

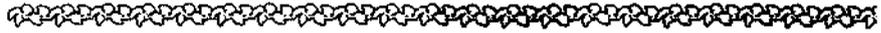


Бронислав  
Винозродский

# 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



1925年11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 подходящий 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 сян* — 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 (206г. 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 цветом.

«Провожая зорного человека  
Лу Хун Цзяня собирать чай»

Тысячи пиков ждут, когда придут  
Гости к ним  
Собирать 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 чаю.  
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 ливанкой 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 – отблещивает 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 прелестные 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 некото-

рое 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.



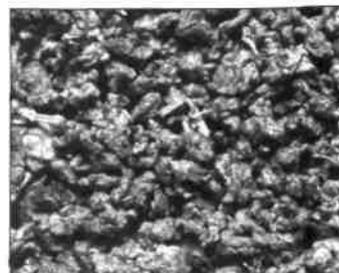
Проще говоря, ночью выдался сильный туман, и чай, оставленный в кучах, что называется «сопел» гораздо сильнее. Потом технологию усовершенствовали и стали производить красный чай. Естественно, что англичане заинтересовались именно таким чаем, ведь его гораздо легче транспортировать и хранить. Интересно, 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

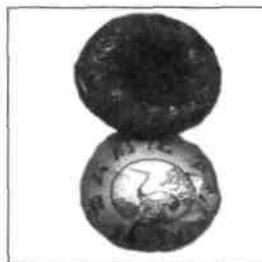
Самый знаменитый черный чай называется Пуэр (по названию города, в котором его продавали). Особая технология его производства существует в провинции Юннань. Тонкость этого производства заключается, во-первых, в качестве чайного листа, имеющего особый вкус, аромат и структуру, а во-вторых, в технологии 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 глянец 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 доныне 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.

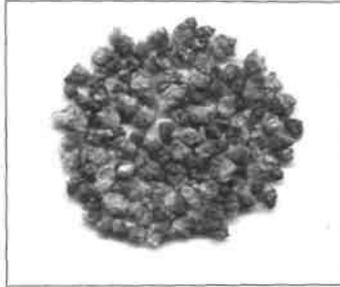
Жасминовые чаи — очень нежны на вкус. Если вдруг появилась горечь, значит вы положили слишком много заварки или же чай перестоял. Класть чая нужно совсем немного — примерно 3-4 г на 250-300 мл воды, и настаивать недолго — 30-60 секунд. Мы реко-

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 яском склоне горы. Если за монастырем, на горном склоне, направленном на запад, считается наилучший чай. Т.е. лучше всего, чтобы он влиял в себя яское 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 сузлинки. 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 расстояние 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. Почки чайные выходят 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 сильным, 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.



# 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 (Тыквенные 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 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, 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 ГҮЙ

(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)

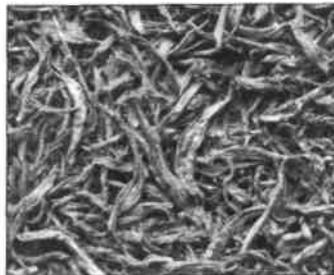
В эпоху династии Южная Сун император Чжао Бин (1278-1279) пересек деревню Фэнхуан в провинции Гуандун и поднялся на одноименную гору.

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 Атмосфер); 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 Цицзюсянтан, 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-



вил на полку с книгами да с другими чаями, подписав «гребешки пеструшки».

Может быть эта коробка и осталась стоять до нескончаемых времен на полке, когда бы в этой коморке поселился другой монах, да осенью у Лэ Лоханя разболелся живот. Всю ночь он промучался: не читались сутры, не сиделось на подстилке. И тут взгляд его остановился на коробке с надписью «гребешки пеструшки». И так захотелось ему необыкновенно заварить этот чай, и, заваривая, вспоминал он позапрошлогодную историю в чайном саду. Выпил неспеша 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, пошлю с благословением императору».

С тех пор в конце мая каждый год часть урожая «байцигуаня» отсылали к императорскому дворцу, часть оставляли себе как напиток здоровья.

## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ ПУЭР

*(Чай из Пуэр)*

Его история насчитывает, по меньшей мере, 1700 лет. В тексте «Записи У Хоу» говорится, что уже в период Восточная Хань выращивали кусты для чая Ту Ча (древнее название Пуэра).

В тексте времени династии Южная Сун «Сюй бо ху чжи» (Хроники различных происшествий) говорится, что в Западной Фань используют похожий чай уже с династии Тан (VII-X вв. н.э.).

В эпоху Цин автор трактата «Бэнь цао гань му ши и» (Дополнение к пропускам из Бэнь Цао Гань Му) по имени Сю Мин писал уже о чае под названием Пуэр из провинции Юньнань, производящемся на шести горах. В собрании записей «Фань тянь лу» сказано: *«Свойства чая Пуэр — мягкий вкус и нежный аромат, он исцеляет от 100 болезней. Бывает пропаренным и запрессованным в ствол бамбука, цена такого сопоставима с ценой золота».*



### Озень для прожарки

Когда используют дерево для прозрева и прожарки чая, берут только ветви, хворост. Нельзя использовать стволы. Если ствол горит, сила озня слишком велика. А если листья, то озень лезко воспламеняется и разрушается. Котлы, где чайный лист сминают и прозревают, долго подготавливают, нехорошо, когда новое железо. И если котел используется для чая, его уже ни в каких других целях нельзя использовать. Сам котел должен быть чистым, отполированным и внутри котла нужно класть чая только 4 ляна. Сначала прозревается на огне медленном и мягком. Потом, в конце, добавляется сильный озень. Когда прозревается, прожаривается, рядом должен стоять человек и махать веером с тем, чтобы убирать ци жара. В противном случае озень будет желтого цвета, и разрушится ци уменьшится цвет и аромат. А веер должен быть цвета бирюзового, нельзя, чтобы был желтого цвета. Когда чай прозрели, вынимают он из котла и кладут на железный противень. Здесь тоже нужно его веером быстро обмахивать с тем, чтобы ушло ци жара. И руками одновременно сминать, тогда из него влага уходит. Потом еще раз разбрасывают внутри котла. Когда чайный лист высушили на мягком озне, потом уже прожаривают.

Потом лист сушат, просеивают и получается чай Пуэр. В большинстве случаев для удаления зелени используют прожаривание в котлах. Так как листья содержат довольно много влаги, в процессе прожаривания чай необходимо периодически ворошить и потряхивать. В результате листья равномерно теряют влагу, из них уходит зелень.

Чай Пуэр производится в провинции Юньнань. В древности его производство сосредотачивалось в уезде Пуэр, куда свозили сырье, отсюда чай и получил свое название. В настоящее время кроме Юньнани, он производится в Сычуани, Гуандуне и Хуннани. Юньнаньский чай делается из листьев прямых чайных деревьев.

Пуэр очень разнообразен по своим свойствам, которые зависят от множества факторов. Это и тип чайного листа, и возраст чайного дерева или куста, и место, и время сбора и нюансы технологии изготовления. Таким образом, Пуэрами называют целое семейство чаев, насчитывающее сейчас более 120 подвидов, объединенных традиционной технологией изготовления.

Технология производства Пуэров состоит из следующих стадий: Во-первых, приготовление *мао ча* («ворсистого чая»), когда удаляется вкус и запах зелени, сырье скручивается и подсушивается на солнце.

После этого получают *шуча* («готовый чай»), для чего сырье складывают в кучи, смачивают водой и в таком состоянии выдерживают, «томят» долгое время.

Особенности скручивания зависят от возраста листьев. Молодые листья скручиваются слабо, в течение небольшого времени. Старые листья скручиваются сильнее, скорее даже сминаются, в течение длительного времени.

Сушат чай при солнечном свете. Листья рассыпают тонким слоем и высушивают до тех пор, пока содержание влаги в них не достигнет приблизительно 10%. Чай можно просушить и над огнем, но качество такого Пуэра хуже.

Дальше идет томление в кучах под навесом. Это ключевой момент в технологии изготовления Пуэра. Сырье складывают в ровную кучу и разбрызгивают воду для того, чтобы оно вновь впитало влагу. После этого чайная куча разравнивается по толщине. Начинается процесс естественной медленной ферментации.

После этой операции листочки приобретают глянец и в зависимости от глубины ферментации становятся более или менее бурыми. В результате у чая образуется специфический аромат, который со временем становится все более густым и сильным. Для того, чтобы Пуэр приобрел настоящий вкус, за который его ценят знатоки, ферментация должна пройти не меньше 3-5 лет. Если процесс томления был сокращен, такой чай называют **шэнча** (сырой чай).

Для завершения готовности Пуэра, после того, как достигнута определенная степень ферментации, куча разворачивается, чтобы из нее уходила влага, и сырье окончательно высушивается на солнце и ветре.

Естественный процесс доведения чая до готовности еще более длителен и должен продолжаться в течение 5-8 лет.

После того, как чай высох, листья разделяют на отдельные полоски, сортируют через сито и делают весовой чай Пуэр.

В специфическом запахе Пуэра таится изысканный аромат, с течением времени чай набирает жизненную силу и крепость. Пуэр считается окончательно готовым лишь когда «свежесть перешла в старость».

Из рассыпного Пуэра можно приготовить цзиньяча (прессованный чай). Весовые чаи запаривают и прессуют под паром. Известны такие виды Пуэра как **фанча** (плиточный Пуэр), Пуэр **точа** (в форме чаши), **цицзыбинча** (чайный блин семерых детей). И по сегодняшний день продаются прессованные **юаньча** (круглый чай) и **чжунгунча** (чай в бамбуковых трубках), история которых уходит в седую древность. При изготовлении прессованных Пуэров иногда используют сырье из разных источников: смешивают листья со старых (более чем 800-летних) и молодых деревьев. Смешивают также

сырье, полученное с диких и культивируемых чайных кустов. Смешивают молоденькие листочки и старые набравшие силу листья. Смешивают свежеприготовленный чай и чай уже выдержанный несколько лет. Таким образом, получают разнообразные чаи с удивительными свойствами.

Еще одной отличительной чертой чая Пуэр можно назвать его особенное взаимодействие со временем. Почти для всех других типов чая время является самым страшным врагом. Оно делает чай старым, утратившим свою силу. И только Пуэр как бы впитывает силу времени — чем он старше, тем лучше. В результате этой старинной технологии чай, приобретает мягкость и бархатистость вкуса, тонкость аромата, накапливает силу воздействия, насыщенность цвета. По некоторым сведениям, в запасниках Императорского Дворца, хранится самый старый Пуэр, выдержанный более 300 лет.

### КРАСНЫЙ ЧАЙ АНЬ ХУЭЙ ЦИ МЭНЬ ХУН ЧА или ЦИ ХУН (Красный Чай из Аньхуэй, уезд Цимэнь)

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



В процессе изготовления красного чая листья подсушивают, скручивают, ферментируют и, наконец, высушивают. Нам он известен под именем черного чая, но, поскольку среди китайских чаев выделяется отдельная категория черных чаев, разумнее не путать европейские названия с китайскими и придерживаться китайской терминологии.

У Ци Хуна тонкие блестящие чайники 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.

Ци Хун очень крепок, поэтому не следует брать много чая для заварки. Некрепкий чай позволит лучше оценить вкус.



В искусстве приготовления чая очень важен выбор правильной воды.

В период династии Мин (1368-1644 гг. н.э.) Сюй Цышу в своем знаменитом трактате «Ча шу», или «Объяснения чая», 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 «Мэйхуа цаотан битань» («Записки о беседах в травяном шалаше около дерева сливы») говорил, что природа чая должна проявляться через воду: *«Две десятых чая встречается 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 создано много трудов, посвященных воде и ее свойствам. Еще во время династии Тан (618-907 гг. н.э.) Чжан Юсинь написал книгу «Записки о воде для приготовления чая», в которой описывал взаимоотношения между чаем и водой и выделял двадцать типов воды, которые в то время в Китае были пригодны для приготовления чая. Согласно этому тексту, первая по качеству — это вода из водопада с горы Лу Шань в долине Канвангу; вторая — из каменного источника монастыря Хуэй Шань в У Си; третья — под камнями в ручье Лань Си (Орхидеевом ручье) в Тичжоу. Последний тип воды — это талая вода из снега. На основании исторических записей можно сказать, что эта классификация воды восходит к трактату «Записки о приготовлении чая». Считается, что этот трактат был передан устно самим Лу Юем Ли Цзетину которым и был записан. Это показывает, насколько серьезно в то время относились к свойствам воды.

Среди других известных трудов, посвященных воде, стоит назвать трактат Син Чэня «Шу чжу ча шуй пин» — «Описание видов воды для приготовления чая», трактат У Янсю «Да мин шуй цзи» — «Записки о великом понимании воды» (эпоха Сун, 960-1279 гг.); трактат Сюй Чжунгэ «Шуй пин» — «Разновидности воды», трактат Тянь Инхэна «Тонкости приготовления воды из

источников» (эпоха Мин, 1368-1644 гг.); трактат Тан То Сэня «Цюань ху» — «Классификация источников» (эпоха Цин, 1644-1911 гг.) Кроме этих книг, содержащих сведения непосредственно о воде, другие чайные труды также касаются этой темы.

Цзюэ Нун, основываясь на накопленных с древности знаниях, выделил три типа различия 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 с классификацией по вкусу и виду для чая наиболее пригодна сладкая, чистая и прозрачная вода.

Третья классификация стала известна в эпоху Цин. Известный ценитель чая цинский император Цянь Лун (правил с 1736 по 1796 гг.) различал воду по весу. Он считал, что легкая вода лучше, чем тяжелая. Он сделал серебряный эталонный чер-



пак и взвешивал в нем воду из знаменитых источников. По наблюдениям императора, лучшая вода из Сяншань Юйцюань (Нефритового источника в Святых горах) под Пекином по весу составила один лян, из Цзинаньского Чжэньчжуцюань (Жемчужного Источника) — 1,01 ляна, из источника Янцзы Шишань — 1,03 ляна, из источника с горы Хуишань — 1,04 ляна, из источника Пиншаньцюань — 1,06 ляна, с гор Синцзиншань, Байшашань, Хучушань, Биюньшань — 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 Сюэцин в романе «Сон в Красном тереме» описывает, как Цзя Баоюй сочинял стихи о четырех сезонах, три из которых были посвящены тому, как следует пробовать или 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 гостя 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!»*

Вот древние рекомендации по выбору воды для чая:

#### *Колодезная вода:*

Каналы ее темны, а по характеру она застойная. Вкус соленый, цвет мутный. Она затрудняет дыхание-ци чая. Если заварить чай и посмотреть в чашку на следующий день, то увидишь, что на поверхности плавает жирная пленка. А от хорошей воды таково не бывает. Колодезная вода не подходит для чая.

#### *Вода из источника:*

На вершине горы источник — чистый и легкий. Под горой источник — чистый и тяжелый. В середине горы — самый лучший. Среди камней источник чистый и сладкий. Среди песка источник чистый и холодный. Среди почвы источник пресный и белый. Самый лучший тот, что течет среди желтых камней. Если среди синих камней, то пить нельзя. Тот, что течет, в движении, лучше спокойного и неподвижного.

#### *Вода из реки:*

Если брать воду в верховьях — она слишком сильная, а внизу — уже силу потеряла. В середине реки вода подходящая. Если нет близко реки, и на ближайшей горе нет источника, тогда побольше нужно запасать воды сливовых дождей. Вкус у нее воды сладкий и ладный — такая вода возвращает и питает множество вещей.

#### *Талая вода:*

Снежная вода хотя и чистая, но по природе тяжелая — иньская, холод в ней вреден для селезенки и желудка. Не нужно запасать много такой воды».





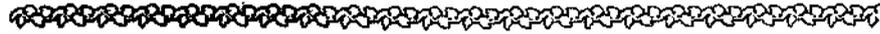
Конечно, нам сегодня трудно судить о талой и дождевой воде, но рекомендации по выбору источников работают и сегодня — проверено! Воду из источника нужно набирать, внимательно зачерпывая специальным черпаком и осторожно переливая в сосуд. Сосуд для хранения воды должен быть керамическим или стеклянным, но не допускается использование для хранения воды новых сосудов, так как в глине много дыхания-ци огня, а также старых сосудов — в них слишком сильно дыхание-ци почвы. Также древние не рекомендовали волновать набранную для чая воду. Это означает, что сосуд с водой не стоит взбалтывать, переворачивать. Хорошо в сосуд положить желтый камень — он поможет воде остаться 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, например, с древности известна идеальная пара — чай *Си Ху Лун Цзин* (Колодец дракона с Западного озера) и вода из источника *Ху Пао Цюань* (Присевшего тигра). При этом вода из самого источника *Лун Цзин*, давшего название чаю и расположенного прямо среди чайных плантаций, хотя и знаменита, но для этого чая хуже, чем из находящегося достаточно далеко источника *Ху Пао Цюань*. Порой в старом Китае за хорошей водой для чая оправлялись на расстояние в несколько дней пути.

Как уже упоминалось ранее, приготовление чая рассматривалось как взаимодействие пяти типов трансформации материй-энергий, именуемых в традиции у син (пять образов). От того, насколько сбалансированы эти пять образов, представленных «деревом» чайного листа, «водой» кипятка, «почвой» чайника, «огнем» жаровни и «металлом» человека, готовящего чай, напрямую зависело качество чая и его энергии.

После выбора воды и ее правильного хранения для приготовления чая ее необходимо было правильно вскипятить. Это называется в старых текстах «наблюдать кипятик».





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 огня разрешалось брать только ветви фруктовых деревьев без коры и листьев. Древесина от ствола не допускалась, поскольку не сочеталась с

### Вода

На верхушке зоры в источниках вода чистая и легкая. А на нижней части зоры вода чистая и тяжелая. А посерединке она чистая и сладкая. В пещках 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 восточном направлении. Если зора мощная, то и источник мощный. Если зора страшная, источник страшный. Если зора чистая, источник чистый. Если зора темная, то и источник темный. Если источник не сладкий, он может испортить вкус чая. Лучшее всего воду брать из сладкого источника. Если нет воды из источника, тогда используется небесная вода. Осенние дожди лучше всего. После этого идут сливовые дожди, май шуй, весенние. А дождевая осенняя вода — прозрачная и белая. Вода сливовых источников — чистая и белая. Снеговая вода представляет собой семь пяти знаков и по цвету не может быть белой. Потом идет май юй, потому что дожди как будто маслянистые. И именно этими дождями вода пьется, и вкус ее сам по себе сладкий. После вот этих сливовых дождей уже нельзя пить эту воду.

дыханием-ци огня. С появлением *вэнь хуо*, «огня культуры», сосуд ставился на огонь, и следовало, не останавливаясь ни на секунду, усердно раздувать огонь веером, чтобы как можно скорее вскипятить воду.

Вот как описывался огонь для чая в одном из древних текстов:

«Для огня используется древесный уголь. Самый лучший — из твердых пород дерева. Но если он еще не до конца готов и выделяет дым, который попадает в кипяток, то вода уже не используется.

Сначала нужно прокалить уголь, чтобы он стал красным, и чтобы 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, потому что, если остановился, лучше заново начинать делать воду. Работать веером нужно легко и быстро. Когда послышится звук кипятка, нужно делать тяжелые и быстрые движения.

Существует различие между огнем «вэнь» — огнем культуры — и огнем «у» — боевым огнем. Если слишком «вэнь», слиш-

## Кипячение

Для огня используется древесный уголь. Самый лучший из Иверских пород дерева древесный уголь. Но если он еще не до конца сделан и в нем есть дым, который выделяется и попадает в кипяток, если это дыхание-из дыма попало, то уже не используется такой чай. Сначала нужно уголь прокалить, чтобы он стал красным, чтобы ушел дым. А когда сила огня большая, ставится сосуд с водой, и тут нужно сильно махать веером. И чем скорее махать, тем лучше. Нельзя останавливаться, потому что, если остановился, то лучше заново начинать делать воду. И огонь должен быть именно красным. Только тогда сосуд чайный ставится. И когда начинаешь работать веером, делать это нужно легко и быстро. А когда слышится звук кипятка, тогда нужно помаленьку делать тяжелые и быстрые движения. Это различие между огнем вэй, огнем культуры, и огнем у, боевым огнем. Если слишком вэй, если слишком мягкий, тогда вода будет характера мягкого. Если мягкий, то чай будет опускаться воде, вода будет чаю подчиняться. Если слишком у, боевой огонь, яросный, тогда чай будет водой подавляться, подчиняться воде. И то, и другое не есть срединность и согласие и не является подходящим для чая.

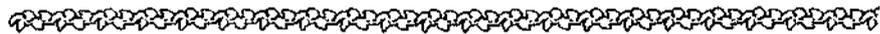
(с точки зрения традиционной китайской медицины, переваренная пища и перекипяченная вода вызывают завалы и непроходимости в кишечнике).

В «Ча цзин» Лу Юй дал следующее описание стадий кипения воды: «Вот кипяток, похожий на рыбий глаз. Немного слышен звук. Это первый кипяток. Потом по краям, как в бурлящем

ком мягкий, тогда и вода будет характера мягкого. Если характер воды мягкий, то чай будет опускаться воду, вода будет подчиняться чаю. Если слишком «у», слишком боевой, тогда характер воды будет яросный и чай будет подавляться водой, тогда будет чай подчиняться воде. И то, и другое не есть срединность и согласие, потому не подходит для чая».

Кипяток готовили в специальном сосуде. Чжэнь Гоу писал, что металлический чайник невозможно сохранить «чистым» наш опыт подсказывает, что даже в серебряном чайнике вода приобретает привкус металла, а металл «убивает» дерево чая). Каменный чайник не дает управлять «огнем». Лучший чайник для кипячения воды — из закаленной белой глины.

Как только сосуд подавал голос, с него снималась крышка, и с этой точки готовность кипятка отлеживалась по виду, звуку и пару. Если след огня в воде не достаточен, (т.е. вода не докипела), 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



источнике, нитки жемчужные. Это второй кипяток. Вздываются волны, волнуются валы. Это третий кипяток. Это уже вода старая, тяжелая, и ее нельзя пить».

Описанные рекомендации выбора воды и приготовления кипятка основаны на древних традиционных текстах. В наши дни исследователи используют несколько

#### Хранение воды

И когда вода набирается в большой кубитин, туда кладется кусочек драконьей печенки (это кусочек глины из центра очага). И он бросается горячим туда. А камни из источника кладут в воду. Они питают ее. Это как бы дает возможность воде не отдаляться от сердца. Лучше всего, когда камни блестящие, как бы просвечиваются. Белые, как будто жиром покрытые. А красные, как будто зрешок перушиный. Если синие, то как у улитки раковина. Если желтые, то как слива желтая. Черные – как черный лак. Пятицветные, как будто покрыты узором. Они кладутся вовнутрь кубитина, и не только прибавляют качество воды, но еще и радуют дух. Когда воду набирают, ее нужно ставить на шьском дворе и накрывать материей. Таким образом, когда вытекает звездная роса, тогда настоящее ци не рассеивается, и божественное ци сохраняется. Тонкое. А если под деревом, под камнями – прикрой бумагой. А если на сильном солнце – рассеивается ее дух, шэнь. Дух воды рассеивается, теряется и забирается ее ци. Раньше отслеживались все эти мелочи.

отличающиеся аргументы, но от традиции не отходят. Ниже приводятся данные современных исследований, касающиеся выбора воды и приготовления кипятка.

Если в составе воды избыточное количество железистых солей, тогда в ней происходят химические изменения, и в процессе кипячения она приобретает бурый цвет. Если же вода содержит железо или щелочь (щелочная вода), это приводит к тому, что на поверхности образуется маслянистая пленка, чай приобретает горький и терпкий вкус.

Кроме того, вода может быть твердой и мягкой. Если ионы кальция и магния по содержанию превышают 8 мг/л, тогда вода — твердая, 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 твердую.

Если в воде содержится повышенное (более 5 мг/л) содержание ионов железа, настой приобретет темный цвет, горький и терпкий вкус. Если вода содержит в



избытке окиси кальция и окисленный марганец, тогда после кипячения они выпадают в осадок и образуют «водную грязь» — налет в чайнике и на посуде. В таком случае твердая вода превращается в мягкую и становится «временно твердой водой».

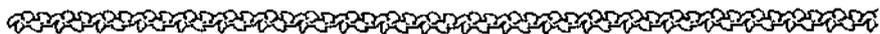
В городской воде повышено содержание хлора и железа, что отрицательно влияет на качества чая. Необходимо, чтобы такая вода постояла в бутылки в течение 24-х часов, пока хлор полностью не выйдет, а чтобы избавиться от ионов железа, воду следует пропустить через фильтр. Только после этого можно заваривать чай.

Что касается состава природной воды, то она содержит около двадцати микроэлементов: ионы кальция, натрия, серебра, калия марганца, железа, алюминия, магния, цинка, свинца, меди, хлора (в различных соединениях), сернокислые основания, фтор, углекислые основания, фосфорнокислые основания и т.д. Кроме того, в воде есть разные микроорганизмы. Все это и определяет характер воды. В зависимости от своих свойств, она оказывает различное влияние на организм.

#### А теперь немного практических советов Чайного Клуба «ИСТ».

Там, где живут люди, обязательно есть источники и реки. Набирайте воду из разных мест внимательно. Запоминайте, откуда взяли, пробуйте каждую воду обязательно несколько раз. Новую для вас воду кипятите на огне (огонь газовой горелки вполне подойдет) в стеклянном чайнике. 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 сможет проявить множество оттенков вкуса и запаха любимого вами чая. Помните и о том, что в дни с разными энергиями даже одна вода ведет себя по-разному. Постепенно с наработкой наблюдения кипятка вы обязательно найдете подходящую воду.

В главе «Песня о шести восхищениях» Чайного Канона, Лу Юй говорит: *«Не нужно восхищаться или завидовать, не стоит стремиться получить много золота, не следует желать получить много белой яшмы, не надо пытаться войти в окружение знатного человека, не нужно стремиться в сумерках подняться на террасу. Потому что все самое лучшее, что есть, — просто речная вода, которая протекает под стенами города».*



## ГЛИНА, ФАРФОР, КЕРАМИКА

Культура керамики существует в Китае с глубокой древности. Археологические находки изделий из глины датируются шестым тысячелетием до н.э. Со времени культуры Яншао (6500 лет назад) сохранились глиняные сосуды различной формы. Во время культуры Луншань — времени первых государственных образований — керамическое производство окончательно сформировалось.

Древние китайцы научились делать фарфор. Изысканная посуда прозрачно-белого цвета позволяла в полной мере оценить цвет чая, что отвечало провозглашенной философами ценности наслаждения «естественностью» или природой (цзыжань) во время чаепития.

Признанным центром китайского фарфорового производства считается город Цзиндэчжэнь (провинция Цзянси). Цзиндэчжэньская фарфоровая посуда — самая дорогостоящая.

### СИНЕ-ЗЕЛЕНЫЙ ФАРФОР (ЦИНЦЫ).

Цвет этого фарфора — бело-синий, с зеленоватым оттенком. Первое упоминание о цинцы встречается в эпоху Тан в «Ча цине» Лу Юя: «Поверхность цинцы подчеркивает цвет зеленого чая». Ранее, в эпоху династии Цзинь (265-419 гг.), такой фарфор называли **люйцы** («зеленый фарфор»). До эпохи Суй (581-618 гг.) называвшийся **люйцы**, при Танах (618-907 гг.) в обиходе он стал именоваться **цинцы**.

Производство сине-зеленого фарфора появляется в династию Инь (1401-1122 гг. до н.э.) и бурно развивается в эпоху Тан, а при династии Сун (960-1279 гг.) достигает расцвета. Его истории уже более трех с половиной тысяч лет. Зеленый цвет цинцы, а также его целебные свойства, обусловлены наличием в его составе крошечных металлических частиц. Окрас проявляется после высокотемпературной обработки (+1200 °С) с последующим длительным обжигом. Из-за отсутствия должного контроля качества в последние годы на рынке появилась изрядная часть поддельного цинцы. В таких изделиях обжиг скоротечен, и степень окисления металлических частиц отличается от требуемой. К тому же, характерный зеленый окрас появляется при определенном сочетании в составе фарфора меди и хрома. Цвет некачественного цинцы — «застывший», чувствуется бледность световых тонов, не ощущается живого, ярко выраженного «тепла». Его окрас ни на йоту не соответствует волшебным «метаморфозам» поверхности.

Посуда из настоящего цинцы — произведение изящного искусства, привлекательного в своей непосредственности. Цинцы внешне должен походить на жадеит. По китайской традиции, сине-зеленый цвет благоприятствует богатству и безмятежности, скромности. Это не только согласовалось с нормами конфуцианства и неоконфуцианства, но являлось ценностью согласно возникшим в эпоху Тан эстетическим и литературным идеалам. В посвященном чайной утвари разделе «Ча цина», написанного в период расцвета танской династии, Лу Юй восхвалял цинцы как драгоценность, которая подчеркивает прелести чистоты цвета чайного настоя. Жившему во время поздней Тан поэту Лу Гуймэну принадлежат следующие строки о красоте цинцы:

*В Юэ девять осеней росу и ветер обжигают,  
Тысячелетних горных скал цвет изумрудный добывают.*

(«Юэский обжиг» сине-зеленого фарфора из провинции Чжэцзян, возникший при династии Тан применяется и сегодня).

О чудесном, «драгоценном» виде цинцы говорят такие поэтические определения: «ясная луна», «тонкий лед», «очищающий лотос», «искрящаяся синева», «текучий изумруд», «тело, подобное прекрасному нефриту». В эпоху Сун цинцы делали для самых привередливых эстетов. Их утонченный вкус и изысканность послужили ориентиром для долгого периода развития фарфорового дела последующих эпох. И сегодня немало знаменитых мастеров керамики, как в Китае, так и за его пределами, стараются воспроизвести эту божественную утонченность.

### ИСИНСКИЕ ЧАЙНИКИ

Небольшой город Исин в провинции Цзянсу называют керамической столицей Китая. Здешняя керамика — тонкокаменные изделия из цветных глин, не пропускающие воду в неглазурованном состоянии. Начало керамического производства в этом районе, богатом глинами, теряется в глубокой древности, и из древнейших изделий мало, что сохранилось. Согласно легенде, начало производству было положено лет за 400 до нашей эры, когда крупный чиновник из государства Юэ по имени Фань Ли создал здесь мастерские, за что получил прозвище Князь Красной Керамики (Тао Чжугун). Во время династии Сун исинская керамика вышла уже за пределы Исина, а при Минской династии уже была популярна.

Исин стал «столицей керамики» благодаря своим уникальным запасам цветных глин: желтых, красных, лиловых, зеленых, есть и белые. Эти глины легко спекаются, давая плотный черепок, не пропускающий воду. Такой керамике не обязательно нужна глазурь.

Исинская керамика — это прежде всего, чайники из «лилового песка» и глин разных оттенков, которым даны красочные определения: цвет киновари, желтый, как холодное золото, кожа граната, кожа груши, орлиное дерево (аквилярий), желтая мальва и т.д. Пористые стенки такого чайника долго сохраняют в себе аромат чая. Пластичность материала позволяет придать чайнику самые причудливые формы: в виде плодов (персик), цветов (лотос), пней, драконов.

Поначалу в Исине не изготовляли чашек или пиал, и люди пили чай прямо из носика, грея руки о чайник. Зимой здесь, немного западнее Шанхая бывает, что температура падает ниже



нуля, а в домах и сейчас кое-где стены тонкие, в окнах бумага вместо стекла, единственное «отопление» — тазик с углями.

В Минское время в районе Исина было два города, где обжигали керамику: один на горе Треножников (Диншаньчжэнь), другой на горе Шелкопряда (Шушаньчжэнь). Керамику с горы Шелкопряда называли «лиловый песок», сырье и продукция здесь имели буро-коричневый, темно-коричневый и светло-желтый цвет. Керамику с горы Треножников называли **Исинская Цзюнь-яо** или просто **Ицзюнь**.

Печи там в XIV в. построил исинец У Цзымин, поэтому иногда их называют У-яо. У изготовлял граненые чайники и вазы с мелкими кракелюрами, он же делал чайники, состоящие из глин разных цветов. Эта традиция сохранилась и до наших дней.

Современные чайники часто имитируют исинскую керамику, при этом теряется не только качество, но и уходит «дух» традиции, ведь в основе подобных действий лежит только соблазн наживы. Непытному человеку различить настоящий чайник среди множества предлагаемых в Китае торговцами затруднительно.





# ВОЗДЕЙСТВИЕ ЧАЯ НА ОРГАНИЗМ



## СОВРЕМЕННАЯ МЕДИЦИНА О ЧАЕ

Чай является уникальным растением, несущим в себе огромный спектр различных веществ, оказывающих при правильном употреблении благоприятное действие на организм человека.

Безусловно, конкретное содержание тех или иных веществ может меняться под воздействием следующих факторов: места произрастания чая и времени сбора урожая, технологии приготовления из свежих листьев готового продукта, срока хранения чая и условий заварки.

Конечно, при заварке не весь состав чайного листа переходит в настой (воду), а только его растворимая (экстрактивная) часть. Поэтому в дальнейшем при обсуждении процентных составов веществ будем именно эту фракцию иметь в виду, кроме специальных оговорок.

Обратим внимание на то, что при заварке не все растворимые вещества чайного листа могут выйти в настой. Кроме того, со временем этот показатель падает, и в старых листьях уже существенно меньше растворимых веществ, так как с течением времени происходит разложение полезных сложных веществ на более простые. Стоит отметить, что зеленые чаи богаче растворимыми веществами, чем черные (соответственно: 40-50% и 30-45% живой массы чайного листа).

Поговорим теперь о конкретных группах веществ, которые придают чаю целебные свойства. Это дубильные вещества (танины), эфирные масла, алкалоиды, белки и аминокислоты, витамины, пигменты и другие группы.

### Дубильные вещества (Танины)

именно эти вещества придают чаю характерный терпкий вкус. В среднем их содержание в чайном листе составляет от 8% до 30%, являясь основной составляющей всех находящихся в чайном растворе веществ. Они представляют собой сложную смесь танина и катехинов, полифенолов и их производных. Кофеин в соединении с танинами, а также теакатехины обладают свойствами вита-



мина Р (биофлавоноиды), который обладает капилляроукрепляющим и гипотензивным (снижающим давление) действием, стабилизирует коллаген сосудистых стенок, способствует лучшей активности витамина С (аскорбиновой кислоты). Благодаря танину чай для человека является основным поставщиком витамина Р.

#### Эфирные масла:

количественное содержание эфирных масел в чае незначительно (0,006% в сухом чайном листе), но именно благодаря им мы можем наслаждаться ароматом чая. При изготовлении чая из свежего листа часть масел разрушается, но часть их создается заново, именно поэтому можно, используя разные технологии приготовления, получить с одного куста чай с разными ароматами.

Конечно, аромат нам приятен сам по себе, но вещества, вызывающие его ощущение, действуют определенным образом на нашу центральную нервную систему (особенно на лимбическую систему), создавая особый эмоциональный фон и настраивая все каналы восприятия специфическим образом.

#### Алкалоиды:

главным чайным алкалоидом является кофеин, однако в чае он соединен с дубильными веществами (танинами) и образует теин, который действует более мягко на центральную нервную систему, стимулируя умственную деятельность и обостряя процесс мышления. Содержание *его* в чае от 1% до 4%. Кофеин в форме теина обладает уникальной способностью не накапливаться в организме человека, что снижает риск отравления кофеином при частом употреблении чая. Стоит обратить внимание на то, что теин образуется в чайных листьях в процессе роста и развития растения, поэтому его больше содержится в качественных сортах чая молодого сбора.

Кроме теина чай содержит незначительные количества других алкалоидов, например, теобромин и теофиллин, которые обладают сосудорасширяющим и мочегонным действием. Однако кроме полезных алкалоидов, чай содержит вредный алкалоид гуанин (пуриновое основание), 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 (особенно японские), и по содержанию и по качеству такие белки не уступают белкам бобовых культур. В чае обнаружено около 17 аминокислот, среди них есть глютаминовая, которая



необходима для жизнедеятельности человеческого организма и способствует восстановлению нервной системы после напряженной работы.

Пигменты:

прежде всего, пигменты придают характерные цвета и оттенки чайному настою. Цветность настоя связана в основном с двумя группами пигментов: теарубигинами (дают красновато-коричневые тона) и теафлавидами (дают золотисто-желтую гамму). При окислении теафлавины быстро переходят в теарубигины, поэтому некачественный или долго стоящий чай буреет. Поэтому по цвету чая (наличию теафлавинов) 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 или С<sub>2</sub>, который способствует накоплению и удержанию в организме витамина С, укрепляя тем самым стенки кровеносных сосудов и стабилизируя мембраны клеток. Широко представлена группа витамина В (В<sub>1</sub> — тиамин, В<sub>2</sub> — рибофлавин, В<sub>15</sub> — пантотеновая кислота, РР — никотиновая кислота), обуславливающая нормальную деятельность нервной системы, хорошее функционирование желез внутренней секреции, благоприятно действующая на больных язвой, подагрой, сахарным диабетом, улучшающая качество кожи, лечащая различные заболевания печени (циррозы, гепатиты). Людям, употребляющим в пищу много кукурузы или очищенного риса (эти продукты не содержат противопеллагрического витамина РР) особенно важен такой источник недостающего витамина. В свежем чайном листе витамина С (аскорбиновой кислоты) содержится больше, чем в свежесжатом соке лимона или апельсина, естественно при обработке чая часть витамина теряется, но остается на нужном для человека уровне. Отметим, что в зеленых и желтых сортах чая больше витамина С, чем в черных и красных.

Однако еще в чае присутствуют жирорастворимые (водонерастворимые) витамины А (каротин), D, E, K, которые могут попасть в организм, если съесть чайную заварку непосредственно или добавлять ее в салаты и другие блюда.

Кроме перечисленных групп, в чай входят еще минеральные вещества (соли железа, соединения магния, марганца, натрия, кремния, кальция, калия, фтора, меди, йода, золота и др.), которые слу-

жат для регулирования тонких процессов нашего организма. Отметим также, что чем выше качество чая, тем больше в нем содержание фосфора и калия, которые необходимы для нормальной деятельности сердечно-сосудистой системы. Органические кислоты (щавелевая, лимонная — основные, а также, яблочная, пировиноградная, янтарная и прочие) придают чаю различные оттенки вкуса и нужны для нормальной работы организма. Пектиновые вещества (коллоидные вещества) обеспечивают чаю сохранность. Они, покрывая чайные листья тонкой желеобразной пленкой, предохраняют лист от излишнего намокания и порчи. Также в чае присутствуют еще многие вещества, играющие меньшую роль.

Однако невозможно выразить конкретные свойства чая с помощью формул и процентов, так как все вышеперечисленные вещества воздействуют на организм человека в совокупности. Стоит также учитывать такой немаловажный факт, что при различном фоне настроения, при разной технологии заварки, в посуде разного качества и материала, эти вещества могут вызывать неодинаковый эффект. А также то, что свойства чая меняются постоянно, начиная от пророщенного зернышка чайного куста и заканчивая чаем, который мы пьем. Потому главными критериями «правильного» чая будет его качество, качество воды, способ приготовления (взаимодействие с огнем и посудой), настрой пьющего и заваривающего.

## *ОСНОВНЫЕ АСПЕКТЫ ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧАЯ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА:*

Способствует мочеиспусканию и удаляет поверхностные опухоли (ушибы), выводит яды, алкогольную интоксикацию.

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

Устраняет сонливость, взбадривает дух, снимает усталость.

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

Улучшает зрение. По статистике, 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.

Чай влияет на долголетие. Он способствует предотвращению возникновения хронических заболеваний, уничтожает вирусы и повышает иммунитет.

Чай предотвращает привыкание к алкоголю.

Укрепляет зубы, освежает рот. Фтористые соединения, имеющиеся в чае, способствуют укреплению и профилактике болезней зубов. Теин ускоряет деятельность ЦНС и в результате происходит очищение жировых веществ в полости рта. Кроме того, в чае большое количество эфирных ароматических соединений и эти вещества убирают дурной запах изо рта. В чае большое количество элементов, которые являются бактерицидными, защищают зубы, а витамин С обладает явным лечебным эффектом, особенно при парадонтозе.

Воздействие чая на ворсистые стенки кровеносных сосудов наиболее сильное. Чай — отличное средство профилактики и лечения сердечно-сосудистых и церебрально-сосудистых заболеваний. Содержащиеся в нем элементы расширяют сосуды, улучшают функцию дыхания, регулируют тональность мышечной деятельности, не ускоряя ее при этом, не вызывают тахикардии и не повышают давления, предотвращают повышение уровня холестерина, предотвращают коронарную болезнь сердца.

Он обладает дезинфекционными свойствами. И эти свойства у зеленого и улунского чаев более сильные, чем у черного чая.

Зеленый чай восстанавливает функции щитовидной железы и помогает организму противостоять радиоактивному облучению. Восстанавливает кроветворную деятельность организма, то есть способствует повышению количества белых клеток в крови, и, следовательно, повышает иммунитет организма. Помогает организму противостоять возникновению раковых клеток в частности после радиации, т.к. связывает и выводит из костей через кал и мочу стронций. В Японии во время ядерного взрыва меньше подверглись воздействию радиации те, кто в течение долгого времени пили зеленый чай. Среди них отмечалась более высокая выживаемость, и поэтому чай называют напитком атомного века.

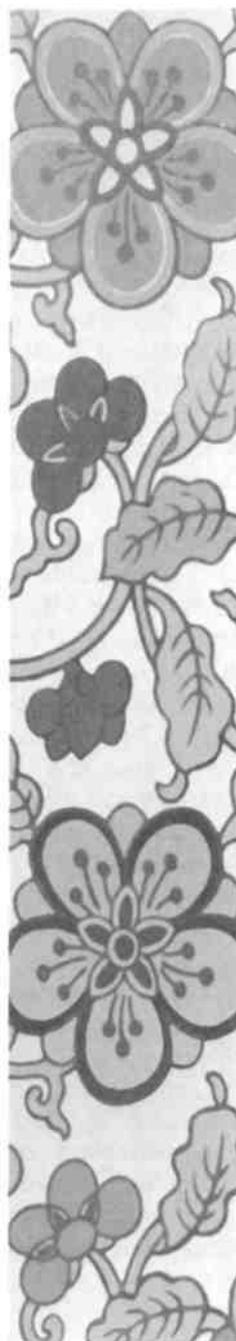
Чай, особенно Улун и Пуэр, безусловно способствует снижению веса. Каким образом это происходит? Теин, витамины и другие микроэлементы, которые содержит чай, способствуют расщеплению жиров, метаболизму и выводу разных шлаков. В зеленом чае содержится микроэлемент, который понижает содержание холестерина. Исследования артериального склероза, проведенные в провинции Жэньцзян, показали, что зеленый чай снижает не только интенсивность склеротических процессов в артериях, но и препятствует накоплению жиров как в крови, так и в печени.

Первый медицинский Канон Китая — «Шэнь Нун бэньцао цзин», где описаны 252 вида лекарственных трав, о чае говорится, что он *«добавляет человеку ума, дает возможность меньше спать, делает тело легким и проясняет зрение, создает радостное настроение, устраняет мокроту и жар, придает сил».*

Знаменитый врач эпохи Восточная Хань (25-220 гг.) Хуа То в своем тексте «Теория Питания» («Шэ лун») говорил, что *«горький чай при долгом употреблении проясняет мысли и помогает создавать намерения».*

Живший в эпоху Мин (1368-1644 гг.) Гу Чжицин в своем трактате «Ча пу» («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 «Бэньцао ганму» говорит: *«Чай по природе горький и холодный. Наиболее он подходит для того, чтобы опускать энергию «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».*



Гу Куан 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 тексте «Пилу маньлу» содержится запись о том, что если есть жирное или горячее мясо, без чая оно не усвоится.

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

В тексте «Сюйвэй сяньпэньхао», составленном в эпоху Цин, также говорится, что жирное мясо создает завалы, а чай по своей природе создает проходимость и поэтому помогает усваиванию такой пищи. Вэнь Лун в «Ча цянь» («Записках о чае») утверждает: *«Если густым чаем полощешь рот, удаляешь вредные жиры, оздоравлишь желудок, укрепляешь зубы».*

В цинском трактате «Бэньцао цючжэнь», или «Поиски истинных трав», Хуан Гунсю пишет: *«чай принимает в себя природу Неба и Земли и дает максимально чистое дыхание-ци. Он подобен весенней росе, которая порождает и питает ум, наполняя его, и в результате не принимается ничего нечистое. Если замутнено зрение, в голове нет ощущения ясности (мутная голова), если в организме накопился избыток мокроты, нарушился стул, постоянная жажда или рвота с кровью — очень эффективно употребление хорошего чая. Но нужно его пить только горячим. Если он холодный, то, наоборот, будет способствовать образованию мокроты».*



ПОДЫТОЖИВАЯ, СКАЖЕМ,  
ЧТО ЛЮДИ ДРЕВНОСТИ НАСЧИТАЛИ  
24 ЛЕЧЕБНЫХ ЭФФЕКТА ЧАЯ.  
ОНИ ПЕРЕЧИСЛЕНА НИЖЕ:

«**Шао минь**, уменьшение сонливости;  
**Ань инь**, успокоение духа;  
**Мин му**, просветление, избавление от зла;  
**Цин тоу му**, прояснение головы и зрения;  
**Цинь жэ**, охлаждение;  
**Сяо шу**, избавление от избытка жара;  
**Се ду**, нейтрализация яда;  
**Сяо инь**, переваривание пищи;  
**Цинь цэо**, отрезвление от вина;  
**Цзо фэ тэ**, удаление жиров;  
**Ся ци**, опускание ци;  
**Ли шуи**, проводимость «воды»;  
**Тун бянь**, способствует дефекации;  
**Цы ли**, лечит инфекционные заболевания  
мочеполовой системы;  
**Цой тан**, удаляет мокроту;  
**Цзо фэн ци бяо**, убирает «ветер»  
и очищает поверхностное дыхание-ци;  
**Цань ши**, укрепляет зубы;  
**Чжи син тун**, лечит болезни сердца;  
**Ляо ци**, укрепляет голос;  
**Ци ли**, умножает дыхание-ци;  
**Янь нянь** и **шоу**, продлевает годы  
жизни, способствует долголетию».

#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И РЕКОМЕН- ДАЦИИ: ДЕСЯТЬ ЗАПРЕТОВ НА ЧАЙ

**Запрет первый:** на чай на пустой желудок.

Если пить чай на пустой желудок, холод-  
ная природа чая, проникая внутрь, может охладить  
селезенку и желудок, что подобно «проник-  
новению волка в дом».



**Запрет второй:** на обжигающий чай.

Слишком горячий чай сильно стимулирует горло, пищевод и желудок. Температура чая не должна превышать  $+56^{\circ}\text{C}$ .

**Запрет третий:** на холодный чай.

В то время как умеренно горячий чай придает бодрость, делает ясным сознание и зрение, холодный чай имеет негативные побочные эффекты — застой холода и скопление мокроты.

**Запрет четвертый:** на крепкий чай.

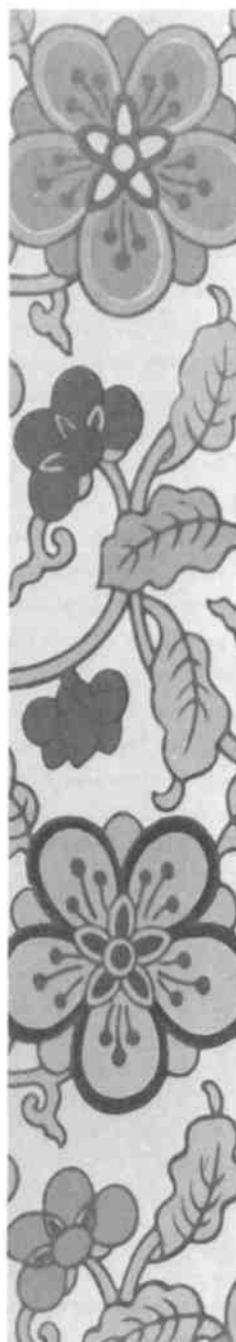
Высокое содержание танина в крепком чае может стать причиной головной боли и бессонницы.

**Запрет пятый:** на долгое заваривание чая.

Если чай заваривать слишком долго, чайный фенол, липиды, эфирные масла начинают самопроизвольно окисляться, что не только лишает чай прозрачности, вкусовых качеств и аромата, но и значительно снижает питательную ценность чая за счет окисления содержащихся в чайных листьях витаминов С и Р, а также других ценных веществ.

**Запрет шестой:** на многократное заваривание.

Объемно после третьей—четвертой заварки (исключение составляют элитные, коллекционные сорта) в чайных листьях уже мало чего остается. Эксперименты показывают, что первый настой вытягивает приблизительно 50% полезных веществ из чайных листьев, второй — 30%, третий — всего лишь около 10%, а четвертый добавляет еще 1–3%. Если же продолжать заваривать чай дальше, то в настой могут начать выходить вредные вещества, содержащиеся в чайных листьях в очень небольших количествах, поскольку они выходят в настой в последнюю очередь.



**Запрет седьмой:** на чай перед едой.

Чай, выпитый непосредственно перед едой, ведет к разжижению слюны, пища начинает казаться безвкусной, кроме того, может временно снизиться усвоение белка пищеварительными органами. Следовательно, чай надо пить не позднее, чем за 20–30 минут до еды.

**Запрет восьмой:** на чай после еды.

Содержащийся в чае танин может привести к затвердеванию белка и железа, что ухудшает их усвоение. Если хотите попить чай после еды, подождите 20–30 минут.

**Запрет девятый:** на заливание чаем лекарств.

Дубильные вещества, содержащиеся в чае, расщепляясь, образуют танин, от которого многие лекарства дают осадок и плохо усваиваются. Поэтому китайцы говорят, что чай разрушает лекарства.

**Запрет десятый:** на вчерашний чай.

Чай, простоявший сутки, не только теряет витамины, но из-за высокого содержания белка и сахаров становится идеальной питательной средой для бактерий. Если чай не испортился, его вполне можно использовать в лечебных целях, но как наружное средство. Так, настоявшийся за сутки чай богат кислотами и фтором, которые препятствуют кровотечению из капилляров, поэтому вчерашний чай помогает при воспалении полости рта, болях в языке, экземе, кровоточащих деснах, поверхностных повреждениях кожи, гнойниках. Промывание глаз вчерашним чаем помогает уменьшить неприятные ощущения при появлении в белках кровеносных сосудов и после слез, а полоскание рта утром, перед тем, как чистить зубы и после еды не только оставляет ощущение свежести, но и укрепляет зубы.





## КАК ВЫБИРАТЬ ЧАЙ

Важным моментом в чайном деле является выбор и хранение чая; это нужно знать и любителям чая, и специалистам.

Когда выбираешь чай, в первую очередь необходимо определить, что собой представляет чайный лист — хороший он или плохой, высокого или низкого сорта. Как это можно выяснить?

Оценивая чай, эксперты смотрят на цвет, запах, вкус, форму и чайные остатки (чайное дно — *ча ди*).

Качество чая определяется, во-первых, по параметру природных условий чаепроизводящих районов, включая географическую широту и долготу, характер почвы, среднегодовую температуру, влажность и освещенность. Во-вторых, по типу чайного куста, типу чайной плантации и ее расположению. В-третьих, по времени и сезону сбора чая, а также технологии производства. Эти условия определяют качество чайного листа и дают возможность определить сорт чая.

Таким образом, покупая чай, следует:

- Понять, какой чай ты хочешь приобрести — зеленый, белый, желтый, красный, черный, бирюзовый, цветочный или прессованный, а также, какого сорта.

- Какой по форме: изогнутый (*Мао Цзянь, Мао Фэн*); изогнутый спиральный (*Би Л о Чунь*); скрученный в жемчужину (*Сюэ Хуа*); плоский — пластинчатый и полосчатый (*Лун Цзин, Дин Гу Да Фан*); игольчатый (*Инь Чжэнь, Сун Чжэнь, Юй Я*); связанный (*Люй Л янь, Ли Чжи, Люй Му Дань*); в виде пластинок (*Чжу Е Цин*) или воробьиного язычка (*Цюэ Шэ*)...

Прежде всего, надо научиться отличать свежий чай от старого и настоящий от фальшивого. Листья свежего чая производят впечатление свежести, они имеют яркий цвет, красивую форму и образуют довольно плотную структуру. У старого чая листья тусклые, разной формы, твердые. Чай нужно пощупать. Свежий чай на ощупь мягкий и живой, если его помять в пальцах или растереть на ладони, обычно он не крошится быстро. Но если образуются шарики и комочки, значит, чайный лист не досушен и его трудно будет хранить. Старый чай сухой, и он легко превращается в порошок.

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

При заваривании свежий чай быстро дает ярко выраженный, чистый аромат, листья разворачиваются, чайный раствор прозрачен;



чистый цвет прозрачного нефрита медленно приобретает желтоватый оттенок. У свежего чая мягкий вкус. У старого чая запах приглушен, листья вялые, он дает мутный настой глухого желтого оттенка. У настоящего чая листья имеют зубчатую кромку, у фальшивого — края листа не имеют конкретной формы. Кроме того, теин и эфирные масла придают настоящему чаю характерный аромат, которого нет у фальшивого чая.

Затем определяют, нет ли примесей в запахе.

Если вы все-таки не уверены в чае, попробуйте следующий способ: возьмите щепотку сомнительного чая и щепотку настоящего, заварите оба по два раза, настаивая в течение 10 минут. После этого выложите листья на белую тарелку с чистой водой и рассмотрите форму листьев, прожилки, зубчики. У настоящего чая прожилки образуют яркий рисунок, похожий на сеть, главная прожилка идет точно в верхушку листа, боковые — приблизительно на две трети своей длины расходятся в стороны, а затем дугообразно сгибаются вверх и соединяются с идущими вверх ответвлениями, обратная сторона листа некоторых сортов чая покрыта белым пушком, зубчики по краям листа ярко выражены, внизу листа зубцы более редкие. У фальшивого чая прожилки не выступают отчетливо, боковые прожилки обычно идут прямо к краям, зубцы по кромке либо не отчетливы, либо слишком грубы.

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: весенние не слишком хороши, поскольку из-за низкой температуры у них плохая ферментация. Лучшие красные чаи собирают летом.

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

Улуны: самые лучшие — осенние.

---

## КАК ХРАНИТЬ ЧАЙ

Чай легко впитывает запахи и влагу, поэтому даже самый лучший чай быстро теряет свои качества и вкус при неправильном хранении. Факторов, влияющих на сохранение качеств чая, очень много. Температура, влажность, специфические запахи, свет, воздух, микробы — все это может оказывать негативное воздействие; чай легко «залеживается», и это следует учитывать, чтобы правильно хранить его.

У чайного листа довольно разреженная структура, кроме того, в нем содержатся гидрофильные вещества (интенсивно поглощающие воду). А когда содержание воды в чайном листе превышает 12%, начинаются процессы токсичного перерождения. Поэтому чай следует держать в сухом проветриваемом месте.

В любом случае, чай не хранится долго. Лучше всего выпивать чай в течение одного месяца после покупки, так как при длительном хранении улетучиваются ароматические вещества, хлорофилл и танин постепенно окисляются, а вместе с ними постепенно уходят вкус, аромат и прозрачность настоя.

Для того чтобы чай не «залеживался», его следует хранить в герметично закрывающейся, непрозрачной посуде. В чайном листе содержатся терпены, пористые вещества, которые с легкостью впитывают любые запахи. Поэтому держите чай подальше от мыла, керосина, алкоголя, приправ и других пахучих веществ. Кроме того, имеет смысл отдельно хранить чаи разных сортов и разного качества. Также лучше часто используемый сорт чая хранить отдельно от того, который Вы пьете нечасто. Таким образом, чай будет меньше подвергаться воздействию воздуха. Чтобы избежать потери аромата, можно посоветовать небольшое количество чая отсыпать в отдельную небольшую банку и заполнять ее по мере необходимости. Для хранения чая лучше всего подходят сосуды из фарфора; в железной или деревянной посуде чай лучше не держать.



# ЧАЙНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ИНСТРУМЕНТЫ

За долгую историю чайной культуры для приготовления чая использовалось множество различных и инструментов. Состав и функциональное назначение этих приспособлений менялись в зависимости от способа приготовления чая, стиля, изменения технологии изготовления самой утвари. Но к нашему времени сложился определенный набор, который мы подробно рассмотрим.

Нужно отметить, что многие предметы из этого набора в зависимости от местных обычаев и традиций могут слегка менять форму, многие имеют несколько вариантов названий, отражающие разные способы применения. Мы постарались собрать все наиболее распространенные варианты.

## **Чайница, сосуд для хранения чая ЧАЕГУАНЬ**

Прежде всего, мы обращаемся к сосуду, в котором чай хранится на протяжении некоторого времени. Учитывая свойство чая впитывать окружающие запахи, он (сосуд) должен быть герметичен, а поскольку свет влияет на ферментацию и изменяет свойства чая, непрозрачен. Традиционно такие сосуды делают из фарфора и глины, обожженной при высокой температуре. Такая глина не имеет запаха, который мог бы испортить аромат чая. Хороши традиционные сосуды из металла на основе олова. Они часто выполнены в виде тыквы-горлянки.



## **Чайник для чая ЧАХУ**

Чайники могут быть различной формы и из разных материалов. Традиционно чайники делали из глины, фарфора, вырезали из камня. Наиболее знаменитые и, по мнению знатоков, лучшие — чайники из исинской глины, самым лучшим сортом которой является пурпурная исинская глина. Исин — это место в провинции Цзянсу, где более тысячи лет добывают глину. Сейчас открыто около пятидесяти месторождений, отличающихся по составу, цветовому оттенку и свойствам глины.





Сосуд для чая ГУНДАОБЭЙ (чаша справедливости); ЧАХАЙ (море чая)

Название «чаша справедливости» отражает главную функцию сосуда, так как чай, прежде чем быть разлитым по чашкам, попадает в него, поэтому во всех чашках вкус и крепость настоя получается одинаковым. Название «море чая» передает другой смысл. Как вода реки, попадая в море, претерпевает трансформации, так и настой изменяется и трансформируется, переливаясь в чахай.



Ситечко ЧАЛЮЙ, ЧАЛЮЙВАН

Непременными основными достоинствами чая китайские специалисты считают цвет настоя, его чистоту, прозрачность. Для фильтрации настоя иногда используют ситечко. Однако оно не является обязательным атрибутом чаепития.



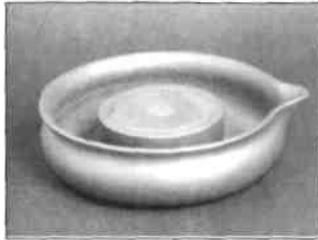
Чайник для воды ШУЙХУ

Чайник для воды — это очень важное приспособление, которое помогает правильно приготовить кипяток. В хорошем чайнике можно внимательнее отследить все стадии развития кипятка, все его трансформации. Сейчас делают хорошие чайники из стекла, которые хороши тем, что позволяют видеть воду. Однако с давних пор одним из самых лучших материалов для чайника считается белая гуандунская глина. Рассмотреть воду в них можно, приподняв крышку. Эта глина великолепно передает тончайшие звуки, возникающие в процессе кипения. Также чайники делают из металла и камня.



Спиртовка ЦЗЮЦЗИН ХУЦЗУ

В древности для приготовления чая использовалась специальная печь. Сейчас для кипячения и для поддержания температуры воды чаще всего применяется горелка, работающая на спирте, наиболее удобном топливе.



**Сосуд для питания чайника ЧАЧИ (пруд чая), ЧАЧУАНЬ (чайная лодка)**

Для того чтобы чайник был всегда горячим, его помещают в сосуд-чашу и поливают кипятком или горячим чаем. В разных местах этот сосуд имеет разные названия, но в одну группу эти предметы объединяет функциональное предназначение и чаще всего форма. Края такого сосуда часто развернуты наружу. Иногда в таком сосуде расположен специальный постамент для чайника, но часто он отсутствует.



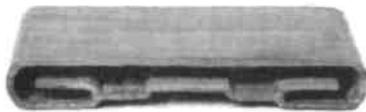
**Сосуд для слива воды и чая ЧАЮЙ, разогрева посуды — ШУЙСИ**

Чтобы во время чаепития можно было согреть и омыть чашки, вылить избыток воды, высыпать спитую заварку, используют сосуд с завернутыми внутрь краями. В зависимости от того, какую функцию этого сосуда считают определяющей, его называют чайюй или шуйси.



**Чашка для чая ЧАБЭЙ, ПИНМИНБЭЙ**

Для того чтобы выпить чай, нужна чашка. За долгую историю форма чашки менялась не раз, Чашки эволюционировали от простейших глиняных и до глиняных же, но произведений искусства; от первых фарфоровых до таких, глядя на которые, многие не могут поверить, что это сделали человеческие руки.



**Чайная доска ЧАБАНЬ, чайный поднос ЧАПАНЬ**

В китайской традиции очень тонко используют различные подставки. Чайник или чашка, любой предмет, поставленный на подставку, производит другое впечатление, по-другому резонирует с нашим восприятием. Если соединить в единую конструкцию подставку чайюй и чачи, получится то, что называют чапань или чабань.



#### **Чашка для вдыхания аромата ВЭНСЯН-БЭЙ**

В особых чайных действиях, таких, как чаепитие гунфуча, смысл которого — воспроизведение естественной последовательности от «небесного» к «земному», используются особые чашки. Их высокая и продолговатая (с различными вариациями) форма, с точки зрения китайской традиции, соответствует «небесному» и наиболее подходит для полного восприятия аромата.



#### **Подставка для пары, блюдо ЧАТОУ**

Мы уже касались влияния на восприятие подставок и умения китайской традиции правильно их использовать. Использование подставки для чайной пары не только представляет чашки в другом свете, но и объединяет их в единое целое. Можно сказать, что такая простая вещь, как подставка, выполняет удивительно значимую функцию, демонстрируя неразрывное единство Инь и Ян.



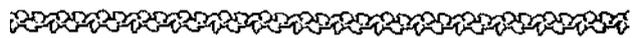
#### **«Коробочка» для знакомства с чаем ЧАХЭ**

Для внимательного чаепития необходим предварительный настрой. Он создается и в «ритуале» первоначального знакомства с чаем. Для того чтобы чай удобно было рассмотреть, потрогать, послушать, пересыпать в чайник, используют особый сосуд. Чаще всего он делается в форме чашки, слегка вытянутой по одной оси, с отверстием для высыпания в чайник. Но возможны некоторые вариации, не слишком сильно меняющие внешний вид и функциональность.



#### **Чашка с крышкой ТАЙВАНЬ**

В различных областях Китая можно встретить людей, использующих для чаепития чашку особой конструкции. Она состоит из подставки, самой чашки и крышки. Нужно отметить, что чашки могут быть разных размеров, подставки разной формы, но у всех есть одна особенность — крышка и чашка ВСЕГДА имеют небольшой зазор. Подобная конструкция дает возможность использовать гайвань и как чайник, и как чайник и чашку в одной конструкции. Через зазор настой разливается по чашкам, через зазор же чай пьется в одиночку.



### Чайный инструмент ЧАЦЗЮЙ

Для манипуляций с чаем и посудой во время чаепития с глубокой древности используют различные инструменты. Все вместе они называются ЧАЦЗЮЙ. Состав их менялся в разные времена, и на данный момент сложился набор, который мы рассмотрим сегодня. Конечно, состав конкретного набора и форма инструментов может отличаться от стандартных.

#### Ложка ЧАЧИ

В наиболее распространенном типе набора есть две ложки. Одна, большая, используется для того, чтобы переложить чай из чайницы чаегуань в чашку. Другая, маленькая, — для перекладывания чая из чашки в чайник и некоторых действий во время заваривания (отодвинуть чай от носика, поправить его и т.д.)

#### Игла ЧАЦЗАНЬ

Если носик чайника забился, то в ход пускается чацзань. Однако нужно помнить, что игла используется только в тех чайниках, у которых внутри отсутствует сеточка, или эта сеточка состоит из крупных отверстий. В противном случае попытка применить иглу заканчивается ее порчей. В некоторых наборах игла и лопаточка совмещены — с одной стороны игла, с другой лопаточка, поэтому перед завариванием нужно тщательно изучить инструмент, которым Вам предстоит пользоваться.

#### Щипцы ЦЗЯЦЗЫ

Для того чтобы брать горячие чашки, доставать спитую заварку и проводить еще некоторые манипуляции, используют щипчики.

#### Воронка ЧАСЯНЬЛО

Чтобы драгоценный чай не просыпался мимо маленького чайника, используют воронку. Во многих наборах она отсутствует, но не нужно этого пугаться, стоит быть просто внимательным и точным в своих действиях.

#### Чайная кисточка ЯНХУБИ

Чтобы чайник и чашки были чистыми, без подтеков, применяется чайная кисточка. Однако, по большому счету, это не столько гигиеническое приспособ-

ление, сколько магический предмет.

При помощи кисточки мы ухаживаем за чайником, насыщая его своим вниманием, превращаем в чудесный сосуд для тонких превращений.



**Полотенце ЧАЦИНЬ или чайная тряп-  
почка ЧАБУ**

Чтобы все вокруг было чисто, нигде не было подтеков и капель, используется чайная тряп-  
почка. Однако когда мы проводим особые  
чайные действия, чаще всего применяется  
несколько тряпочек — одна для ритуальнос-  
ти, другие для чистоты.



## ПРАВИЛА ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ В ГАЙВАНИ (ЧАШКЕ С КРЫШКОЙ)



Шаг 1. Готовим необходимую подходящую чайную утварь, гайвань, чашу справедливости и другие предметы.



Шаг 2. Кипяток наливаем в фарфоровую гайвань для «омовения» и прогревания чашки.



Шаг 3. Берем крышку и пропускаем через кипяток внутри чашки, неторопливо вращая. Назначение этого действия — прогревание крышечки и омовение.



Шаг 4. Наливаем кипяток из гайвани в гундаобэй, назначение этой операции — аналогичное.



Шаг 5. Переливаем горячую воду из гундаобэй в маленькие фарфоровые чашки (сяобэй) с той же целью.



Шаг 6. Чайной ложкой (чачи) кладем чайный лист внутрь гайвани. Не следует класть лишнего.



**Шаг 7.** Наливаем кипяток, остывший до  $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$ , в гайвань до крайнего верхнего уровня.



**Шаг 9.** Наливаем горячую воду ( $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) в гайвань, доводя уровень воды по внутренней стенке вплоть до верхнего края.



**Шаг 11.** Крышку поворачиваем рукой, перемещая с внешней стороны образовавшуюся пену в чай, при этом чайный настой легонько перемешивается.



**Шаг 8.** Гайвань с находящимся внутри чайным настоем, полученным в результате первой заварки, переворачиваем и выливаем в большую чайную тарелку (чаюй), так как данный настой не пьется. Назначение этой операции — «омовение» чайного листа.



**Шаг 10.** Из прогревшихся чашечек выливаем горячую воду в чайюй.



**Шаг 12.** В среднем чай заваривается от 1 до 3 минут. После этого настой переливается в гундаобэй.

**Шаг 13.** Настой чая переливается из гундаобэй в чабэй. Наслаждаемся цветом настоя и затем выпиваем чай. Возможно дальнейшее неоднократное заваривание чая по изложенным выше рекомендациям.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ МЕТОДОМ ЛУ ЮЯ

Описание варки чая по методу Лу Юя  
взято из перевода Чжэнь Тоу (1857—1920).

Чжэнь Гоу пишет в своей статье: «Способ варки чая утерян уже давно. Мужи, себя величающие 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». Как-то раз, по случаю закупив и начав варить чай, со временем я осознал, что древние варили чай для обретения настоящего вкуса чая. А когда потомки лишь заваривают чай, разве это не то же самое, что есть кожуру от груш семьи Юань?»

### 1. Выбор чая для варки

Чжэнь Гоу пишет, что среди чаев для варки приоритет принадлежит Би Ло Чуню из Сучжоу. Если его трудно достать, то пойдет ханчжоуский Тянь Чи («Небесный пруд»). Несколько хуже Лун Цзин. «Среди чаев — Шао Цу («Голстые кончики») горы Цзе — превосходны, но я их не встречал. Далее следует изумрудный люаньский чай. Что касается чаев Уинь, Цзюнь Шань, Мэн Дин, знаю их только по названиям. Древние всегда мололи и прессовали чай, как нынешний Пуэр, но так теряется истинная суть чая. Наши современники только сушат на огне, не размалывая, в чем превосходят древних. Конечно, при этом необходимы соответствующие способ сбора и режим сушки, иначе не проявится вкус чая».



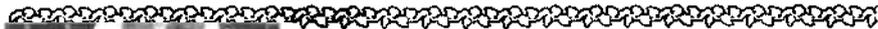
### 2. Способ варки

У Су Дунпо (Су Ши, 1037-1101г.г.) есть строки:

*... Время «крабьих глаз» уже прошло,  
«рыбьи глаза» появились.*

*Вот-вот поднимется гул, зашумит 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, «зашумел 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 цян (10 грамм) листьев на чайник, вмещающий половину шэна 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 не достигнет, то останется незрелым, это означает, что аромат еще не проявился, цвет воды еще слабый, раствор ненасыщенный. 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.

Варка чая, хотя и «незначительное занятие», секрет ее трудно передать на словах. Если относиться к ней легкомысленно, ничему не научишься. Только когда впереди 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 уголь из древесины со, 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, и чистоты уже нет, лучше подождать другого момента.



## КЛАССИЧЕСКИЙ (ПИНЬЧА)

Предлагаемый способ традиционного китайского чаепития отличается минимальностью атрибутики. Чайные инструменты просты и функциональны, с их помощью можно быстро и вкусно заварить любой китайский чай. Можно сказать, что это широко распространенный в настоящее время в Китае и на Тайване способ приготовления чая.

Так как производители и продавцы чайной утвари уделяют большое внимание товарообороту, они продают посуду и чацзуй в одном наборе, чтобы любитель чая купил сервиз в комплекте с инструментом и заварил чай!



**1. Подготовка атрибутики, чая и воды**



**2. Разогрев чайника**  
Наливаем кипятком внутрь чайника (чаху), заполняя его доверху.



**3. Наливание воды**  
Вода, прогревшая чайник, выливается в чахай, а оттуда — по чашкам.



**4. Засыпка чая**  
Процесс заполнения чайника сухим чайным листом — красивое и утончённое действие. Перед высыпанием в чайное горлышко вставляется воронка. Только после этого перемещаем чайный лист внутрь чайника, помогая себе небольшой деревянной лопаточкой



### 5. Заливка воды

Доведенная до кипения вода наливается в чайник до уровня горлышка, немного переливаясь через край. Чайник аккуратно накрывается крышкой, избытки воды выливаются через носик. Пока чай заваривается, красиво выливаем воду из чашек в поднос.



### 6. Выливание чая

Сосуд для приготовленного чайного настоя (чахай — «море чая») в тайваньском наречии называется «чаша справедливости» (гундаобэй). Это другое название «чайного моря», гениально отражающее суть его использования. Каким ни быть талантливым мастеру заваривания чая, невозможно угодить противоположным крайностям. Кому-то чай покажется слишком пресным, а кому-то — густым. Поэтому рекомендуется чайный настой вначале готовить некрепкий, выливать его из чайника в «чашу справедливости». Уже потом по желанию гостей можно и подольше настаивать.



### 7. Разливание по чашечкам

Чай из «чайного моря» разливается по чашечкам до уровня 4/5.



### 8. Предложение чая

Гостям предлагается взять чашечки и попробовать чай. Чай дегустируется небольшими порциями, осу-

шенные до дна чашечки ставятся либо обратно на чайный поднос, либо на стол.



**9. Выкладывание спитого чая**

Один сорт зеленого чая можно заваривать 3-6 раз. После того, как напиток уже потерял вкус, заканчиваем угощение гостей чаем. Из чайника удаляем листья спитого чая.

**10. Возвращение к исходному состоянию**

Когда гости уходят, остатки чая удаляются, чашечки и чайник споласкиваются, ставятся рядом, соприкасаясь. Посуда всегда должна быть чистой и сухой — готовой для заваривания чая.



## 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. Подготовка атрибутики, чая и воды.

Основные компоненты: чайник для чая (чаху), чайные пары (вэнсянбэй и пинминбэй) + подставки (чатоу), чахай + ситечко, чаша для подачи (чахэ), поднос (чабань), инструменты (чацзюй), полотенце (чабу), стеклянный чайник для кипятка, горелка для кипячения воды, спиртовка для поддержания температуры кипятка в чайнике и сам чай. Все предметы тщательно располагаются перед гостями так, чтобы вам было удобно готовить чай. Зажигается горелка, на нее ставится чайник с водой. Пока готовится вода, традиционная чахэ с чаем подается гостям для ознакомления с внешним видом и ароматом сухого чайного листа. Будьте внимательны к гостям и следите, чтобы вода не перекипела.



**2. Первичное омовение и прогрев посуды.** Наливаем кипящую воду в чайник и накрываем его крышкой. Затем из чайника воду изящным движением переливаем 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.



**3. Засыпка чая.** С помощью специальной лопатки из набора чайного инструмента, чайный лист аккуратно и не торопясь пересыпаем в прогретый и слегка просушенный чайник. Иногда в горлышко чайника для удобства вставляется воронка чи из набора инструментов.



**4. Омование чая.** В чаху наливается кипяток. Чайник накрывается крышкой и настой сразу выливается в чахай.



**5. Омование посуды Чайным настоем.** Первый настой чая традиционно используется для омования и подогрева чашечек. Несколькими несложными движениями ведущий чайного действия омывает настоем чая чашечки (чабэй или пинминбэй — дегустационные чашечки). Затем настает очередь омования высоких чашечек — вэнсянбэй (высоких чашечек для вдыхания аромата).



**6. Заварка чая.** Заполняем чайник кипятком. Обливаем чаху 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, чая в которой налито на три четверти. Вэнсянбэй накрываем сверху дегустационными чашечками. Обхватываем эту чайную пару пальцами правой руки. Переворачиваем чайную пару. Ставим чайную пару на подставку. Аналогичную процедуру производим для остальных чайных пар и раздаем их гостям. В последующем гости переворачивают чайные пары сами.



**7. Дегустация аромата и вкуса чая.** Вынимаем вэнсянбэй из чайной пары, и вдыхаем из нее аромат. Дегустируем чай. Чай можно заваривать многократно, это зависит от сорта и от желания гостей пить еще.

# приложения



КРАТКИЙ СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

1. Чайница (сосуд для хранения)	<b>ЧА Е ГУАНЬ</b>
2. Чайник для чая	<b>ЧАХУ</b>
3. Сосуд для чая	<b>ГУН ДАО БЭЙ</b> (чаша справедливости), <b>ЧА ХАЙ</b> (море чая)
4. Ситечко	<b>ЧА ЛЮЙ, ЧА ЛЮЙ ВАН</b>
5. Чайник для воды	<b>ШУИ ХУ</b>
6. Спиртовка	<b>ЦЗЮ ЦЗИН ХУ ЦЗУ</b>
7. Сосуд для питания чайника	<b>ЧА ЧИ</b> (пруд), <b>ЧА ЧУАНЬ</b> (лодка)
8. Сосуд для слива воды и чая	<b>ЧА ЮЙ</b>
9. Чайная доска	<b>ЧА ПАНЬ, чайный поднос</b> <b>ЧА БАНЬ</b>
10. Чашка для чая	<b>ЧА БЭЙ, ПИН МИН БЭЙ</b>
11. Чашка для аромата	<b>ВЭНЬ СЯН БЭЙ</b>
12. Подставка для пары, блюдце	<b>ЧАТО</b>
13. Чашка для знакомства с чаем	<b>ЧАХЭ</b>
14. Чайный инструмент	<b>ЧА ЦЗЮЙ</b>
15. Ложка	<b>ЧАЧИ</b>
16. Игла	<b>ЧА ЦЗАНЬ</b>
17. Вороночка	<b>ЧА СЯНЬЛО</b>
18. Щипцы	<b>ЦЗЯ ЦЗЫ</b>
19. Чайная кисточка	<b>ЯНХУБИ</b>
20. Полотенце	<b>ЧА ЦИН</b> или <b>ЧА БУ</b>
21. Чашка с крышкой	<b>ГАЙ ВАНЬ</b>
22. Зеленый чай	<b>ЛЮЙ ЧА</b>
23. Белый чай	<b>БАЙ ЧА</b>
24. Желтый чай	<b>ХУАН ЧА</b>
25. Сине-зеленый (улунский) чай	<b>ЦИН ЧА, УЛУН ЧА</b>
26. Красный чай	<b>ХУН ЧА</b>
27. Чёрный чай	<b>ХЭЙЧА</b>

КРАТКАЯ ПЕРИОДИЗАЦИЯ ИСТОРИИ КИТАЯ

V-III тыс. до н.э.	Эпоха неолита и энеолита. Заселение земледельческими племенами долин р. Хуанхэ, Вэйхэ и Ханьшуй.
II тыс. до н.э.	Эпоха бронзы. Начало эпохи железа.
XVI-XI вв. до н.э.	Государство Шань ( Инь ).
XI-VIII вв до н.э.	Восточное Чжоу.
VIII-V вв. до н.э.	Западное Чжоу.
V-III вв. до н.э.	Период Чжаньго.
221-207 гг. до н.э.	Династия Цинь.
207 г. до н.э. - 220 г. н.э.	Династия Хань.
Конец III в. - начало IV в.	Борьба царств Вэй, у и Шу (Троецарствие ).
385-535 гг.	Государство Северных Вэй.
386-589 гг.	Период Южных и Северных династий.
581-618 гг.	Династия Суй.
618-907 гг.	Династия Тан.
907-960 гг.	Период Пяти династий.
960-1127 гг.	Династия Северная Сун.
1127-1279 гг.	Династия Южная Сун.
1280-1368 гг.	Династия Юань.
1368-1644 гг.	Династия Мин.
1644-1911 гг.	Династия Цин

ВОПРОСНИК К СБОРНИКУ ЛЕКЦИЙ

1. Какие классификации чая Вы знаете? Перечислите группы чаев по степени ферментации, используя как русские, так и китайские термины.
2. Как называются чайные инструменты? Перечислите китайские названия чайника для чая, сосуда для слива чая, чайной доски, сосуда «пруд чая», чайной «коробочки», чашки с крышкой.
3. Перечислите известные Вам способы заваривания чая.
4. Какая должна быть вода?
5. Какой император изобрел серебряный черпак для взвешивания воды?
6. Какая глина считается лучшей для производства чайной посуды?
7. Как отличить свежий чай от старого?
8. В каких провинциях произрастают улунские чаи?
9. Территории каких провинций Китая считаются родиной чая?
10. Как хранить чай?
11. Каким категориям людей лучше быть осторожней с чаем?
12. Перечислите полезные свойства чая. Почему чай — «лекарство от ста болезней»?

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- Агеев К., Баев М., Виноградский Б. Магия чая.* — СПб., 2001
- Р. Досон и др.* Справочник биохимика. — М., 1991
- Лотова Л.Н.* Морфология и анатомия высших растений. — М., 2000
- Березин Б.Д. и др.* Курс современной органической химии. — М., 2001
- Палов М.* Энциклопедия лекарственных растений. — М., 1998
- Игнатович А.* Путь чая. — Журнал Аура, №1. — М., 1998
- Чай: удовольствие и целебность. — М., 1982
- Похлебкин В.В.* Чай. — М., 1997
- Какудзо Окакура.* Книга чая. — Мн., 2002
- Иванов Ю.Г.* Энциклопедия чая. — Смоленск, 2000
- Дехтяр Б.* Лекарство — чай.
- Тумэй М.* Травяные чаи. — М., 1995
- Цао Сюэцинъ.* Сон в красном тереме. В 3-х томах. — М., 1995
- Малявин В.В.* Китайская цивилизация. — М., 2000
- Кривцова М.Б.* История Культуры Китая. — СПб., 1999
- Китай. Сборник статей. — М., 1990
- «Книга мудрых радостей». — М., 1997
- Богачихин М.М.* Краткий китайско-русский, русско-китайский толковый оздоровительный словарь. — М., 1994
- Богачихин М.М.* Китайская керамика. — Москва, 1999
- Румянцева Е.Е.* Китайская кухня. — М., 2000
- Лавренева Г.В.* Лечение чаем. — СПб., 1999
- Васильев Л.С.* Культы, религии, традиции в Китае. — М., 2001
- Лэример Т. и др.* Китай. — М., 1998
- Чацзин, КНР. — Шанхай, 1994

КАРТА РАЙОНОВ ПРОИЗРАСТАНИЯ ЧАЯ

