обработанный таким образом лист ломается. Он содержит уже 5-7% влаги. Чай, приобретший вид желтоватых пластиночек, вынимают из котла, высыпают и снова просеивают через сито.

Процесс изготовления Лун Цзина проходит полностью вручную и затраты труда при этом очень высоки.

Существует 13 сортов Лун Цзина. Высшая степень — от первого до третьего. От четвертого до шестого — средняя. Лун Цзин седьмого и восьмого сорта считается уже низкосортным. Когда-то существовали девятый и десятый сорта, которые в настоящее время уже не производится.

Различие сортности обусловлено, в частности, температурой котла. Чем она выше, тем больше количество листьев, которые, следовательно, нужно давить сильнее.

Качественный Лун Цзин легко испортить, храня его при высокой влажности. Поэтому необходимо вовремя завернуть его в бумагу: обычно по полкилограмма в один пакет. Пакеты перекладываются пеплом, известью, и помещаются в плотно закрывающиеся кувшины. Тогда через полмесяца или месяц чай становится еще ароматнее, а вкус — еще свежее и приятнее. И через год такой чай сохранит свой цвет, особенный аромат и удивительный вкус.

Условия произрастания и техника производства Лун Цзина в разных районах имеют некоторые различия, поэтому чай разделяют на четыре вида:

1. *Ши (львиный)*, собираемый около Львиного пика, в деревне Лунцзинтунь.
2. *Лун (драконов)*, собираемый около Вэнцзяшань (Гора Старца).

3. *Юнь (облачный)*, собираемый около Юньсай и Мэйцзяу.
4. *Ху (тигриный)*, собираемый около Хубао, в Сяньцзинь.

По другой классификации, различают три вида:

1. *Ши Фэн Лун Цзин* — с острым, долго сохраняющимся ароматом, свежим вкусом и «цветом рисового отвара».
2. *Мэй У Лун Цзин* — по форме более тонкий, более уплощенный и глянцевый, бирюзово-зеленого оттенка.
3. *Си Ху Лун Цзин* — с более плотным и нежным листом.

Китайские ценители считают лучшим шифэньский Лун Цзин.

Кроме традиционного заваривания в глиняном чайнике, в Китае получило распространение заваривание Лун Цзина в стаканах, с кипятком температурой +85 °С. После минуты настаивания чай сливают, открывая крышку. Прозрачность стекла позволяет насладиться красотой чая. Почка и листочек, «знамя» и «пика» соединяются друг с другом и двигаются вверх-вниз в вертикальном положении, как живые, то погружаясь, то опадая, двигаясь и покачиваясь, как бамбуковые заросли.

Когда пробуешь Лун Цзин, кажется, что и зубы ощущают его аромат. Китайские медики считают, что он полезен для легких. Будучи ароматным и вкусным, он не создает ощущения избыточности, и его можно потихонечку попить маленькими глотками. Но без практики, мастерства-гунфу трудно различить настоящий вкус Лун Цзина.

Недаром китайские авторы, восхваляя Лун Цзин, говорили, что выпив этот чай, ощущаешь внутри дыхание-ци великой гармонии; что его вкус «отсутствия вкуса» есть предельный вкус; что делая человека глубже он исцеляет его; что он дорог, подобно недостижимой драгоценности...

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ ЛЮ АНЬ ГУА ПЯНЬ (Тыкветные Семечки из Лю Ань)

Лю Ань Гуа Пянь производится в провинции Аньхуэй, в уездах Люань, Динсай, Юшань, Дуфуань — называется внутренний горный Гуа Пянь. А тот, который производится в уездах Люань, Баньчунь, Хочжань, Шичжигань, Лоцзянь — называется внешний горный Гуа Пянь. Он также производится в Тиюньшань (в старое время это место относилось к уезду Люань, а в настоящее время — к уезду Цзинсань). Тиюньшаньский Гуа Пянь считался высшим сортом этого чая.



В горах Тиюншань, в месте Хуанши в Личжуне, особенно около входа в грот Пяньфу, растут самые лучшие кусты, из которых производится Дао Ди Гуа Пянь.

Грот Пяньфудун находится на южном склоне гор Тиюншань, рядом с отвесным утесом. Подниматься туда очень опасно. Вход в грот находится на высоте 10 метров от земли. На левой стороне снизу — большая каменная трещина, очень глубокая. В этой местности водится много летучих мышей, и грот наполнен их пометом, который является прекрасным удобрением. В помете летучих мышей очень высокое содержание фосфора.

В эпоху Мин чай Лю Ань Гуа Пянь был очень известен. Живший в это время автор по имени Гу Лун писал, что Лю Ань Гуа Пянь, природа которого воистину прекрасна, очень хорош по своим качествам и имеет эффективное целебное воздействие.

Минский автор Сюй Цышу в тексте «Ча шу» («Чайная книга») говорит, что на прославленных горах произрастают волшебные травы, а на теплых почвах Цзяннани растет чай. О чае, растущем к северу от большой реки Чанцзян в месте Люань, он сообщает как об известном, любимом и драгоценном средстве, избавляющем от засорения организм, убирающем жиры и застои. Но нужно следить, замечает Сюй Цышу, за соблюдением технологии изготовления, иначе он будет сильно отличаться по качеству от настоящего чая.

В начале династии Цин (1644-1911 гг.) чай Лю Ань Гуа Пянь стал императорским, и каждый год на праздник Весны он в изобилии привозился чиновником в столицу для императора. Это описано в «Стихах бамбуковых ветвей». Затем люаньский чай попал в столицу, и на севере также приобрел известность как императорский чай. Он упоминается в тексте эпохи Цин — записках «Сян ян те и», автор которых, Ли Гуантинь, был родом из Баоди, недалеко от Пекина. В то время он жил в Пекине и записывал разные интересные события. В своей книге «Кай мэнь ци ши» («Семь историй после открытия дверей») он также говорит об этом чае как об императорском и отмечает, что он особенно хорош, если заваривать его на воде из двух соединяющихся колодцев.

В Цзяннани тоже очень любили. В двадцать девятой главе знаменитого романа У Цзиньсы «Неофициальная история конфуцианства» герой пьет люаньский чай, собранный в период Дождевых Вод. Это пример распространенности Гуа Пяня среди эстетов-любителей чая.

В романе «Сон в красном тереме» тоже упоминался люаньский чай.

Об употреблении люаньского чая как лекарства свидетельствует синьский Чжан Ин в тексте «Пин фунь чжань юй», где говорится о нем как о насыщающем, полезном для селезенки и пищеварения, а также устраняющем внутренние застои.

Начинают собирать Лю Ань Гуа Пянь после Гуй Юй (Хлебных Дождей). Собирают одну почку и два или три листа. Люаньский чай делается по уникальной технологии. От других чаев его отличает то, что собранное сырье проходит стадию *ханпянь* («пробивание доской»).

Первые три листа срывают и отдельно прожаривают. Чай, получающийся из первого листа, называется *Ти Пянь* (Приподнятые Пластинки), из второго листа — *Гуа Пянь* (Тыквенные Семечки), а из третьего — *Мэй Пянь Мэй Хуа* (Сливовый чай). Из оставшихся почек делают *Инь Чжэнь* (Серебрянные Иглы). Из нежных стеблей — *Шэнь Ванцзы*.

Второй лист, в зависимости от того, старый он или молодой, имеет высокое содержание микроэлементов.

Своей формой лист Лю Ань Гуа Пяня очень похож на тыквенные семечки. Они естественно вытянутые, 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.

Яньпаньский Люй Му Дань свое

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ ЛЮЙ МУ ДАНЬ

(Зеленый Пион)

название получил из-за формы и цвета: его чайники похожи на лепестки цветка, а цвет — гляцевый, зелено-бирюзовый. Поэтому его называли Зеленым Пионом.

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 (960-1279 гг.). Поэту Су Дунпо его цзяньшаньский друг Мао Цзэнсун часто присылал сяньсякий горный



чай, называвшийся тогда Сянь Ся Шань Ча, за который восхищенный Су Дунпо отблагодарил его стихотворением.

В эпоху Мин (1368-1644 гг.), когда император Чжэн Дэ посещал Цзяннань, по дороге отдыхал в Сясянь Сялин, местный чиновник преподнес ему зеленый чай с изумрудно-бирюзовым отваром, чистым ароматом и сладкий на вкус. Император, которому понравился этот чай, назвал его *Люй Мин* (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 Люй Му Дань.

Люй Му Дань начинают собирать перед сезоном *Цин Мин* (Чистота и Ясность), а заканчивают после наступления сезона Гуй Юй (Хлебные Дожди). Собирается лист или два, с одной почкой. Почка длиннее, чем лист. Для него подходят только отборные листья, слабые и худосочные не собирают, непригодны 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 прожарки, причем один человек прожаривает, а другой стоит сбоку и обмахивает чай веером. Веер используют для того, чтобы быстро понизить температуру листьев при первой и второй прожарке, ускорить испарение влаги, а также уменьшить количество хлорофилла. Потом чай помещают для хранения во влажные условия, чтобы продолжалось окисление. Это гарантирует сохранность изумрудного цвета и свежего, чистого аромата Люй Му Даня.

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



ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ Э МЭЙ ШАНЬ ЧЖУ Е ЦИН
(Свежесть Бамбуковых Листьев с Горы Э Мэй Шань)

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



Ранней весной, в начале марта когда труднодоступная гора Эмэйшань особенно прекрасна, начинают собирать первый **Чжу Е Цин**. На высоте 800-1200 м над уровнем моря расположены памятники китайской культуры — *Храм десяти тысяч лет, Павильон чистого звука, Пещера белого дракона*. Там, на склонах, окружающих эти святыни, и собирают чудесные эмэйшаньские чаи.

Первый Чжу Е Цин начинают собирать в начале марта, но эксклюзивный сорт собирают лишь в течение 3-5 дней перед началом сезона *Цин Мин* (Чистота и Ясность). Для изготовления Чжу Е Цина 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 убирание зелени), затем — *саньчао* (три поджаривания) и *саньян* (три охлаждения). Далее применяется *доу* (встряхивание), *са* (разбрасывание), *чжуа* (выборка), *я* (сминание). Весь процесс от начала до конца происходит вручную.

После этого чайный лист должен приобрести приплюснутость, ровность и гладкость, иметь слегка проступающий нежно-белый пушок, по виду напоминать листья бамбука. Затем проводится сушка.

О происхождении названия Чжу Е Цин существует следующая история. В один из дней последней апрельской декады **1964** года заместитель премьера Госсовета КНР Чэнь И вместе с сопровождающей его делегацией путешествовал по Сычуани. Когда они достигли Эмэйшани, решили передохнуть на склоне горы в храме Ваньяньсы (Храм Десяти тысяч лет). Пожилой монах преподнес Чэнь И чашечку свежесобранного зеленого чая. Вдохнув необычайно сильный аромат, Чэнь И, улыбаясь, выпил пару глотков. Вкус чая ему пока-

зался чистым, оставляющим сладковатое послевкусие. Сильный аромат «проник в селезенку» (в русском языке есть аналогичное выражение — «проник в душу»), и, спустя некоторое время, пришла открытость души, исчезло чувство усталости.

Чэнь И спросил:

— С какой плантации этот чай?

Монах ответил:

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

Чэнь И снова спросил:

— А каково имя этого чая?

— У него нет названия, — почтительно сказал старый монах.

— Прошу высокого гостя оказать почтение — дать чаю имя!»

Чэнь 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 — Чжу Е Цин — свежесть бамбуковых листьев.

С той поры этот древний чай приобрел современное название.

Форма листьев Чжу Е Цина — плоские полоски с двумя маленькими острями, по форме похожими на листья бамбука. Вкус густой, насыщенный и приятный. Листья светло-зеленые, равномерного окраса.

На конкурсах в Сычуани почти ежегодно, начиная с 1983 года, Чжу Е Цин неизменно признается одним из лучших сортов чая. В 1985 году в Португалии на 24 всемирном слете общества дегустаторов-оценщиков пищевых продуктов этот чай был удостоен международной золотой медали.



ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ ХУАН ШАНЬ МАО ФЭН

(Ворсистые Пики Горы Хуаншань)

«На прославленных горах Поднебесной должны расти волшебные травы. На теплых землях к югу от реки Янцзы благодатно произрастает чай». Так написано в одном трактате времен династии Мин (1368-1644 гг.), 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 (960-1279 гг.).



Мао Фэн 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.

Мао Фэн с горы Хуаншань делится на три высших сорта, а также на первый, второй и третий сорта, в каждом из которых, кроме того, выделяются по две ступени. У высокосортного Мао Фэна все листья одного размера, неповрежденные, с ясно прорисованными жилками. По форме они напоминают воробьиные язычки, а по цвету либо золотисто-желтые, либо имеют оттенок слоновой кости. Чай обладает чистым выраженным ароматом, дает прозрачный крепкий настой со свежим вкусом, насыщенный и сладкий. Золотистые листья и цвет слоновой кости являются отличительными чертами чая Мао Фэн с горы Хуаншань.



ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ ДУН ТИН БИ ЛО ЧУНЬ

(Изумрудные Спирали Весны из Дунтина)

В энциклопедическом своде «Великое обозрение неофициальной истории» (династия Цин, 1644-1911 гг.) содержится следующая запись: «В Дунтине, на горе Дуншань, у утеса под названием Изумрудная Спираль рос дикий чай, которому местные крестьяне дали имя «Шибающий с ног аромат». В шестнадцатый год правления императора Канси (1678 г.) императорский посольный закупил этот чай для двора, заменив неблагозвучное название на **Би Ло Чунь** (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 Би Ло Чунь в полной мере обладает четырьмя совершенствами — формы, цвета настоя, аромата и вкуса.

Высокосортный **Дун Тин Би Ло Чунь** собирают ранней весной, с появлением первых нежных листочков, когда содержание аминокислот и чайного фенола максимально. Чай должен быть переработан в день сбора. Обычно Би Ло Чунь 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.

Би Ло Чунь 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 Би Ло Чуня — неповторимый, почти медовый аромат, чайники 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 Би Ло Чуне 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 Би Ло Чуня, но и полюбоваться им. Когда чай заливают кипятком (температурой приблизительно 80 °С), чайники сразу опускаются на дно, но вскоре разворачиваются в белые облака, и начинается «танец снежинок». Чайники разворачиваются, почки принимают вертикальное положение и начинают то подниматься к поверхности, то опускаться на дно, а аромат заполняет комнату.

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ ТАЙ ПИН ХОУ КУЙ

(Главарь из Хоукэна, уезд Тайпин)

Тай Пин Хоу Куй относится к чаю с «острыми чайниками», у которых «два листа обнимают почку». Такие чаи в уезде Тайпин (провинция Аньхуэй) выращивали еще до начала династии Мин. Но при Цинах (1644-1911 гг.), один чаевод из Хоукэна, прославился своим чаем, который он назвал Куй Цзянь (Главарь Острый). Впоследствии его стали именовать **Хоу Куй** (Главарь из Хоукэна).



Правила сбора и отбора листьев для этого сорта особенно строгие. Настоящий Хоу Куй собирают в ясный день на строго определенных плантациях, расположенных в довольно небольшом районе. Все почки должны быть одинаковыми, окруженными двумя молодыми листочками того же размера.

Весь технологический процесс укладывается в один день: сбор утром, сортировка после полудня, и к вечеру чай уже готов. Но из-за строгих требований производят его немного. Настоящий Хоу Куй делится на три сорта, и все они считаются принадлежащими к высшей категории.

Плоские, нескрученные чайники этого сорта состоят из почки, окруженной двумя листочками с красноватыми прожилками и пушком по внутренней стороне. Неповторимую «мелодию» Хоу Куя создают сильный аромат первой заварки, выраженный вкус второй и изысканный аромат третьей и четвертой.

ЗЕЛЕНЬИЙ ЧАЙ ДИН ГУ ДА ФАН

(Долина на Вершине Большой Квадрат)

История этого чая начинается во времена династии Мин.

400 лет назад один монах по имени Да Фан жил отшельником на горе Сунь Ло, расположенной на хребте Тянь Му, естественной границе между провинцией Аньхуэй и Чжэцзян. Да Фан имел репутацию великого мастера в искусстве приготовления чая. Поэтому со всех уголков империи к нему съезжались за советом чаеводы, и он принимал их, не смотря на свое затворничество. Чтобы сделать свое знание широко доступным, Да Фан покинул гору и поселился в маленькой деревне Лаочжу, где, собрав жителей, показал новый способ обработки чая. После этого он вернулся в горы к своей отшельнической жизни. С тех пор все разновидности чая, произведенные в этой местности и обработанные таким способом, носят имя Лао Чжу Да Фан.



Лучший чай из семейства **Лао Чжу Да Фан** называется **Дин Гу Да Фан**. Он вписан в реестр знаменитых сортов эпохи династии Цин. Сбор чая, плантации которого находятся на высоте 1300 м, производится в конце апреля.

Для этого чая собирают почку, первый и второй листики. Цвет чая темно-зеленый, листочки спрессованы в виде лезвий кинжалов. В аромате настоя ценители различают нотки жареного каштана.



УЛУН АНЬСИ ТЕ ГУАНЬИНЬ

(Железная Бодхисаттва Гуаньинь из уезда Аньси)

Уезд Аньси находится на юго-востоке Китая в провинции Фуцзянь. Монахи выращивали здесь чай еще **при** династии Тан (VII-IX вв.). К XVIII в. в Аньси чайное производство и торговля достигли огромного размаха, но из всех сортов выделялся **Те Гуаньинь**, чайный куст, мясистые листья которого особенно хорошо под-
ходят для выработки полуферментированного улунского чая.



Относительно названия «Те Гуаньинь» или «Железная Бодхисаттва» существует предание, согласно которому в уезде Аньси жил набожный чаевод, который каждый день подносил чашку свежезаваренного чая изображению милосердной Бодисаттвы 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, а когда пришло время сбора урожая, 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.

Те Гуаньинь собирают четыре раза в год. Лучшим считается осенний сбор, весенний, обладая замечательным ароматом, уступает осеннему по вкусу, летний сбор наименее выразителен. Листья собирают уже распутившимися, с особой тщательностью, чтобы их не повредить.

Чаинки у высокосортного чая Те Гуаньинь крепкие, тяжелые, блестящие с красноватыми прожилками и едва заметным белым пушком. Чай дает неповторимый аромат, богатый разными оттенками и густой настой золотистого цвета, оставляет медовое послевкусие.

УЛУН ХУАН ЦЗИНЬ ГУЙ

(Золотая Корица)

Еще этот чай называется **Хуан Дань**, **Хуан Янь** (Золотая Знатность) или **Хуан Цзинь Гуй**.

Южнофуцзяньский улун делается из нежных листочков чайного дерева хуан дань. Изначально этот чай выращивался в округе Аньси, уезде Лояньсян.

Относительно его происхождения существует два предания.

Одно из них повествует, что в середине девятнадцатого века в Аньси, местности Лояньсянь, крестьянин-чаевод по имени Вэй Чжэнь проходил по хребту Бэй Си Сянь Бянь Лиин, где с удивлением увидел чайный куст желтого цвета. Он выкопал растение, пересадил в тазик и бережно ухаживал за ним, чтобы оно дало отростки. Растение прижилось. Аромат у полученного чая был неожиданно сильным и изысканным, поэтому чай Хуан Цзинь Гуй 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 Хуан Цзинь Гуй.

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 Те Гуаньинь. Некоторое время он выветривается и вывяливается на солнце, потом проходит стадию непродолжительного встряхивания. Температура прожаривания довольно низкая.

Особенностью Хуан Цзинь Гуй является то, что листочки его скручены в тугие, плоские, ровные полоски глянцевого, золотистого цвета. Аромат его тонкий, отчетливо свежий, держится очень долго. Кроме того, листки скручены по форме в цветок коричневого дерева, и аромат напоминает об этих цветах. Говорят, что он достигает небес, простирается на тысячу ли. Вкус его очень тонкий и сладкий. Цвет настоя светло-золотистый, прозрачный. Спитый лист желтый, блестящий, нежный, поверхность четко прорисованная.

В последние годы этот чай неоднократно получал премии, и экспорт его постоянно растет.

ТАЙВАНЬСКИЕ УЛУНЫ

Сильно скрученные полуферментированные чаи (улуны) сохраняют свежий аромат зеленого чая, но дают выраженный вкус, характерный скорее для чая красного. Улуны пользуются наибольшей популярностью на юго-востоке Китая и на Тайване. Технология изготовления чая была завезена на остров Тайвань несколько столетий назад из прибрежной провинции Фуцзянь. Но теперь пальма первенства, пожалуй, за тайваньскими улунами.

Сырье для улунов собирают довольно поздно, требования для тайваньского улуна те же, что и для высокосортных зеленых чаев — берутся самые нежные почки с одним-двумя листочками, а знаменитый чай Пэй Фэн вообще изготавливается из почек с единственным листом. Кроме того, степень ферментации тайваньских улунов выше, чем у других сортов этого вида. Комбинация этих особенностей и островной природы Тайваня и дает неповторимое очарование здешних улунов.

У высокосортного тайваньского улуна почки полные, ясно виден белый пушок, чаинки довольно короткие, разных оттенков красного, желтого и белого цвета. Он дает прозрачный янтарный настой с сильным ароматом и «медовым» вкусом, который переходит в приятное послевкусие.

ТАЙВАНЬСКИЙ ДУН ДУН УЛУН (Улун с Морозного Пика)

В горном районе Наньтоу (Тайвань) 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. Старт 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 Дун Дин, название которого переводится как «морозный пик» или «ледяной туман с горных вершин». Плантации, где выращивают Дун Дин, расположены с средним на высоте 750 метров над уровнем моря. Для производства этого чая берут только почку и 1-2 листочка. Ферментация происходит при температуре 30-40 градусов.

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

ГУАНДУНСКИЕ УЛУНЫ

Производятся в провинции Гуандун, в уездах Чаоань, Шаопин, Цяолин. Делаются из нежных листочков. Особенно интересен чай из Ши Гупина, уезда Чаоань. Способ сбора гуандунских улунов называется «в середине раскрыть лицо»: собирают по 2-3 листа, после чего подсушивают зелень на солнце, встряхивают, поджаривают. Затем чайный лист сминают, скатывают и снова прожаривают. В результате такой технологии и получается гуандунский улун.

По форме чайники скручены в тонкие полоски. Цвет их глянцевый, маслянистый, зеленый, немного бирюзовый. Чистый аромат держится очень долго. Цвет настоя светло-желтый, прозрачно-чистый. Настой чая из Ши Гупина имеет желто-зеленый, прозрачный цвет, напоминает воду от консервированного зеленого горошка. Лист после заварки становится сине-зеленым, с красноватой каймой.

В отличие от других улунов, гуандунские имеют три качества выносливости: к заварке, к хранению и к огню. Низкотемпературное прожаривание длится на четыре часа больше, чем у других улунов. Шигупинский улун в 1985 году был признан одним из шестнадцати лучших китайских чаев и получил премию Министерства сельского хозяйства, охоты и рыболовства Китая.

ГУАНДУНСКИЙ УЛУН ФЭН ХУАН ДАНЬ ЦУН

(Одинокие Кусты с Горы Фэн Хуан)

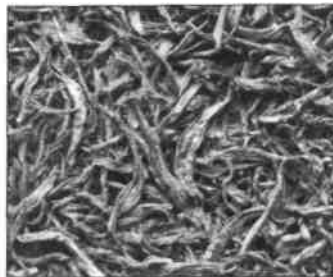
В эпоху династии Южная Сун император Чжао Бин (1278-1279) пересек деревню Фэнхуан в провинции Гуандун и поднялся на одноименную гору.

В дороге император попросил своих слуг собрать листья изобиловавших вни сделать много черенков с этих деревьев.

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 двух метров, а длина листьев — 8-10 см. Сбор производится отдельно с каждого дерева и никогда не смешивается, так как у каждого дерева — свои уникальные качества.

Это отражено и в названии — **Фэн Хуан Дань Цун**. *Фэнхуан* — имя местности (названной по имени мифической птицы-феникса фэнхуан), *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.

Чайники Одиноких Кустов — очень длинные (5-6 см) и слабо скрученные, каштанового цвета. Во вкусе и аромате можно уловить медовые, молочные, перечные нотки.



УЛУНСКИЕ ЧАИ С УТЕСА УИ

Горы У И расположены на севере провинции Фуцзянь.

По преданию, именно здесь один из великих даосов Пэн Цзу примирил своих сыновей — воинствующего У и созерцательного И. В честь легендарных братьев и названы горы.

Горы У И — родина улунов, большой группы полуферментированных чаев, по виду представляющих собой легкоскрученные чайники черного цвета (на юге провинции Фуцзянь, а также на Тайване улуны делают по-другому — сильно скручивая, но прожаривая не столь интенсивно). Северофуцзянские улуны обладают насыщенным, «настоящим» вкусом (приближающим его к красным чаям), сильным терпким послевкусием и богатым, сладким ароматом.

«На каждом утесе производится чай, и каждый из них имеет свои особенности и характер», говорится в путеводителе по Уиским горам.

УЛУНСКИЙ ЧАЙ УИ ЖОУГУЙ

(Корица с- гор У И)

Чай **Корица с Уиских гор** — разновидность прославленного чая гор У И. Другое название — Юй Гуй (Нефритовая Корица).

В летописи уезда Суйаньсянь содержится следующая запись: «куст чая по имени Жоу Гуй раньше всех появился в горах У И на утесе Хуй Юань». Согласно другому тексту, чай Корица происходит с пика Мачжэньфэнь. Начиная с 60-х годов XIX века Жоу Гуй стал широко распространяться в Китае. Таким образом, история этого чая насчитывает около века.

По мнению специалистов, Корица имеет аромат коры коричневого дерева и молочный привкус. Характерный аромат держится долго, после него остается удивительное послевкусие. Лист спитого чая — зелено-желтый, глянцевоый, с красной каймой.

В горах Уишань **Жоу Гуй** растет в следующих местах: Шуи Лянь Дун (Грот Водных Завес); Сань Ян Фэн (Пик Трех Атмо-сфер); Ма Тоу Янь (Утес Лошадиной Головы); Гуй Лин Янь (Утес Коричного Леса); Тянь Ю Янь (Утес Небесных Путешествий); Фай Бу Янь (Утес Высушивания Холстов); Сян Шуи Ян (Утес Звучащей Воды); Бай Хуа Чжуан (Деревня Ста Цветов); Чжу У (Бамбуковое Убежище); Ци Лун У (Убежище Девяти Драконов), а также около Цицюсянтан, Сипянь, около Ручья Девяти Извилин.

В настоящее время выращивается около тысячи акров (китайских му) У И Жоу Гуя. Министерством сельского хозяйства Китая чаю Жоу Гуй был присвоен статус одного из знаменитых чаев Китая.

БАЙЦИГУАНЬ

(Петушиный зребень)

При династии Мин, в горах У-и, в одном из монастырей, где как повелось исстари — со времен Хань и Тан — разводили свои чайные сады, жил один монах. Ночами читал сутры, днем возился в чайном саду да под навесом «крутил» чай. Своим делом в этой жизни он считал приношение радости людям, поэтому, кроме своих лекарских и монашеских дел, он всегда улыбался. Так его и звали — Лэ Лохань Смеющийся Лохань.

Однажды в чайном саду он спас от коршуна курицу пестрянку, 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 куст 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? Ее — не ее, а монах сделал из листьев куста чай и, закрыв в коробку, поста-

