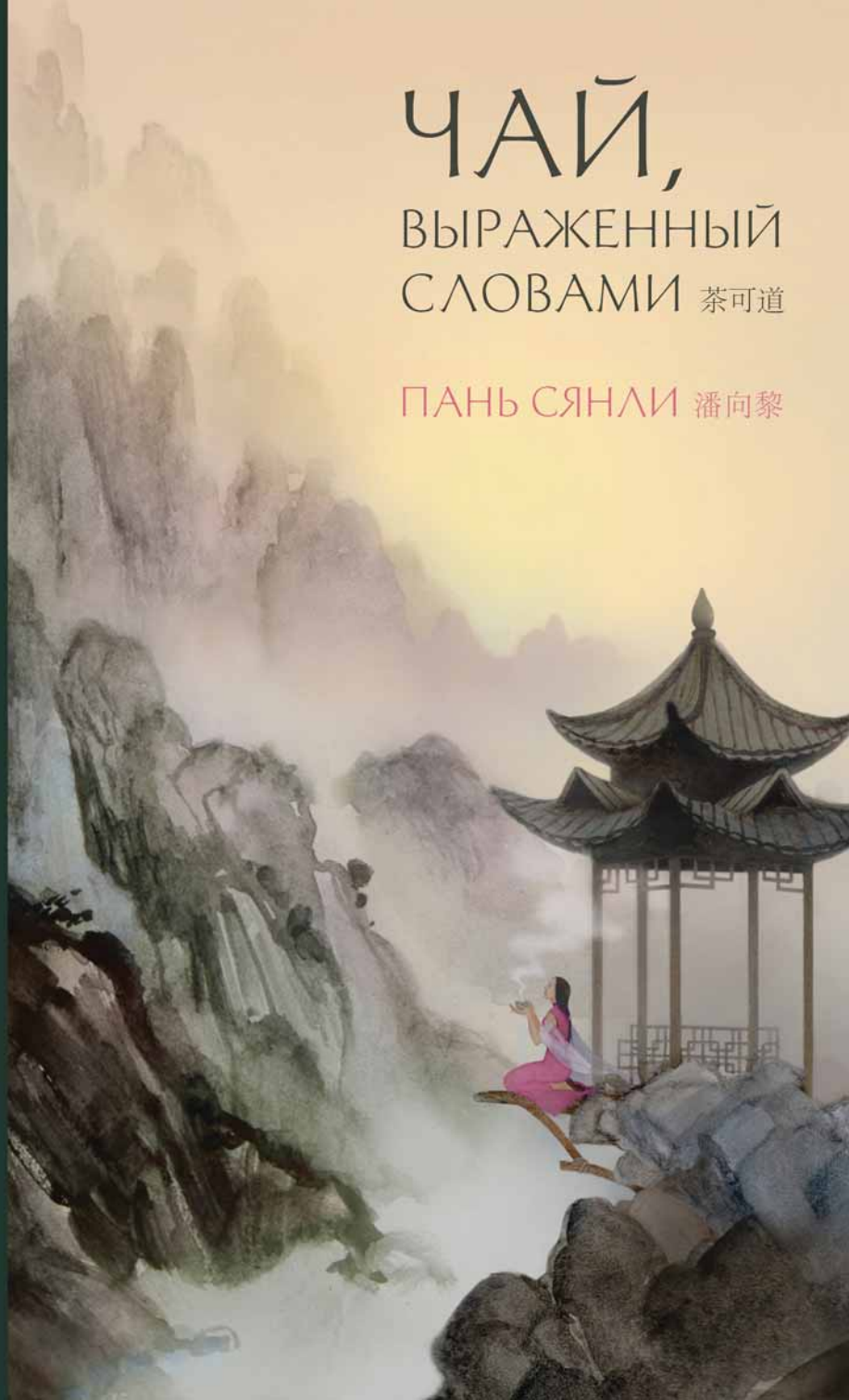


# ЧАЙ, ВЫРАЖЕННЫЙ СЛОВАМИ 茶可道

ПАНЬ СЯНЛИ 潘向黎



ЧАЙ,  
ВЫРАЖЕННЫЙ  
СЛОВАМИ 茶可道

ПАНЬ СЯНЛИ 潘向黎



МОСКВА • 2019

УДК [641.87+94(510)]:392

ББК 36.98:63.3(0)4(5Кит)

П16

*Оформление переплета Марии Тараканниковой*

*Иллюстрация на переплете Екатерины Румянцевой*

**Пань Сянли**

**П16** Чай, выраженный словами / Пер. с кит. Сергеевой Ф.Д. — Москва: ООО Международная издательская компания «Шанс», 2019. — 351 с.

ISBN 978-5-907015-93-7

На страницах «Чая, выраженного словами» доктор филологических наук, лауреат множества литературных премий Пань Сянли делится самым сокровенным — накопленными знаниями о чае и своей безграничной любовью к нему. Книга, которую вы держите в руках, собрана буквально по крупицам: четыре года автор вела колонку в китайской газете «Синьминь ваньбао», где рассказывала о чайной культуре. Этот опыт был настолько удачным, что читатели настойчиво просили собрать заметки воедино. В книге соседствуют отрывки из классических китайских трактатов, строки стихов древних и современных поэтов, истории из жизни, мудрость и юмор писательницы.

Для широкого круга читателей.

УДК [641.87+94(510)]:392

ББК 36.98:63.3(0)4(5Кит)

ISBN 978-5-907015-93-7

© ООО «Международная издательская компания «Шанс», 2019

© ООО «Саньянское книгоиздательство SDX», 2019

Все права защищены.

# От переводчика

---

Эта книга — сборник заметок о чае, которые Пань Сянли в 2000-х годах писала для авторской колонки в приложении к вечерней газете «Синьминь ваньбао» («Новый народ»).

Пань Сянли родилась в 1966 году в Фуцзяни, одной из самых чайных провинций Китая. Когда она была маленькой, семья переехала в Шанхай. Ее отец Пань Сюйлань был критиком и профессором литературы в Фуданьском университете. Детство Пань Сянли пришлось на период «культурной революции» (1966–1976), когда было запрещено хранить и читать что-либо, кроме пропагандистской литературы. Однако благодаря отцу она еще в детстве познакомилась с классической литературой и полюбила ее. Пань Сюйлань вспоминал об этом в одном из своих эссе: ближе к концу «культурной революции» он смог из-за болезни уехать из школы для кадровых работников домой и, увидев, что дочь читает «античеловеческие вещи», написал для нее в тетрадке несколько танских стихотворений. Так зародилась любовь Пань Сянли к классической поэзии, которая чувствуется и в этих заметках.

В 1991 году Пань Сянли получила степень доктора филологических наук в Шанхайской академии общественных наук. После этого она работала редактором в журнале «Шанхай вэньсюэ» («Литература Шанхая») и других периодических изданиях, посвященных литературе. Ее рассказы и повести публикуются с 1988 года. Они часто попадают в списки бестселлеров. Кроме того, Пань Сянли регулярно получает литературные премии, среди наиболее



значительных — премия Лу Синя в номинации «Лучший рассказ» и премия Бин Синь за бессюжетную прозу, полученная за этот сборник. С 2000 года Пань Сянли состоит в Союзе писателей Китая, в 2018 году стала заместителем председателя его Шанхайского отделения.

Пань Сянли — знаток китайской культурной традиции. Помимо «Чая, выраженного словами», она выпустила еще один сборник заметок, создававшихся для специальной колонки в газете. Он называется «Неясные стихи» и посвящен классической поэзии. При этом Пань Сянли пишет одинаково интересно как о традиции, так и о современности. В своих повестях и рассказах она изображает жизнь обитателей мегаполисов, а из книги «Чай, выраженный словами», помимо обычаев и преданий древности, вы узнаете также об отношении к чаю в современном Китае. Журналисты отмечают модные наряды, в которых писательница появляется на интервью, а сама Пань Сянли говорит, что с большим интересом и вниманием читает модные журналы. Какое отношение это имеет к чаю? Об этом вы можете узнать из главы «Истинный аромат не имеет равных».

В этой книге вы найдете заметки об отдельных видах и сортах чая, об утвари, об источниках, рассказы о чайных людях древности, истории из собственного опыта автора. Книга насыщена отсылками к классической литературе и цитатами из древних стихотворений. Само название «Чай, выраженный словами» — аллюзия на первую строку «Книги о пути и благодати», главного даосского трактата: «Дао, которое может быть выражено словами, не есть постоянное дао»<sup>1</sup>. Эту фразу благодаря многозначности древнекитайского языка можно понимать и переводить по-разному. Недаром существует около сорока переводов «Дао дэ цзина» на русский язык. Однако в целом комментаторы и толкователи сходятся на том, какой смысл в ней заключен: истинное Дао, первооснову мира, невозможно описать словами. Так же и с чаем: Пань Сянли рассказывает о нем, но ни в коем случае не претендует на то, чтобы рассказать все — это попросту невозможно.

Мы прокомментировали отсылки, которые могут быть непонятны русскому читателю. Стихотворения мы переводили без соблюдения рифмы и размера и попытались как можно полнее передать смысл, пусть и в ущерб поэтичности слога. При переводе названий чаев мы ориентировались на варианты, которые уже достаточно устоялись и используются в русских чайных клубах. Все упомянутые сорта, как древние, так и современные, собраны в приложении. С помощью него можно установить соответствие русского названия, его транслитерации и иероглифического написания. Кроме того, в приложении есть все чайные, которые Пань Сянли упоминает в книге, — многие из них существуют и сейчас, их можно посетить в своем путешествии по Китаю.

Заметки Пань Сянли в какой-то степени наследуют традиции *бицзи*. Этим словом в Древнем Китае обозначали короткие заметки на литературном языке *вэньянь*, которые были посвящены самым разнообразным темам: увиденному и услышанному на службе или в путешествиях, домашним делам, встречам с известными людьми, впечатлениям от произведений искусства. Образованные люди обычно вели такие записи на протяжении всей жизни и оставляли по крайней мере один том *бицзи* для потомков. В эту традицию уходит корнями современная китайская эссеистика. Так что дневниковые интонации и постоянное обращение к личному опыту, которые прослеживаются в заметках Пань Сянли, — это отзвуки древнего жанра. Я думаю, что книга будет интересна не только из-за большого количества сведений о китайском чае, но и благодаря этому субъективному взгляду.

Ф. Д. Сергеева

## Примечание

<sup>1</sup> Дао дэ цзин / пер. Ян Хиншуна // Древнекитайская философия: собрание текстов в 2 т. М.: Мысль, 1972. Т. 1. С. 115.

# Снег с цветов сливы

---

Перед тем как говорить о чае, следует поговорить о воде.

Уже в эпоху Мин появилось выражение: «Без воды нельзя рассуждать о чае» («Разъяснения о чае»<sup>1</sup>). В эпоху Цин Юань Мэй (1716–1797), уроженец города Ханчжоу, в «Перечне блюд из Суйюаня»<sup>2</sup>, дойдя до чая, пишет отнюдь не о Лунцзине, знаменитом местном сорте. Он начинает со слов: «Чтобы приготовить хороший чай, надо запасти хорошую воду». Отсюда видно, какое значение имеет вода. Император Цяньлун<sup>3</sup> оценивал ее качество по весу и таким способом утвердил первый источник Поднебесной. Лучшей он считал талую воду: «Когда выпадал хороший снег, [Цяньлун] непременно собирал его и заваривал чай с кедровыми орешками, цветами сливы и плодами “рука Будды”<sup>4</sup>. Называется такой напиток “три чистоты”»<sup>5</sup>. В этом есть своя прелесть, но мне «три чистоты» всегда напоминали о чае с цветами и фруктами: аромат получается слишком броским, как будто император так и не избавился от дурных привычек северян<sup>6</sup>.

В ханчжоускую «превосходную пару» входят «чай Лунцзин, вода из источника Паохуцюань», в сычуаньскую — «чай с гор Мэндиншань, вода из реки Янцзы». Сложно сказать, какая из них выигрывает по чаю, но с водой дело обстоит легче. Если следовать критерию Лу Юя<sup>7</sup> («использовать горную воду — лучше [всего], речную — средне, колодезную — хуже»<sup>8</sup>), то первая пара оказывается немного выше. Провинция Сычуань — это родина чая, но знаменитых родников там нет. В Цзяннани<sup>9</sup> источники, напротив, сыграли немалую

роль в судьбе местного чая. Возможно, именно благодаря им Лунцзин из безвестности постепенно поднялся до самых высот. Без прекрасной ключевой воды Цзяннани он не стал бы знаменитым.

С древности звание лучшего приписывают многим источникам Поднебесной, и вокруг этой темы неоднократно велись споры. Это, честно говоря, скучновато. Никто не может перепробовать всю воду в Китае. Здесь каждый просто-напросто полагается на личный опыт и озвучивает свое субъективное мнение с самым беспристрастным видом. К тому же китайские интеллектуалы весьма впечатлительны. Допустим, несколько ученых мужей приходили к какому-то источнику. Погода выдавалась прекрасная, пейзаж был восхитительным. Все слагали стихи и пребывали в самом приятном расположении духа. После пары чашек чая им казалось, что они в жизни не пробовали ничего вкуснее. Тут источнику и присваивали титул первого в Поднебесной. Возможно, по прошествии некоторого времени они приходили туда вновь и уже думали, что вода там вполне обыкновенная. Повсеместная борьба за лавры лучшего источника сильно напоминает соперничество фирм за награду «лучший товар»<sup>10</sup> или магазинов за статус старой торговой марки. Главное здесь — повесить табличку, которая привлечет внимание<sup>11</sup>. Оуян Сю<sup>12</sup> писал: «Вкус воды может быть хорошим или дурным — и только. Тот, кто хочет перечислить все источники Поднебесной и расположить их по порядку, говорит чепуху». Сказано начистоту, и сразу понятно, что автор — здравомыслящий человек.

Из героев «Сна в красном тереме»<sup>13</sup> в чаепитии лучше всех разбирается Мяоюй. Дайюй и Баочай остаются только выслушивать ее профессиональные наставления, а Дайюй достаются еще и насмешки. Даже Баочай ее немного побаивается. В сорок первой главе матушка Цзя с домашними навещает кумирню Бирюзовой решетки. Мяоюй подносит ей чай Лаоцзюнь Мэй — Брови почтенного старца. Он заварен дождевой водой, которую она хранит с прошлого года. А когда она с Дайюй и Баочай пьет чай «для своих»,

Мяоюй использует растаявший снег, собранный пять лет назад с цветов сливы в одной кумирне; с этой водой она не рассталась бы в обычное время. Мяоюй говорит: «Разве дождевая вода, простояв год, может сохраниться такой чистой и свежей?»<sup>14</sup> Она немного рисуется: до этого Мяоюй призналась, что «только второй раз» заварила чай на этой воде. Так что в обычное время она могла использовать лишь дождевую воду, которую сама отвергает. Самое большее, это мог быть другой снег, не со сливовых цветов. Нет ничего плохого в том, чтобы быть разборчивым, да и крайняя разборчивость — личное дело каждого. Только Мяоюй хочет, чтобы все знали об этом и восторгались ею, к тому же она принижает окружающих. Подобное поведение раздражает. Мне никогда не нравилась Мяоюй. Как монахиня может быть такой вспльчивой? Она еще и чашечку, и чай, и воду подбирает каждому по рангу. Как же буддийская идея о равенстве всех живых существ? Мяоюй стремится лишь продемонстрировать свой статус — это действительно вульгарно. Да, она раздражает, но из «Сна в красном тереме» я никогда не забуду, кроме яшмы Баоюя и платка Дайюй, еще этот снег с цветов сливы. Он спустился с небес, но не коснулся земли, а лег на сливовые цветы. Каким же он должен быть чистым и нежным, какую неуловимую свежесть должен в себе нести!

Самая очаровательная история о чае и воде принадлежит кисти Чжан Дая<sup>15</sup>. В сборнике «Воспоминания о снах Таоаня» («Таоань мэн и») <sup>16</sup> есть глава «Чай старика Миня».

Чжоу Монун рассказывал мне о чае Минь Вэньшуня не закрывая рта. В девятый месяц года У-инь [1638] я достиг бывшей столицы, сошел на берег и сразу навестил Минь Вэньшуня у Переправы персиковых листьев. День клонился к вечеру. Вэньшунь куда-то вышел. Я дождался его. Он оказался непринужденного вида стариком. Едва я заговорил, он сказал:

— Забыл кое-где посох, — и снова ушел.

«Разве мог я сегодня приехать понапрасну?» — сказал я и вновь долго его дождался.

Вэньшуй вернулся. Была уже середина ночной стражи<sup>17</sup>.  
Он покосился на меня:

— О, вы еще здесь! По какой же причине?

— Давно стремлюсь встретиться с вами, почтенный Минь.  
Не напившись сегодня вдоволь вашего чая, ни за что не уйду, —  
ответил я.

Вэньшуй обрадовался и сам разжег жаровню. Чай варился,  
кружась словно в бую. Старик отвел меня в аккуратно убран-  
ную комнату. В ней было более десяти чайников из Цзинси<sup>18</sup>  
и фарфоровых чаш годов правления под девизами Сюаньдэ  
[1399–1435] и Чэнхуа [1447–1487], — все необычайно тонкой  
работы. Под светильником я посмотрел на цвет чая. Напиток  
невозможно было отличить от стенок чаши, а аромат окружал  
со всех сторон. Я выразил восхищение и спросил:

— Откуда этот чай?

— Из императорских садов.

Я отпил еще глоток:

— Не дурачьте меня! Его сделали по тем же правилам, что  
чай из садов императора, но вкус не похож.

Вэньшуй спрятал улыбку:

— Вы знаете откуда?

Я снова отпил и ответил:

— Как будто бы из Лоцзе?

Вэньшуй раскрыл рот от удивления:

— Поразительно! Поразительно!

— А что за вода?

— Хуэйцюань.

— Не дурачьте меня! — снова сказал я. — Хуэйцюань в ты-  
сяче ли отсюда. Вода старая, но переливается на свету, как гра-  
ненный камень, и не колыхается — почему?

— Больше не осмелюсь ничего скрывать. Когда берешь воду  
из Хуэйцюаня, следует прочистить колодец, и когда тихой ночью  
придет новая вода, тут же зачерпнуть оттуда. На дно кувшина  
надо положить горные камни и не грести в лодке, если нет ветра.  
Так камни сохраняют влагу живой. Даже обычная хуэйская вода  
уступает этой, что уж говорить о других местах! — И он вновь  
раскрыл рот в удивлении. — Поразительно! Поразительно!

Вэньшуй не окончил разговора и ушел. Вскоре он вернулся с чайником, наполнил мою чашку и сказал:

— Отведайте этот.

— Аромат простой, резкий, вкус весьма насыщенный. Это весенний чай? А тот, что сварили ранее, собрали осенью.

Вэньшуй рассмеялся:

— Мне семьдесят лет, я разбираюсь в чае, но с вами мне не сравниться!

После этого мы стали друзьями.

---

Чжан Дай описывает встречу знатоков: свое чаепитие с Минь Вэньшуйем. Несколько слов о чае, и старик от холода переходит к улыбке, потом раскрывает рот от удивления, потом рассказывает правду, потом опять раскрывает рот, а в конце говорит, что семьдесят лет живет на свете и понимает в оценке чая, но Чжан Дая ему не превзойти. Так началась их дружба. Каждый раз на этом моменте я откладываю книгу и вздыхаю. Хороший чай встречает ценителя, а тот — понимающего друга. Разве в наш грубый и небрежный век можно надеяться на подобную встречу?

## Примечания

<sup>1</sup> «Ча шу» («Разъяснения о чае»), сочинение Сюй Цышу (1549–1606) — ученого эпохи Мин, исследователя чая. — *Здесь и далее, кроме особо отмеченных случаев, примеч. пер.*

<sup>2</sup> «Суйюань ши дань» («Перечень блюд из Суйюаня») — заметки о кулинарии южного Китая.

<sup>3</sup> Цяньлун (Айсиньгёро Хунли; годы жизни: 1711–1799; правления: 1736–1795) — девиз правления шестого императора династии Цин. При Цяньлуне империя Цин достигла расцвета.

<sup>4</sup> Цитрон пальчатый, его плоды напоминают ладонь.

<sup>5</sup> Цитата из сочинения медика эпохи Цин Лу Итяня (1802–1865) «Лэнлу цзаши» («Записки о разном из холодной хижины»).

<sup>6</sup> Император Цяньлун, маньчжур по происхождению, был знатоком китайской классической культуры и поклонником южной эстетической традиции. Об этом свидетельствует и его любовь к чаю (это традиция главным

образом южная). Принято считать, что на юге Китая предпочитают зеленые чаи (*люйча*), а на севере — цветочные (*хуача*), то есть ароматизированные жасмином. Именно это пристрастие автор иронически называет «дурной привычкой». По ее мнению, северяне не понимают, в чем прелесть чистого чая, и, добавляя цветы, только портят его естественный аромат.

7 Лу Юй (Лу Хунцзянь; 733–804) — отшельник, литератор эпохи Тан. Создатель первого трактата о чае «Канон чая». Почитается как покровитель чайного дела.

8 Цитаты из «Канона чая» здесь и далее, кроме особо отмеченных случаев, приводятся по изданию: Лу Юй. Канон чая / пер. с кит., введ. и коммент. А. Т. Габуева и Ю. А. Дрейзис. М.: Гуманитарий, 2007.

9 Цзяннань («к югу от Янцзы»; Южноречье) — южный берег Янцзы в ее среднем и нижнем течении; провинции Чжэцзян, Цзянси, Хэнань, а также южные районы Аньхой, Цзянсу и Хубэй.

10 Награда выдается по итогам конкурса, подобного российскому «Сто лучших товаров России». В Китае такие конкурсы могут проходить как на государственном уровне (тогда награду выдают министерства), так и на уровне провинции.

11 Имеется в виду торговая марка, имеющая историю, или магазин, пользующийся известностью. В таком случае магазин может получить от Министерства коммерции специальное свидетельство, что он — *лао цзы хао*, «старая торговая марка». Как правило, такие магазины торгуют вещами, имеющими отношение к традиционной культуре, — чаем, традиционными китайскими лекарствами, картинами, каллиграфиями.

12 Оуян Сю (1007–1072) — литератор и государственный деятель эпохи Сун. Один из «Восьми мастеров прозы эпох Тан и Сун».

13 «Сон в красном тереме» — один из четырех классических китайских романов, шедевр китайской литературы. Первые восемьдесят глав предположительно написаны Цао Сюэцинем (1715–1763). Завершен Гао Э и опубликован в 1791 г. Роман рассказывает о жизни аристократического рода Цзя, некогда влиятельного, а теперь постепенно приходящего в упадок. В нем огромное количество персонажей и сюжетных линий. Главная из них посвящена романтическим отношениям Цзя Баюя, одного из наследников семьи, с его кузинами Линь Дайюй и Цзя Баочай. Это первый китайский роман, в котором автор уделяет пристальное внимание психологии персонажей, мотивам их чувств и поступков.

14 Здесь и далее цитаты из романа «Сон в красном тереме», кроме особо отмеченных случаев, приведены по изданию: Цао Сюэцин. Сон в красном тереме: в 2 т. / пер. с кит. В. А. Панасюка. М.: Гослитиздат, 1958.

15 Чжан Дай (1597–1679) — поэт и писатель рубежа эпох Мин и Цин, мастер прозаических миниатюр, гурман и знаток чая.



<sup>16</sup> Сборник автобиографических эссе, написанных Чжан Даем (под псевдонимом Таоань) после завоевания империи Мин маньчжурами.

<sup>17</sup> В Китае день традиционно делился на двенадцать двухчасовых отрезков (страж). Здесь имеется в виду первая ночная стража, с семи до девяти часов вечера.

<sup>18</sup> Имеются в виду чайники из уезда Исин (Цзинси — уезд, который ныне включен в состав Истина). Чайники из исинской глины традиционно считаются лучшими в Китае.

# Происхождение чая

---

Большинство ученых считает Китай родиной чая. Дикорастущие чайные деревья в Юньнани и других местах подтверждают это. Чай упоминается также во множестве литературных памятников. Легенда о Шэнь-нуне<sup>1</sup> — одно из таких упоминаний. Чтобы найти для людей лекарства от болезней, Шэнь-нун перепробовал все травы. Конечно, без отравлений здесь не обошлось. Чем же он нейтрализовал яды? Чаем. Существуют разные версии того, как Шэнь-нун обнаружил у напитка этот эффект, но одно в «Травнике Шэнь-нуна» говорится определенно: «Шэнь-нун пробовал все травы и однажды наткнулся на семьдесят две ядовитых, с помощью чая он избавился от яда». Здесь чай считается специальным противоядным средством. В «Каноне чая» Лу Юя сказано: «Питье чая началось с Шэнь-нуна». «Травник Шэнь-нуна» появился примерно во времена Цинь или Хань. Видимо, самое позднее в период Сражающихся царств в Китае уже знали о чае.

Родина чайного дерева — Юньнань, но колыбель чайной культуры и чайного дела — это царства Шу и Ба<sup>2</sup>.

Достоверные письменные источники появляются в конце периода Западная Хань. Один человек по имени Ван Бао (?–59 г. до н.э.), императорский советник и литератор, жил в городе Чэнду у вдовы Ян Хуэй. Пянь Лао, ее слуга, посчитал их связь сомнительной. Он недружелюбно относился к Ван Бао, отказался купить ему вино, да еще и пошел на могилу мужа Ян Хуэй жаловаться на него. Ван Бао разозлился и захотел, чтобы Ян Хуэй продала слугу. Пянь Лао спросил:

— Кто захочет купить меня, если я вечно всем грублю?

Ван Бао ответил, что сам готов его купить. Пянь Ляо, конечно, этого не хотел. При составлении договора о покупке он сказал:

— Все, что вы от меня хотите, нужно прописать в договоре. То, что не написано, я делать не буду.

Ван Бао согласился и начал составлять пространный список. Он остановился только тогда, когда Пянь Ляо запросил пощады. Так и появился знаменитый «Договор о покупке слуги».

Его написали забавы ради, но он неожиданно стал для истории китайского чая драгоценным документом. Среди разнообразных дел, которые перечислил Ван Бао, встречаются два пункта: «варить чай, хранить в чистоте утварь» и «в Уяне покупать чай». Видимо, в период Западной Хань в регионах Шу и Ба повседневное использование чая уже вошло в традицию. В зажиточных семьях появилась специальная утварь для этого, которую нужно было держать в порядке и чистоте. Кроме того, чай был уже в немалой степени коммерческим продуктом. Возникли крупные рынки, наподобие уянского, куда свозили на продажу чайный лист. Чжан Дай, литератор периода Западной Цзинь, в стихах «Поднимаясь на башню в Чэнду» пишет: «Душистый чай превосходит собой шесть чистых, его аромат разливается на девять областей»<sup>3</sup>. Он прямо заявляет о повсеместной славе чая из Чэнду. Сунь Чу в ту же эпоху в «Горной песне», рассказывая о местах производства уникальных товаров, писал: «Кизил растет на верхушках душистых деревьев, карп водится в реке Лошуй <...> Имбирь, корица, *ту* и *чуань* происходят из царств Ба и Шу». Иероглиф «ту» — это ранний вариант иероглифа «ча» (чай), или, по другой версии, чайный лист раннего сбора: «Ныне собранный рано называют “ту”, собранный поздно — “мин”»<sup>4</sup>. Чуань — это тоже чай, только позднего сбора. Отсюда видно, что со времен Цинь и до Западной Цзинь царства Ба и Шу были центром чайного дела, истоком чайной культуры. Так что за тем фактом, что чайные Чэнду вплоть до сегодняшнего дня

по своему числу и размаху не имеют равных в Китае, стоит долгая история.

Сычуань — благословенный край, но и у него есть один недостаток: это труднодоступный район, и поэтому чайное дело и традиция чаепития шли до Центральной равнины<sup>5</sup> очень медленно. Гу Яньу (1613–1682), знаменитый ученый эпохи Цин, в книге «Записки об узнанном за день» пишет: «С тех пор, как Цинь завоевало Шу, в Китае начали пить чай». Война нарушила обособленное положение царств Ба и Шу, и чай стал распространяться по всему Китаю.

В истории китайского чая часто упоминают одно место из переписки между генералом Западной Цзинь Лю Кунем (271–318) и его племянником Лю Янем. Лю Кунь — тот самый волевой человек, который взмахивал мечом, едва запевали петухи<sup>6</sup>. Он писал: «Цзинь<sup>7</sup> сушеного имбиря из Аньчжоу, цзинь корицы, цзинь шлемника, которые ты достал прежде, — все это мне нужно. Когда в теле волнение и тоска, обыкновенно прибегаю к настоящему чаю. Можешь ли ты прислать его?» В некоторых вариантах вместо «обыкновенно прибегаю к настоящему чаю» говорится «обычно полагаюсь на настоящий чай». Смысл здесь примерно одинаковый. Лю Кунь принадлежал к знатному северному семейству, знал о пользе чая, понимал, что он может быть хорошим или плохим, настоящим или поддельным. Кроме того, Лю Кунь считал его верным средством для возвращения жизненных сил и стремился к нему через тысячи ли<sup>8</sup>. Чаепитие наконец достигло северных регионов Китая.

## Примечания

<sup>1</sup> Шэнь-нун (или Янь-ди) — легендарный китайский император. Согласно преданиям, научил китайцев земледелию и медицине.

<sup>2</sup> Современная провинция Сычуань.

<sup>3</sup> Шесть чистых — шесть напитков, которые в древности употреблялись при дворе правителя; девять областей — Китай.

- <sup>4</sup> Цитата из трактата «Комментарий к “Эръя”» Го Пу (276–324) — поэта, писателя, историка периода Восточная Цзинь. «Эръя» («Приближение к изысканному») — древнейший словарь, составлен в III в. до н.э.
- <sup>5</sup> Центральная равнина (Чжунъюань) — среднее и нижнее течение Хуанхэ, регион зарождения китайской цивилизации.
- <sup>6</sup> Согласно «Истории Цзинь», Лю Кунь и его друг Цзу Ти, также ставший впоследствии великим полководцем, в молодости поднимались с первыми петухами и упражнялись с мечом. К этому эпизоду восходит китайская идиома «услышав петуха, взмахнуть (мечом)», которая означает готовность подняться на дело по первому зову.
- <sup>7</sup> В конкретном случае цзинь равен 220 г.
- <sup>8</sup> Здесь ли — мера длины, равная 500 м.

# Цветы цветами, а чай — чаем

---

Южане, которые любят чай, обычно пьют зеленый, изредка улун, но не цветочный. Люди, понимающие в чае, смотрят на цветочный чай свысока. Он не то чтобы не на уровне, но все-таки к высшему сорту его не отнести. Я тоже считаю, что к чаю лучше не примешивать других вкусов и ароматов, даже цветочного. Он хорош, но цветы заслоняют аромат чая и лишают его истинного облика. Изредка пробую глоток, и кажется, будто пью разбавленную эссенцию, поэтому никакой симпатии к цветочному чаю я не питаю.

Десять лет назад я привезла одному знакомому в Пекине, старше меня по возрасту, Лунцзин. Он попробовал и вежливо сказал:

— Очень неплохо, но с жасминовым чаем, который мы обычно пьем, его не сравнить.

Я остолбенела от удивления и не знала, что ему ответить. Потом я выяснила, что таково мнение большинства северян. Жасминовый чай — это тот самый цветочный, к которому с пренебрежением относятся южане, хоть немного понимающие в чае, а северяне, напротив, питают к нему пристрастие. У меня нет предубеждений насчет регионов, и только в этом пункте я считаю, что южане все же чуть выше: на севере пьют всю жизнь один жасминовый и на самом деле не понимают, каков вкус настоящего чая.

В действительности наши предки относились к чаю отнюдь не так бережно. Вплоть до эпохи Тан его варили с луком, имбирем, плодами жужуба<sup>1</sup>, мандариновой кожурой, кизилом, мятой. Современный любитель чая на этих словах

не упал без чувств? Тогда скажу еще кое-что: они добавляли соль! Вы по-прежнему держитесь? Хорошо, что в эпоху Сун чай без добавок наконец взял верх, и соль и пряности убрали. Су Дунпо<sup>2</sup> отмечает, что в эпоху Тан его варили с имбирем или солью, но если бы в его время кто-то стал добавлять их, его бы осмеяли.

Младший брат Су Дунпо, Су Чжэ (1039–1112), в стихах «Вместе с Цзычжанем завариваю чай» пишет: «На севере нет таких, кто не пил бы чай, хвастаются без умолку солью, простоквашей, перцем и имбирем». Он высмеивает привычку северян пить чай с добавками. Видимо, в то время между южной и северной традициями уже была разница, а чай без добавок стал основной тенденцией в истории напитка.

Я еще больше невзлюбила цветочный чай, узнав, что чай без примесей достался нам нелегко. Цветы намного изысканнее тех приправ, но все же близкая им родня. Эти нежеланные гости также мешают чистоте чая. Только потом я поняла, что мои представления неверны. В цветочном чае тоже есть своя изюминка. Уже в эпоху Сун были записи о нем: «Душистый османтус, жасмин, роза, шиповник, орхидея, цветы мандарина, гардения, *мусян*<sup>3</sup>, цветы сливы — со всем этим можно делать чай. Когда они распускаются, соберите их наполовину раскрытыми, чтобы аромат сохранился в целости. Сорамеряясь с количеством чая, берите цветы и добавляйте в него». Настоящий цветочный чай можно сделать только из зеленого чая *хунцин* (иногда *чаоцин*)<sup>4</sup>, выдержав его вместе с цветами. В основном продается тот, который смешан с лепестками жасмина. Эти высушенные лепестки добавляют после, для вида. Цветы в нем заметны, но вот их души в нем нет. В настоящем жасминовом чае их не видно — они находятся в самом чайном листе. В этом как будто присутствует напоминание о подлинном смысле человеческой жизни, и я отчасти избавилась от предубеждения против цветочного чая.

«У ртов в [отношении] вкусов одинаковы пристрастия»<sup>5</sup>. В случае с чаем это не так. В Чжэцзяне, Цзянсу и Шанхае любят зеленый чай. В Фуцзяни и на Тайване без ума от Дундина

и Те Гуаньини. Уроженцы Гуандуна предпочитают насыщенный и терпкий пуэр. У каждого свой вкус. Однако чего я никогда не могла понять, так это неизменную преданность пекинцев жасминовому чаю. Его делают на юге, но почти весь поставляют на север — почему? Прежде считали: Цзяннань — чаепроизводящий район, поэтому там легко достать чай нового урожая. А цветочный чай хорошо хранится, и его можно продавать в далекие регионы, на север. В этом ли все дело? Я всегда думала, что все не может быть так просто, и тут должна быть связь и с климатом, и с гастрономическими традициями.

Позже я прочитала в «Шести записках о быстротечной жизни»<sup>6</sup>: «...когда с наступлением лета зацветал лотос, она оставляла на ночь в цветке шелковый мешочек с чайным листом, ведь чашечка лотоса закрывается с наступлением сумерек и открывается ранним утром. На следующее утро мы вынимали мешочек и заваривали чай на воде из источника. У него был удивительно нежный аромат»<sup>7</sup>. Меня впечатлила идея Юнь. Я по-прежнему держусь от жасминового чая на расстоянии, но теперь могу спокойно смотреть, как кто-то упивается им, отказываясь от Лунцзина, собранного до сезона Цинмин<sup>8</sup>. Я улыбаюсь и не говорю ни слова: уже не навязываю никому то, что люблю сама.

## Примечания

<sup>1</sup> Другой перевод названия этого плода — зизифус, или китайский финик.

<sup>2</sup> Су Дунпо (1037–1101) — великий поэт, каллиграф, художник эпохи Сун. Дунпо (Восточный склон) — его псевдоним. Настоящее имя — Су Ши. Известен также под вторым именем Цзычжань. Один из «Восьми мастеров прозы эпох Тан и Сун». Пань Сянли приводит сведения из «Леса записей Дунпо» — сборника заметок Су Дунпо в классическом жанре *бицзи*.

<sup>3</sup> Роза Бэнкс (*мусян*) — вид шиповника.

<sup>4</sup> *Шацин* («убийство зелени») — температурная обработка чайного листа, необходимая для приостановки ферментации и избавления от лишней горечи. В Китае различают четыре типа зеленого чая в зависимости от температурной обработки: *чаоцин* («обжаренная зелень»; *шацин*



и финальная сушка в котле), *хунцин* («высушенная зелень»; финальная сушка в печах), *шайцин* («зелень, высушенная на солнце»; сушка на солнце) и *чжэнцин* («пропаренная зелень»; *шацин* с помощью пропаривания).

<sup>5</sup> «Мэн-цзы» — важный конфуцианский трактат, названный по имени автора, мыслителя IV–III вв. до н.э. Цит. по: Мэн-цзы в новом переводе с классическими комментариями Чжао Ци и Чжу Си / пер. с кит., примеч. и прил. И. И. Семененко; Ин-т стран Азии и Африки МГУ им. Ломоносова. М.: Наука; Вост. лит., 2016. С. 639.

<sup>6</sup> «Фу шэн лю цзи» — книга автобиографических заметок художника и литератора Шэнь Фу (1763–1825?). Юнь, о которой говорится далее, — жена Шэнь Фу.

<sup>7</sup> Шэнь Фу. Шесть записок о быстротечной жизни / пер. К. И. Голыгиной. М.: Наука, 1979.

<sup>8</sup> Цинмин — «Чистота и ясность», пятый сезон традиционного сельскохозяйственного календаря. Длится с 4–6 по 20–21 апреля. В Цинмин начинаются многие сельскохозяйственные работы. Зеленый чай, собранный до Цинмина, традиционно ценится выше всего: его мало, и он обладает особенно тонким ароматом. Сезон Цинмин не следует путать с праздником Цинмин — Днем поминовения усопших. Его отмечают в первый день этого сезона.

# Чай дал почки

---

Не так давно я была в уезде Чансин в Хучжоу. Кажется, раньше я слышала о нем от какого-то важного человека, но тогда я об этом не вспомнила. Это был мой первый визит, я осматривала все словно в затмении. Только коробка чая, которую хозяин подарил мне перед отъездом, пробудила меня ото сна. На ней была надпись: «Пурпурные ростки бамбука с гор Гучжу, императорский чай эпохи Тан». Не может быть! Это название я не раз встречала в книгах об истории чая! Мне захотелось поклониться месту, которое только что покинула, и извиниться за невнимание.

Традиция подносить чай к императорскому двору расцвела в эпоху Тан. Когда-то чиновники или ученые, которые стремились получить должность, отправляли хороший чай из некоторых районов в вышестоящие инстанции или к императорскому двору. Затем эти спонтанные подношения перестали удовлетворять потребности двора и чиновников. По велению времени появились «мастерские императорского чая». Это были казенные предприятия для надзора за изготовлением чая, который поставляли в столицу для императора. Знаменитые танские мастерские императорского чая находились не где-нибудь, а в горах Гучжушань на границе уездов Чансин и Усин. В те времена здесь каждый год отбывали трудовую повинность несколько десятков тысяч человек. Они собирали и изготавливали чай. Это и был Гучжу Цзысюнь, Пурпурные ростки бамбука с гор Гучжу.

Каждый год в начале весны, до праздника Цинмин, годовый Цзысюнь на быстрых лошадях отправляли в столицу

Чанъянь. В «Дополнениях к истории страны» говорится: «Подношения из Чансина прибывают в столицу до дня Цинмина; такой чай называется “чай быстрого пути”». Его доставляли так срочно, чтобы успеть к пиршеству по случаю праздника. От Чансина до Чанъяня было больше трех тысяч ли. Лошадей гнали днем и ночью — только так успевали довести чай за десять дней. Это была не только срочная доставка для того времени, но, безусловно, еще и «своевременная доставка». Как встречали свежий чай во дворце? В стихотворении «Свежий императорский чай из Хучжоу» воспроизводятся картины той эпохи: «Фениксовый экипаж разыскивал весну, все вернулись полупьяны; небожительницы вносят воду, откинута завеса в высочайших покоях. Улыбаются пионы, качается золото в волосах; доложили, что прибыли Пурпурные ростки бамбука из Усина»<sup>1</sup>. Когда-то я прочитала в комментарии к этим стихам, что они «разоблачают распутную жизнь феодальных правителей». Перечитывая их сегодня, я понимаю, что автор, Чжан Вэньгуй, все-таки служил *тайшоу* (начальником округа) Усина. Хула на императора наверняка не входила в его изначальный замысел. Если императору нравится чай у него на подносе, то что еще сановнику нужно для радости? Чиновники жирели благодаря податной системе, а простонародье страдало из-за нее. Поэтому некоторые люди в стихах увещевали императора и просили за народ. Император читал эти стихи и уменьшал размеры подати.

В эпоху Сун императорский чай «взошел еще на одну ступень»<sup>2</sup>: помимо императорских садов в Гучжу, казенные предприятия появились в уезде Цзяньань в Фуцзяни. Они специализировались на Бэйюань Лунтуанях, Бэйюаньских драконьих кругах<sup>3</sup>, и по масштабам превосходили усинские чайные сады. Следующая сцена хорошо смотрелась бы на экране, ведь она полна энергии и динамики. Каждый год в сезон Цзинчжэ<sup>4</sup>, перед началом сбора, местные чиновники поднимались к алтарям и совершали торжественные жертвоприношения. После обрядов они рассылали людей с барабанами и гонгами. Чайные крестьяне заполняли горные

склоны и в один голос кричали: «Чай дал почки!» Их крик звучал будто гром, эхо прокатывалось по долинам. В этот момент вода в горных источниках и колодцах начинала подниматься, чистая и сладкая. Ее использовали в производстве и получали чай исключительного вкуса. Когда чайные плитки были готовы, вода сразу же отступала, родники и колодцы потихоньку возвращали себе прежний вид. Этот обряд назывался *ханьшань* — «вызвать в горах». Колодцы называли *тунсяньцзин* — «колодцы сообщения с небожителями», а родники — *хулайцюань*, «источники, приходящие по оклику». Я из Фуцзяни, но и сама не знаю, правдивая ли это история. Может, это просто красивая легенда или рассказ о древнем обычае, в котором переплелись реальность и вымысел.

Этот ритуал был затратным, и подать стала очень обременительной. Чаеводы и так отдавали установленный объем чая для двора. Помимо этого, они должны были еще нести расходы на приношения во время ритуала. Жалобы на неурожай не помогали. Поэтому возглас «чай дал почки» — это не только молитва и пожелание, но и тяжкий вздох, горестный крик, которые различимы и сегодня.

## Примечания

<sup>1</sup> «Фениксовый экипаж» — экипаж императора (поскольку в Китае феникс символизировал императрицу, и дракон — императора); «разыскивал весну» — был на весенней прогулке, какие традиционно устраивают в праздник Цинмин. Небожительницы — служанки; пионы — придворные красавицы.

<sup>2</sup> Из стихотворения Ван Чжиханя (688–742) «Поднимаюсь на Башню аиста» («Дэн Цюаньцюэ лоу»).

<sup>3</sup> Прессованный чай (чаще всего в форме блина), на котором оттискивались изображения драконов и фениксов. В эпоху Сун его поставляли ко двору императора. Бэйюань — местность на территории Цзяньяня. Подробнее о драконьих кругах см. параграфы «Сначала Дин, потом Цай» и «Цай Сян и Сяотуани» на с. 250 и 255.

<sup>4</sup> Цзинчжэ — «Пробуждение насекомых», третий сезон в традиционном сельскохозяйственном календаре. Длится с 5–6 по 20–21 марта.

# Осмелюсь спросить ваше имя

---

«Прекрасный чай издавна сравнивают с красавицей»<sup>1</sup>. Значит, названия сортов — это самые настоящие имена.

В апреле я ездила в Нанкин и пила там свежий Юйхуа ча. Это один из нежных чаев типа *чаоцин*, со свежим, ярким вкусом и прозрачным настоем. Имя у него тоже хорошее — переводится как «Цветы дождя»<sup>2</sup>. Неужели цветы из легенды упали на землю и превратились в чай? В Нанкине есть парк Юйхуатай — «Холм цветов дождя». Имя чая обозначает также место производства, поэтому его не нужно дополнительно указывать в начале. Правда, некоторые чае-торговцы беспокоятся и на банках пишут: «Цветы дождя из Нанкина». Однако это слишком уж многословно.

Я люблю названия многих чаев. Когда их слышишь или читаешь, слух и зрение будто проясняются. Есть у меня одно маленькое желание — найти минутку после весеннего дождя, сесть у окошка и хучжоуской кистью на сюаньчжоуской бумаге<sup>3</sup> мелким *кайшу*<sup>4</sup> аккуратно написать эти имена: Колодец дракона с озера Сиху (Сиху Лунцзин), Облака и туманы гор Лушань (Лушань Юньу), Изумрудные спирали весны с гор Дунтин (Дунтин Билочунь), Ворсистые пики с гор Хуаншань (Хуаншань Маофэн), Обезьяний главарь из Тайпина (Тайпин Хоукуй), Нефритовая роса из Эньши (Эньши Юйлу), Ворсистые лезвия из Синьяна (Синьян Маоцзянь), Тыквенные семечки из Луаня (Луань Гуапянь), Драгоценные брови из Туньси (Туньси Чжэньмэй), Чай монаха Дафана из Лаочжу (Лаочжу Дафан), Серебряные иглы с гор Цзюньшань (Цзюньшань Иньчжэнь), Чайные жемчужины из Пиншюа (Пиншуй

Чжуча), Чай Любао из Цанъу (Цанъу Любао ча), Железная Гуаньинь<sup>5</sup> из Аньси (Аньси Те Гуаньинь), Пуэр из Юньнани (Юньнань Пуэр). Это все традиционные сорта, громкие имена. Их нужно писать уверенно и плавно.

Легонько обмакнув кисточку в тушь, я продолжу писать: Сосновый мох из Сюнина (Сюнин Сунло), Зеленый снег с гор Цзинтин (Цзинтин Люйсюэ), Сладкая роса с гор Мэндин (Мэндин Ганьлу), Обжаренная зелень с гор Юнси (Юнси Хоцин), Чайный пух с озера Тяньчи (Тяньчи Минхао), Облака и туманы из Гуйдина (Гуйдин Юньу), Снежные почки с гор Цинчэн (Цинчэн Сюэя), Пурпурные ростки бамбука с гор Гучжу (Гучжу Цзысюнь), Снежные побеги с гор Жичжу (Жичжу Сюэя), Ворсистые пики с гор Яньдан (Яньдан Маофэн). Это исторические чаи: когда-то традиция их производства затерялась, а сейчас ее либо восстановили, либо под прежними именами делают новые сорта. В этих чаях заложены прекрасные идеи наших предков. У них ладные, яркие имена. Их нужно писать изящным *синьшу*<sup>6</sup>, чтобы они смотрелись энергично и изысканно.

Дальше я напишу: Цветы дождя (Юйхуа ча), Чай из храма Хуэймин (Хуэймин ча), Чай с гор Цзиншань (Цзиншань ча), Зеленый из деревни Шуанцзин (Шуанцзин люй), Свежесть бамбуковых листьев (Чжуецин)... После имен из трех иероглифов идеи как будто иссякли, но под конец нашлось еще одно, из четырех: Облака над снегами (Сюэшуйюнь люй). Эти чаи я пью постоянно, как можно о них позабыть!

В наименовании чаев, по сути, нет никакой системы. Однако я все равно предпочитаю думать, что это своего рода наука, а если это наука, то в ней есть разные направления.

Иногда чаи называют по цвету настоя. По этому принципу они делятся на несколько больших групп: зеленые, белые, красные, желтые и так далее. Порой на это влияет время сбора: есть, например, *минцян* (чай, собранный до сезона Цинмин), *юйцян* (чай, собранный до сезона Гуйюй<sup>7</sup>), *чуньча* (весенний чай), *сяча* (летний чай), *цюча* (осенний чай). Свою роль играет и технология изготовления: *чаоцин*, *хунцин*, *шайцин*, *чжэнцин*; *цзиньяча* (прессованный чай), *чжуаньча*

(кирпичный чай), *бинча* (чай в блинах), *хуача* (цветочный чай); ферментированный чай<sup>8</sup> (красный) и полуферментированный (улун). Также чай называют по сорту куста, из которого его делают, например, улуны Шуйсянь (Нарцисс), Жоугуй (Корица), Улун (Черный дракон)<sup>9</sup>, Дахунпао (Большой красный халат), Те Гуаньинь (Железная Гуаньинь).

Некоторые чаи получили свое имя из-за формы. Таковы Драгоценные брови (Чжэньмэй) и Чайные брови (Мэйча), Тыквенные семечки (Гуапянь), Воробьиные язычки (Цяошэ), Серебряные иглы (Иньчжэнь), Сосновые иглы (Сунчжэнь). По этому принципу также названы Чайные жемчужины (Чжуча), Пурпурные ростки бамбука (Цзисунь), Ворсистые лезвия (Цзяньхао), Изумрудная орхидея (Цуйлань), Вьющийся пух (Паньхао), Зеленый пион (Люй Мудань). Иногда имя указывает на форму и цвет, например, Серебряный пух (Иньхао), Пурпурные ростки (Цзисунь), Снежные почки (Сюэя), Серебряные почки (Инья).

Однако основная тенденция — это, похоже, формула «место производства + отличительная черта». В списке, который я написала в уме, большинство имен составлены именно так.

Когда разным людям подносишь чашку одного и того же чая, они могут сделать о нем разные умозаключения. Ты говоришь, что чай зеленый, — ладно, это все равно, что назвать его, к примеру, азиатом. Говоришь, что это нежный *чаоцин*? Ты уже на шаг ближе — поясняешь, из какой он страны. Говоришь, это Лунцзин или Билочунь? Что ж, называешь человека по имени, значит, ты с ним знаком. Что до времени сбора, то это возраст: доцинминскому чаю еще нет двадцати, тому, который собрали до Гуюя, — около тридцати, осенний чай, бледный и терпкий, — человек средних лет, а выдержанный уже достиг преклонного возраста.

Один способ давать чаю имя я никак не могу принять. Это названия вроде «Лунцзин 43». Они вызывают в сознании только образ лаборатории с пробирками, и в них нет ни малейшего просвета для прекрасного. Они не так вульгарны, как «Ужасающий аромат», прежнее имя Билочуня<sup>10</sup>,

но намека на искусство также не содержат. Такие названия подводят прекрасный вкус чая и его цвет. Следует знать, что чайное дело — занятие изысканное. Традиция давать сортам имена тянется с глубокой древности. Имя равно с чаем несет аромат, и испортить его — значит навредить обоим и омрачить всю радость. Господа чайные люди, разве можно здесь быть неосторожными?

## Примечания

<sup>1</sup> Последняя строчка из стихотворения Су Дунпо «Сочинил на рифмы Цао Фу о том, как у источника в ущелье сушу над огнем чай нового урожая» («Цюнь Цао Фу цзи хэюань шибэй синьча»).

<sup>2</sup> В период Южных династий в окрестностях Нанкина проповедовал наставник Юньгуан. Его проповеди тронули Небо, и оно ниспослало дождь из цветов. Легенда дала название этой местности и здешнему чайному сорту.

<sup>3</sup> Кисти из Хучжоу, провинция Чжэцзян, и бумага из Сюаньчжоу, провинция Аньхой, издавна считаются лучшими для каллиграфии и живописи.

<sup>4</sup> *Кайшу* (букв.: «уставное письмо») — древний стиль написания иероглифов, возник в эпоху Восточная Хань. Современное китайское письмо является разновидностью *кайшу*. Все черты иероглифов *кайшу* разделены, в процессе письма кисть отрывают от бумаги столько раз, сколько отдельных черт в иероглифе. — *Примеч. ред.*

<sup>5</sup> Бодхисаттва Гуаньинь (санскр. Авалокитешвара) — наиболее популярный в Китае представитель буддийского пантеона, в основном изображается в женском облике. Подробнее о названии чая Те Гуаньинь см. главу «Железная бодхисаттва побеждает Красный халат» на с. 127.

<sup>6</sup> *Синшу* (букв.: «беглое письмо», «ходовое письмо») — древний стиль написания иероглифов, возник в эпоху Восточная Хань, однако окончательно он сформировался под влиянием искусства великих каллиграфов последующих эпох. Часто употребляется в повседневной письменной речи, в переписке. — *Примеч. ред.*

<sup>7</sup> Гуйюй — «Хлебные дожди», шестой сезон сельскохозяйственного календаря, длится с 20–21 апреля по 5–6 мая.



<sup>8</sup> Ферментация чая — окисление чайных полифенолов при участии ферментов. Чем выше у чая степень ферментации, тем меньше у него во вкусе травянистости и тем темнее его цвет. Процессы ферментации в той или иной степени происходят во всех чаях. Зеленый чай принято называть неферментированным, улун — полуферментированным, красный (красным в Китае называют тот чай, который мы зовем черным) — ферментированным.

<sup>9</sup> Слово «улун» (букв.: «черный дракон») обозначает как группу чаев, так и конкретный сорт чая.

<sup>10</sup> Считается, что имя Билочунь (Изумрудные спирали весны) этому сорту дал император Канси. Прежнее название — Ужасающий аромат — он посчитал недостаточно изысканным. Подробнее про эту историю см. главу «Чашечка Изумрудных спиралей весны» на с. 118.

# Мифы о дегустационных способностях

---

Всевозможных историй и побасенок о чае несметное множество, и от такого количества невольно начинаешь сомневаться в их правдивости. Многие весьма литературны, и их явно сочинили последующие поколения. Кроме того, некоторые идеи кочуют из одного исторического телесериала в другой, и выходит, что приписывают эти самые идеи нескольким совершенно разным героям. В итоге подобные истории о чае набили оскомину.

Первым принял на себя удар автор «Канона чая» — чайный мудрец Лу Юй. Из историй о том, как он оценивал воду, самая известная — случай с наньлинской водой.

---

В годы правления Тай-цзуна Ли Цзицин<sup>1</sup> проезжал через Янчжоу и случайно встретил Лу Юя. Ли Цзицин сказал:

— Господин Лу хорош в чайном деле. Об этом знает вся Поднебесная. Наньлинская вода из реки Янцзы, которая протекает здесь, тоже известна на весь Китай. Сегодня двое лучших раз в тысячу лет сошлись вместе. Разве можно упустить такой случай?

Он приказал доверенному солдату из свиты сплавить на лодке и зачерпнуть воды. Лу Юй приготовил утварь для варки чая и ожидал его возвращения. Вскоре воду привезли. Лу Юй зачерпнул ее ковшиком и сразу сказал:

— Вода речная, вот только не наньлинская. Похоже, ее взяли у берега.

Солдат ответил:

— Когда я ехал зачерпывать воду, больше ста человек смотрели на меня. Как я могу врать?

Лу Юй не ответил и молча стал выливать воду. На половине он вдруг остановился, вновь поводит ковшиком и сказал:

— Вот тут пошла наньлинская вода!

Солдат побледнел от страха и, потупив голову, признался:

— Когда я подплыл к берегу, половина воды уже выплеснулась. Я долил ее прибрежной водой. Ваша способность различать воду поистине чудесна!<sup>2</sup>

---

Различить воду из двух разных мест — уже само по себе непросто, но виртуозы на это способны. Однако распознать смешанные воды в одном сосуде решительно невозможно. Дело здесь не в мастерстве, просто вода не может постоять за свою независимость и моментально становится единым целым. Излишне говорить о том, как важно выбрать подходящую воду для дегустации чая. Лу Юй, конечно, достиг высот в этом искусстве, так что эту легенду можно считать своего рода букетом цветов ему в подарок.

Среди героев таких мифов следует вспомнить *цзайсяна* (канцлера) годов правления У-цзуна Ли Дэюя и поэта сунской эпохи Ван Аньши<sup>3</sup>. Ли Дэюй «любил пить воду из источника в горах Хуэйшань, ее доставляли почтовой службой через десятки тысяч ли»<sup>4</sup>. Это означает всего лишь, что он пользовался служебным положением, чтобы потакать своим пристрастиям. Однако, что никак не связано с его положением, кое в чем Ли Дэюй превосходил других.

---

При дворе Ли Дэюй узнал, что его близкого друга отправляют послом в Цзинкоу (нынешний Чжэньцзян). Он сказал:

— Когда будешь возвращаться, зачерпни кувшин воды из Янцзы под горой Цзиньшань, где быстрое течение.

Друг забыл об этом и вспомнил, только когда проплывал Нанкин. Он зачерпнул кувшин там, вернулся в столицу и преподнес ее Ли Дэюю. Выпив, Ли Дэюй охнул от удивления:

— Вкус у воды из Цзяннани не тот, что прежде! Эта очень походит на воду из-под Нанкина в Цзянье.

Тот человек извинился перед ним, не осмелившись скрывать правду.

---

Еще один мастер достиг поразительных высот в дегустации воды. Этот случай записал в период Пяти династий<sup>5</sup> житель Южной Тан Юйчи Цзян в «Историях, случившихся в столице». Его рассказ детален и реалистичен, он правдоподобнее, чем история про Лу Юя.

В истории про Ван Аньши задействован еще один известный поэт — Су Дунпо. Говорят, Ван Аньши поручил ему привезти кувшин воды из среднего ущелья Цюйтанся, чтобы заварить на ней янсяньский<sup>6</sup> чай и вылечить «скопление мокрот в груди». Су Дунпо передал ему воду. Ван Аньши сделал первую заварку и сказал:

— Эта вода из нижнего ущелья, а вы говорите, что из среднего!

Даже такой талантливый человек, как Су Дунпо, в этой истории не отличился оригинальностью. Он на тот же манер удивился и признался, что залюбовался видом Цюйтанся. Только в нижнем ущелье он вспомнил о воде и зачерпнул ее будто бы из среднего. Этот эпизод входит в «Повесть о том, как Ван Аньши трижды поставил в тупик ученого Су» из сборника «Слово простое, мир предостерегающее»<sup>7</sup>. Раз уж пишет беллетрист, в это тем более нельзя верить. Я не люблю эту историю. По-моему, автор клеветает на ум и душевные качества Су Дунпо.

Больше всего меня впечатлил рассказ «Чай старика Миня» из книги «Воспоминания о снах Таоаня». Эта удивительная история свидетельствует, что в эпоху Мин заваривание чая как искусство дегустации уже достигло высокого уровня, а также рассказывает о способностях самого Чжан Дая к оценке чая и воды. Они были практически сверхъестественными. Я думаю, рассказу Чжан Дая о себе самом можно верить. Он писал мемуары, когда империя Мин уже погибала. Возвращаясь к событиям разгульной жизни прошлых лет, он чувствовал себя подавленным. В таком состоянии человек не будет лгать и приукрашивать.

## Примечания

- <sup>1</sup> Тай-цзун (годы жизни: 598–649; правления: 627–649) — второй император династии Тан, реформатор и талантливый правитель. Ли Цзицин (709–767) — правитель округа Хучжоу.
- <sup>2</sup> Эпизод из «Записок о воде для варки чая» («Цзянь ча шуй цзи») — книги о воде для чая Чжан Юсиня, литератора эпохи Тан. Известна также как «Канон воды» («Шуй цзин»). Годы рождения и смерти Чжан Юсиня неизвестны, однако есть сведения, что он жил в годы правления императора Тан Сянь-цзуна под девизом Юаньхэ (806–820).
- <sup>3</sup> У-цзун (годы жизни: 814–846; правления: 840–846) — восемнадцатый император династии Тан. Ли Дэюй (787–850) — литератор и чиновник эпохи Тан. Ван Аньши (1021–1086) — литератор и государственный деятель эпохи Сун, один из «Восьми мастеров прозы эпох Тан и Сун».
- <sup>4</sup> Цитата из «Ча доу цзи» («Записки о чайных состязаниях») — произведения Тан Гэна (1071–1121), поэта эпохи Сун. — *Примеч. авт.*
- <sup>5</sup> Эпоха Пяти династий и Десяти царств (907–960) — период между эпохами Тан и Сун, время напряженной политической борьбы и постоянной смены правящих режимов.
- <sup>6</sup> Яньсянь — бывшее название уезда Исин.
- <sup>7</sup> Сборник простонародных повестей, автор и составитель Фэн Мэнлун (1574–1646) — писатель, собиратель народной литературы. Повесть, на которую ссылается автор, переведена на русский: Три промаха поэта // Прodelки праздного дракона: двадцать пять повестей XVI–XVII веков / пер. с кит. Д. Воскресенского; стихи в пер. И. Смирнова и Л. Черкасского. М.: Художественная литература, 1989. С. 369–391.

# Прозвища чая: изысканные, шупливые и обидные

---

У чая много имен.

Сначала поговорим об альтернативных названиях. Чаще всего встречается «мин» 茗. *Мин* — это и есть чай, чай — это и есть *мин*. От него происходят такие слова, как *чамин* (чай), *мингзинь* (чай как напиток, в настое). Благодаря своим специфическим свойствам чай получил такие имена: Наставник Горький вкус, Суровая трава, Господин Запоздавшая сладость, Лесной дядюшка, Трава, покинувшая родные края. Из-за воздействия на организм его также называют Неспящим хоу<sup>1</sup>, Освобождающим от забот и так далее.

Теперь об изысканных именах. В эпохи Тан и Сун получил распространение прессованный чай в форме блина. Его называли Лунный круг или Золотая лепешка. Кроме этого, есть еще прозвища Прекрасное дерево, Дерево бескорыстных, Глава чудесных трав, Побег, устремленные ввысь, Сладкая роса, Ароматное молоко, Изумрудное знамя, Орхидеи побеги, Золотые побеги, Снежные побеги, Яшмовые бутоны, Бутоны дерева долголетия, Зеленая яшма, Драгоценные осколки. Эти имена просто переполнены любовью и почтением.

Из шуточных названий самое знаменитое — Бедствие от воды. Это необычное прозвище следует пояснить. В «Высочайшем обозрении годов Тайпин» цитируется «Новое изложение рассказов, в свете ходящих»<sup>2</sup>: «Ван Мэн любил пить чай. Когда к нему приходил человек, он сразу приказывал напоить его. Все сановники от этого страдали. Всякий раз, отправляясь к Ван Мэну, они говорили: “Сегодня будет бедствие

от воды”». Ван Мэн жил в эпоху Цзинь. Он дослужился до *сыту чжаниши* (старшего помощника блюстителя нравов). Во времена Вэй и Цзинь обычай пить чай только начал распространяться, многие сановники к нему еще не привыкли. Ван Мэн любил чай. Как только приходил гость, он предлагал ему отведать напиток. Другими словами, он поступал с людьми так, как хотел, чтобы они поступали с ним, — хорошее намерение! Он и подумать не мог, что гости, которые при нем не раскрывали рта — не решались сказать или считали это невежливым, — в душе сетовали на судьбу и считали чаепитие катастрофой. Перед встречей с Ван Мэном они жаловались: «Сегодня придется терпеть страдания от чая!» Это должно было выглядеть довольно забавно. Не знаю, что бы сделал Ван Мэн, узнав об этом. Может, он смеялся бы над тем, что посчитал свои пристрастия само собой разумеющимися, а может, сердился бы на неблагодарность.

Это прозвище демонстрирует только неприятие чая, в Бедствии от воды нет уничижительного смысла. Самое пренебрежительное название — это «раб пахты». Его придумал Ван Су<sup>3</sup>. Я иногда шучу, что жителям Ханчжоу следует отлить его бронзовую статую и преклонять колени не на могиле Юэ Фэя<sup>4</sup>, а у Национального музея чая или перед склоном с кустами Лунцзина. Ван Су служил *мишучэном* (секретарем в императорской библиотеке) в царстве Ци из Южных династий. Его отца убили власти Ци. Ван Су бежал из Цзянькана (ныне Нанкин, провинция Цзянсу) в Северную Вэй (столицей был Пинчэн, ныне город Датун в провинции Шаньси). Император Сяовэнь-ди<sup>5</sup> пожаловал ему должность *да цзянцзюнь чжаниши* (помощника главного полководца). В книге «Буддийские храмы Лояна» в разделе «Храм Баодэсы» есть одна история про него.

---

Когда (Ван) Су только приехал в страну, он не ел баранины и не пил пахты, а обыкновенно ел похлебку из карасей и пил чай. <...> Несколько лет спустя он был на собрании во дворце Сяовэнь-ди. Там он ел очень много баранины и кашицы из пахты. Император удивился и спросил у Су:

— У вас вкусы Срединных царств. Скажите, не лучше ли баранина карасей? Не лучше ли пахта чая?

Су ответил:

— Баранина — лучший из продуктов земли, рыба — глава над морским племенем. Пусть они весьма непохожи, но и то и другое можно назвать драгоценностью. Часто говорят, что баранина сравнима с большими царствами Ци и Лу, рыба — с малыми царствами Чжу и Цзюй. Только чай не равен пахте, он служит ей рабом. <...>

Ван Се из Пэнчэна сказал ему:

— Сударь, навестите меня завтра, угощу вас пищей Чжу и Цзюй. Раб пахты тоже будет.

---

Все, что Ван Су делал и говорил перед императором, вызывает сомнения. Он любил рыбу и чай. Потом он вдруг начал есть много баранины и молочных продуктов. До этого он их не принимал. Может, он притворялся? Называя чай «рабом пахты», Ван Су точно не был искренним. Если он не заискивал перед императором, то, вероятно, изливал гнев на своего прежнего государя из царства Ци. Гастрономические привычки отдельных людей и стран не могут делиться на лучшие и худшие. Подобным раболепием перед чужой культурой Ван Су не только унизил себя, но и бросил тень на предков, очернил всех любителей чая в Поднебесной. О выражении лица второго героя, Ван Се, мы не можем судить наверняка. По моему, его слова содержат иронию. Если он считал, что Ван Су искренне перешел на сторону баранины и пахты, то зачем собирался угощать его рыбой и чаем, которые тот принижал?

Ван Су кривил душой, но то, что он пил чай, повлияло на окружающих: «В то время цензор Лю Гао восхищался обычаем Ван Су, всецело предавался чаепитию». Некоторые порицали его за это: «Господин предпочитает восьми драгоценным яствам *ванов* и *хоу* бедствие от воды, которое пристало синим повязкам». «Синими повязками» в древности называли рабов, которые принадлежали частным домам. Соотнесение чая с ними, очевидно, началось со слов «раб пахты». Ван Су явно основал дурной обычай.



К счастью, как бы чай не принижали и не отвергали, у него становилось все больше поклонников. Традиция чаепития неудержимо двигалась с юга на север. Слова Ван Су стали историческим анекдотом, над которым можно посмеяться и забыть. Потому и не видно, чтобы жители Ханчжоу сводили с ним счеты.

## Примечания

- <sup>1</sup> Хоу — аристократический титул Древнего Китая.
- <sup>2</sup> «Новое изложение рассказов, в свете ходящих» («Шишо синьйой») — популярный сборник исторических анекдотов, написанный Лю Ицином в эпоху Южных династий (V в.); «Высочайшее обозрение годов Тайпин» («Тайпин юлань») — энциклопедия, созданная по императорскому приказу в период Северной Сун (X в.).
- <sup>3</sup> Ван Су (464–501) — сановник периода Северных и Южных династий.
- <sup>4</sup> Юэ Фэй (1103–1141) — полководец, национальный герой, возглавил освободительную армию против чжурчжэней, герой народных сказаний.
- <sup>5</sup> Сяовэнь-ди (Юань Хун; Тоба Хун II; годы жизни: 467–499; правления: 471–499) — седьмой император династии Северная Вэй, основанной древнемонгольским племенем сяньби. Известен как приверженец китаизации: изменил фамилию дома Тоба на китайские, сам принял фамилию Юань.

# Когда уместно пить чай

---

Несколько лет назад я была в Ханчжоу в чайной «Зеленый плющ». Когда мы сидели и потягивали чай, я увидела на стене стихи под названием «Записка о “Зеленом плюще”». Они гласили: «Вода из весеннего родника и почки, собранные до дождей; в “Зеленый плющ” приходишь, как будто домой. Солнце освещает Сиху, в высоких залах тепло, открываешь двери, глядишь — полное озеро чая». Такие неожиданно простонародные стихи в подобном окружении вызвали у меня улыбку. А когда я указала на них своей спутнице, она от смеха выплюнула чай, который был в тот момент у нее во рту... Полного озера мы не видели, зато устроили полный стол чая. Стихи забавные, но в них есть смысл. Преимуществом чайной является обстановка, которая окружает гостей.

В Ханчжоу есть озеро Сиху. Идешь ты или стоишь, пьешь чай или пробуешь какое-нибудь блюдо — нигде без него не обойтись. В этом году я снова ездила в Ханчжоу. «Зеленый плющ» переехал на другое место. Там они устроились с большим размахом и более красивой отделкой, но уже без того стихотворения. Жаль, что, открыв двери, озера за ними уже не увидишь. У Сиху находится чайная «Дом на озерном берегу». Благодаря преимуществам местности она не имеет себе равных. Еще хорошо посидеть с чашечкой Лунцзина во «Дворе Вана» и во «Дворе Го»: под боком источник Хупао-цюань, вокруг горы и прекрасное озеро. Дует ласковый ветерок, ты словно на небесах... Какие сегодня год и число? В Сучжоу нет Сиху, но зато там есть прекрасные сады, беседки и башенки, извилистые укромные тропки, народные

сказы и старинная музыка, цветы и травы круглый год, — все это добавляет городу чайного настроения.

К обстановке для чаепития издавна относились с большим вниманием, и в древности люди знали в ней толк более нашего. Чайную «Зеленый плющ», должно быть, назвали в честь Сюй Вэя (1521–1593). Он также известен под вторым именем Вэньчжан и псевдонимами Отшельник с Небесного озера и Даос Зеленый плющ. Сюй Вэй был гением и оригиналом, прекрасным поэтом и живописцем. самого себя он называл первым в каллиграфии. Особенно талантливы его работы в стилях *синшу* и *цаошу*<sup>1</sup>. Также это был превосходный драматург. Одна из пьес Сюй Вэя, «Четыре крика гиббона», непосредственно повлияла на Тан Сяньцзу<sup>2</sup> и других выдающихся авторов. Его живопись занимает в истории искусства еще более значительное место. Он хорошо писал бамбук и цветы тушью, а также пейзажи, портреты. Его размашистый, вольный стиль полон новаторских приемов и по праву считается единственным в своем роде. Чжэн Баньцяо<sup>3</sup> преклонялся перед ним и называл себя «охотничьим псом у дверей Зеленого плюща». Сюй Вэй был также знатоком чая. Его «Семь правил заваривания чая» говорят о глубоком понимании чайного искусства. В этом шедевре сливаются в одно чайная культура и каллиграфия. Пятое из правил, «Уместность чая», гласит: «Крытая веранда и тихая комната, ясные окна и столик из изогнутого дерева, буддийская келья и даосский скит, сосны и ветер, бамбук и луна, сидение в спокойствии и пение стихов на прогулке, ученая беседа и развернутый свиток». В «Собрании редких произведений Сюй Вэньчжана» также перечислены ситуации, которые подходят для чаепития: «Когда вкушаешь чай, уместны буддийская обитель; горный лес; неподвижное сидение холодной ночью; сосны, в которых звучит ветер; цветы и птицы; белые облака, плывущие в лазури; свежий зеленый мох; вода, зачерпнутая из родника белыми руками; снег, который подметают в красных одеждах; огонь, раздуваемый на носу лодки; ветер, кружащий дымок в бамбуковой роще».

В эпоху Мин жил Фэн Чжэнцин, уроженец Иду. Когда династия Цин пришла к власти, он бросил службу в Ханчжоу, стал отшельником и пристрастился к чаю. Фэн Чжэнцин обобщил свои мысли о времени, месте, утвари, компании и настроении, подходящих для чая. Он сформулировал семь запретов: «несоответствие правилам, плохая утварь, неутонченные гости, придирчивое внимание к мелочам этикета, несоответствующие мясные закуски, спешка и проявление низкого вкуса». Он описал «тринадцать уместностей»: «Отсутствие дел, [визит] благородных гостей, сидение в безмолвии, декламация стихов, письмо кистью, прогулки без цели, пробуждение, похмелье, изящные подношения<sup>4</sup>, посещение буддийской обители, понимающие друзья, оценка произведений искусства, [встреча с] благовоспитанными отроками».

В древности считали, что разбираться в чае способен «только человек добродетельный и утонченный»<sup>5</sup>. Фэн Чжэнцин, видимо, был именно таким, поэтому он смог постичь подлинный смысл чая.

Кроме того, есть версия о двадцати четырех уместных случаях. Сюй Цышу (1569–1606) в книге «Разъяснения о чае» в разделе «Время питья» пишет: «Ясные окна и чистый столик; погожая погода; легкие облака и морозящий дождик; мостик и разукрашенная лодка; густой бамбуковый лес; когда наблюдаешь цветы и птиц; когда спасаешься от жары в беседке среди лотосов; когда возжигаешь благовония в маленьком дворике; когда вино заканчивается и гости расходятся; уединенный храм; знаменитый источник и причудливые скалы...» — всего двадцать четыре пункта. В разделе «Чайное место» он пишет: «Помимо маленького кабинета, устройте отдельный чайный павильон. Высокий, сухой и светлый, такой, чтобы его не загорали другие здания. У стены расположите две жаровни. [Зимой] окружите их снегом. Они должны быть открыты только с одной стороны<sup>6</sup>, чтобы пепел не разносился вокруг. Перед павильоном поставьте столик, расположите на нем кувшин и чаши, чтобы в нужный момент была готовая посуда. Поставьте еще один столик, чтобы расположить другую утварь...».

Павильон, о котором он пишет, предназначался именно для чайных мероприятий. Появление подобных мест — большое достижение любителей чая в эпоху Мин. В «Рассуждении о чае» Ту Лун, литератор эпохи Мин, в разделе «Чайный павильон» говорит: «Сооруди комнатку, примыкающую к кабинету, внутри расставь чайную утварь, научи мальчика-слугу приготовлению чая, чтобы напиток был и во время долгих ученых бесед, и во время бдений холодными ночами. Для отшельника это первое дело, о котором нельзя забывать». Чжан Цяньдэ (1577–1643) в «Каноне чая» также пишет, что «в чайном павильоне следует отдельно заставить чистый уголь», «жаровню необходимо отлить из меди в форме древнего треножника<sup>7</sup>» и так далее.

Как говорится в трактате «Семь правил заваривания чая», прежде всего успех чаепития зависит от человека. «Пусть заваривание чая есть дело незначительного благородства и малой изысканности, однако человек, который занимается им, по своим достоинствам должен быть равен чаю». Если душевные качества человека совпадают с достоинствами чая, это будет радостное, прекрасное событие. В противном случае, говоря словами из «Сна в красном тереме», «нечего зря изводить такой прекрасный чай!»

## Примечания

<sup>1</sup> *Цаошу* (букв.: «травяное письмо») — скорописный стиль написания иероглифов: все иероглифы пишутся без отрыва кисти от бумаги. Надписи в таком стиле получались неразборчивыми, и прочитать их без подготовки мог далеко не каждый. Имеет другие варианты перевода: «небрежное письмо», «черновое письмо». — *Примеч. ред.*

<sup>2</sup> Тан Сяньцзу (1550–1616) — драматург эпохи Мин; автор известной драмы «Пионовая беседа».

<sup>3</sup> Чжэн Баньцяо (1693–1765) — литератор, художник и каллиграф эпохи Цин. Входил в «Янчжоу ба гуай» («Восемь чудачков из Янчжоу») — группу художников, которые в своем творчестве противопоставляли традиции индивидуальность и выразительность собственного стиля.

<sup>4</sup> Под «изысканными подношениями» имеются в виду изысканные предметы, которые ставились на столик для подношения духам и божествам:

цветы, фрукты, камни причудливой формы, антиквариат, писчие принадлежности.

<sup>5</sup> Цитата из книги «Записки о вещах излишних» («Чжанъу чжи») Вэнь Чжэньхэна (1585–1645) — литератора эпохи Мин. — *Примеч. авт.*

<sup>6</sup> То есть с той стороны, где находится отверстие для разжигания огня. С остальных жаровню должны окружать снежные стенки, которые будут мешать пеплу разноситься по дворику.

<sup>7</sup> Сосуд-дин — древняя ритуальная утварь. В них при дворах ванов и знати готовили пищу, предназначенную для жертвоприношений. Наиболее распространены были бронзовые *дины* на трех ножках. Из-за своего культового значения *дин* стал в Китае символом государственной власти. О том, что чайная жаровня должна быть отлита в форме треножника *дин*, впервые пишет Лу Юй в «Каноне чая».

# Погодите зазнаваться, холодная вода здесь!

---

Китайцы любят чай. Они привыкли к его повседневному присутствию в их жизни и гордятся долгой историей чая и глубокой чайной культурой. Но среди чайного аромата и водяного пара кое-какие элементарные представления стали довольно смутными.

Например: какая страна в мире производит больше всего чая? Конечно, Китай! Верно? Нет! Это Индия. Китай стоит на втором месте. Как же так? Китай в основном производит зеленый чай — семьдесят процентов от общего количества. Большинство людей в мире пьют красный. Он составляет семьдесят пять процентов от всего объема чая, потребляемого в год. В основном это крошка, которая идет на изготовление пакетиков. Заваривать такой чай просто, в него удобно добавлять сахар и молоко. Он пользуется неизменным спросом в Европе. Соответственно, красный чай занимает семьдесят пять процентов от всего объема производства. При этом доля зеленого — около двадцати двух процентов, улун и других сортов — около трех. Страны, которые специализируются на красном чае, — это Индия, Шри-Ланка, Кения. Зеленый в основном производят в Китае, Японии и Вьетнаме. «У ртов в [отношении] вкусов» не всегда «одинаковы пристрастия»<sup>1</sup>. Так что нет ничего удивительного в том, что Индия сидит в кресле победителя. Вот вам ушат холодной воды на голову!

Какая страна экспортирует больше всего чая? В 2002 году рейтинг был таким: Шри-Ланка (290 тысяч тонн), Кения (270 тысяч тонн), Китай (250 тысяч тонн), Индия (200 тысяч

тонн)<sup>2</sup>... Шри-Ланка, остров площадью меньше Тайваня, опережает Китай на сорок тысяч тонн! Все наши беды от красного чая. Если желаете подняться в рейтинге, то нет иного выхода, кроме как всей страной отказаться от зеленых и улунов и перейти на красный. Представьте, что каждое утро вы завариваете себе пакетик красного чая, добавляете в него сахар и молоко... Забудем об этом. К слову сказать, объем чая, произведенного в Азии, составляет восемьдесят процентов от мирового. По крайней мере, это первенство среди частей света никто не оспорит.

Еще один вопрос: по количеству потребления чая на человека Китай, наверное, лидирует? Индия и Шри-Ланка много его производят и экспортируют, но сами жители явно пьют его не больше китайцев? Кажется, мы первые по количеству чая на человека — и зеленого, и красного? К сожалению, Китай, как это ни удивительно, не только не стоит на первом месте, но и вовсе отстает. С чаем в мире отнюдь не «всем... поровну холод и зной»<sup>3</sup>. В Ирландии, Англии, Турции и Ираке количество выпитого чая на человека превышает две тысячи граммов. При этом его потребление в мире на человека в среднем составляет шестьсот граммов, а в Китае — триста. То есть чуть больше полцзиня в год. Это всего лишь половина от общемирового объема на человека!

Не ожидали? Еще один ушат воды! Очевидно, что китайцев очень много. Много тех, кто пьет чай, еще больше тех, кто его не пьет. Ваши семь чашек в день<sup>4</sup> не перевесят всех тех, кто вообще не знает, что существует такая штука, как чай. Следует развивать чайное дело и распространять традиции чаепития, иначе говоря, развивать экономику, чтобы как можно больше людей пили чай. Нам еще многое предстоит сделать, впереди — длинный путь.

Заговорила о красном и зеленом чае и вспомнила один случай. Однажды в книге про чай я заметила, что парой к чаю Цихун (Цимэнь Хунча, Красный из Цимэня) может быть Тунъюй (Зеленый из Туньси). Иероглиф 祁 «ци» нужно рассматривать не как сокращение от названия уезда 祁门



Цимэнь, а как часть слова 祁祈 «цицю» — «молить». Иероглиф 屯 «тунь» также может быть сокращением не от названия 屯溪 Туньси, а от слова 屯兵 «туньбинь» — «расквартировать войска». В обоих случаях используется глагольное значение. Значит, это пара, predetermined судьбой! О маленькой игре с иероглифами я вспомнила только для того, чтобы рассеять печаль от изложенных выше фактов. Если грусть еще с вами — заварите чай и утопите ее в нем!

### Примечания

<sup>1</sup> Мэн-цзы в новом переводе с классическими комментариями Чжао Ци и Чжу Си / пер. с кит., примеч. и прил. И. И. Семененко; Ин-т стран Азии и Африки МГУ им. Ломоносова. М.: Наука; Вост. лит., 2016. С. 639.

<sup>2</sup> По данным myassamtea.com и statista.com в 2016–2017 гг. рейтинг экспортеров чая изменился: Кения (416 тысяч тонн), Китай (355 тысяч тонн), Индия (241 тысяч тонн). — *Примеч. ред.*

<sup>3</sup> Цитата из стихотворения Мао Цзэдуна «Куньлунь» в переводе Л. Эйдлиной. Цит. по: *Мао Цзэдун. Восемнадцать стихотворений* / под ред. Н. Федоренко и Л. Эйдлиной. М.: Правда, 1957. С. 14.

<sup>4</sup> Отсылка к знаменитым стихам танского поэта Лу Туна (790–835), в которых он описывает, какие ощущения рождает каждая из семи выпитых подряд чашек чая (правда, по Лу Туну, седьмую чашку пить не стоит: можно стать бессмертным и унести в их обитель, на гору Пэнлай). Стихотворение «Наскоро пишу в благодарность императорскому советнику Мэну за присланный свежий чай» можно прочесть на с. 229.

# Истинный аромат не имеет равных

---

Заголовок «Чай, выраженный словами» я взяла исключительно из любви к прекрасному. На самом деле я переоценила свои силы: едва свожу концы с концами, один факт пересказываю десять раз. Если читатели примут меня за знающего человека, я втайне буду этого стыдиться. Может, кто-то был так невнимателен, что из-за моей серьезности представил вместо меня строгого старца с чайником и веером в руках? Кроме шуток: разве не удивительно, что многие подсознательно относят чайное дело к мужским занятиям? Я ни на миг не расстаюсь с чаем, но всегда была женщиной — и «всегда» здесь не случайно. Вы ведь знаете, что можно родиться мужчиной, а потом сделать операцию по смене пола.

Будучи женщиной, я наслаждаюсь красотой чая и пользуюсь его милостью много лет. К тому же у меня больше возможностей для его применения, чем у мужчин.

Кажется, последние два года вся моя жизнь проходит под знаком чая. В ванной у меня гель для душа «Горячие источники Юньду» с зеленым чаем, зубная паста с зеленым чаем от компании «Мэйцзячжэн» (когда-то я купила ее только из-за слов «зеленый чай» на упаковке, хотя много лет не пользовалась их продукцией), на туалетном столике — флакончик из линейки «Зеленый чай» от Elizabeth Arden. Один только его цвет (цвет чая, конечно же!) радует глаз, в нем столько естественной, простой и изысканной красоты, что даже когда духи закончились, с флаконом не хотелось расставаться. В холодильнике лежат бисквит

с чаем маття и чизкейк. «Cheese» — это ведь сыр, молочный продукт. Сразу вспоминается уничижительное прозвище «раб пахты». Здесь это все с одинаковым уважением упаковано в одну коробочку: принцип «все живые существа равны между собой» распространяется и на еду. Также там лежит порошковый чай маття (использую его для кофе и сладостей). В моем кабинете может показаться, что, кроме чайника в японском стиле на столе, здесь больше нет ничего чайного. Бросив взгляд на книжные полки, вы найдете там духи «Зеленый чай» от Bvlgari. Не так-то просто выскользнуть из чайных пут! Этот бренд на самом деле знаменит украшениями из жемчуга, но у них очень оригинальная парфюмерия. Чай — их главная тема. Из года в год появляются новые духи, в которых не иссякает чайный аромат: зеленый чай, черный, синий<sup>1</sup>, белый и желтый, от цейлонского и индийского до японского — они полны экзотического колорита.

В модных журналах пишут, что использованные чайные пакетики полезно класть на глаза. Это избавляет от сухости и темных кругов под глазами. Я попробовала пару раз, ощущения и вправду очень приятные. На самом деле трудно сказать, какова здесь роль чая: когда лежишь пятнадцать минут с закрытыми глазами, они и так отдыхают. За такое короткое время чай, скорее всего, оказывает главным образом психологический эффект.

Еще я слышала о массаже и спа с маслом чайного дерева<sup>2</sup>. Я попробовала его аромат в магазине, но он мне не понравился. Видимо, для большей эффективности его делают очень концентрированным или добавляют туда слишком много ароматизаторов. В целом это аромат чая, но из-за слишком химического оттенка он теряет естественную чистоту. Из-за своей любви к чаю я не могу его принять.

На учебе в Японии я посещала краткий курс лекций о чайном пути. Какие-то поверхностные знания он мне дал, но большую часть я уже позабыла. Тогда у меня возникло впечатление, которое можно описать афоризмом: «Всякое искусство совершенно бесполезно»<sup>3</sup>. Те, кто не имеет

к этому отношения, считают, что чайный путь и тому подобное — это просто способ морочить людям головы, или видят в этом пустую трату времени на вычурные церемонии. Однако четыре истины чайного пути — гармония, уважение, чистота, спокойствие — действительно прекрасны и глубоки. Мы живем в эпоху, когда говорят о жизни, а не об искусстве. Большинство мужчин, если они не интересуются экономикой, карьерой и не жаждут всех превзойти, ощущают свою исключенность из общества. У них меньше возможностей успокоиться и наслаждаться сутью чайного пути и других искусств. А женщины легко принимают требования спокойствия и самозабвения. В глубоком и сложном они избавляются от мирской суеты и находят посреди обыденности тропинку к искусству и красоте.

Истинный аромат не имеет равных, пусть он и легкий.

### Примечания

<sup>1</sup> Синий чай — высушенные цветы клитории тройчатой (*Clitoria ternatea*). Она произрастает в Юго-Восточной Азии и в Европу экспортируется из Таиланда под названием «анчан». В заваривании дает настой яркосинего цвета.

<sup>2</sup> Масло чайного дерева получают из деревьев и кустарников семейства мелалеука из рода миртовых. Несмотря на название, к чаю оно не имеет отношения.

<sup>3</sup> Уайльд О. Портрет Дориана Грея / пер. с англ. М. Абкиной // Портрет Дориана Грея. Рассказы. Пьесы. М.: Правда, 1987. С. 6.

# Что моют чаем

---

Чай можно использовать совершенно по-разному. Его пьют, употребляют как лекарство, готовят с ним разные блюда и сладости, которые вместе называют *чачжуань*, «чайные кушанья». Высушенным спитым чайным листом набивают подушки или используют его как дезодорирующее средство для холодильника.

Чай применяли также в весьма оригинальных целях. Сейчас, наверное, к этим способам никто не обращается. Они кажутся уму непостижимыми.

20 апреля 1983 года в газете «Ляньхэбао» вышла статья Тан Лусюня «Как выгуливать голубей и разводить кузнечиков». В ней говорилось: «Когда зимой человек держит кузнечиков, прячет у себя тыкву-горлянку с ними и без помех выходит по делам, это действительно мастер. Тыкву нужно мыть изнутри каждый день, разок ополаскивать слабым настоем Лунцзина, сушить на солнце или у огня, а потом впускать в нее кузнечиков». Споласкивать тыкву-горлянку для кузнечиков настоем Лунцзина! Я прочла это и сперва опешила, а потом возмутилась: я глубоко люблю Лунцзин и не люблю кузнечиков, так что для меня это просто транжирство. Можно представить, как эти люди, помешанные на кузнечиках, придираются, в Мэйцзяу<sup>1</sup> ли сделан этот Лунцзин. Где это видано!

В древности у чая тоже были необычные способы применения. Ду Му<sup>2</sup> написал стихотворение «О чайных горах» и много других, связанных с этим напитком. Среди них стихи «О чаньском храме», о которых неизменно отзываются

с похвалой: «Винная лодка до дна опустела, всю долгую весну не подводил господина. Ныне же я у кровати для медитаций, пар над чаем струится, опали цветы на ветру»<sup>3</sup>. В его «Письме верховному главнокомандующему Ли о речных грабителях» можно найти интересные сведения. В то время на Янцзы разбойники грабили торговцев, плывущих по реке, а иногда и поселения на берегу. Поэтому их называли «речными грабителями». Они отнимали у купцов совсем не чай, но способ, которым они сбывали добычу, связан с ним. Поэт пишет, что награбленные «разнообразные вещи они перевозили на южный берег и в горах обменивали на чай». Ду Му объясняет, почему они так поступали: «Поскольку все эти вещи они боятся продавать в городе и могут сбыть только в чайных горах».

Почему это было удобно именно там? «Ибо когда чай готов, торговцы отовсюду везут в горы блестящие шелка, золотые шпильки и серебряные браслеты на обмен. В горах появляются женщины и отроки, парчовые платья и роскошные одежды, чиновники, видя это, ни о чем не спрашивают, простые люди, видя это, не тревожатся. Поэтому разбойники, получив добычу, тоже приходят в горы в это время. Кроме того, некоторые лавочники их покрывают. Получив чай, они уезжают как непричастные лица».

Напоминает отмыwanie денег: грязные деньги приходят и возвращаются чистыми. Отмывать их чаем — похоже, самый маргинальный способ его использования. Не слышала о том, чтобы в наше время делали что-то подобное. Бывает, например, что высокосортный чай ценой в десятки тысяч юаней «почтительно преподносят» какому-нибудь лицу на важной должности. Иногда вместе с обыкновенным чаем ему дарят подарок, который не всякому по карману. Уж не знаю, за что это следует считать. Тех, кто крадет книги, называют «ворами изящного». Можно ли назвать попытку добиться выгоды при помощи чая «изящной взяткой»?

## Примечания

<sup>1</sup> В Ханчжоу выделяют четыре исторических района производства Сиху Лунцзина. Один из них — Мэйцзяу. Чай, сделанный в этих районах, наиболее высокосортный и дорогой. При этом чаи, сделанные в разных районах, отличаются по аромату и вкусу.

<sup>2</sup> Ду Му (803–852) — поэт эпохи Тан, чиновник, авторитетный комментатор «Сунь-цзы» — трактата об искусстве стратегии и тактики.

<sup>3</sup> В первых строках поэт описывает свою прошлую разгульную жизнь. «Винная лодка» — отсылка к «Жизнеописанию Би Чжо» из «Истории Цзинь»: «Нужна лодка, полная нескольких сотен ху вина; с обеих концов накрыть лакомства четырех сезонов; в правой руке буду держать чарку вина, в левой — крабью клешню. Плаванья в винной лодке мне хватило бы на всю жизнь». «...не подводил господина» — то есть винного духа. «Долгая весна» — его юность.

# Аромат, вкус, мелодия

---

Уильям Юкерс<sup>1</sup> в книге «Все о чае»<sup>2</sup> пишет: «Чай из уезда Уюань... обладает чуть сероватым цветом и своеобразным ароматом примулы». Эти слова наводят меня на мысли о чайном аромате.

Запах чая очень сложен по своему составу. В нем сразу несколько сотен химических соединений. Если использовать строго научный язык, то он покажется еще и довольно скучным. Зеленую ноту<sup>3</sup> ему придают в основном транс-2-гексеналь и транс-3-гексен-1-ол, ощущение свежести — цис-3-гексен ацетат, цис-3-гексенол, линалоол и так далее. Фруктовую ноту приносят бензиловый спирт, гераниол, бензальдегид. За травянистый запах и резкую зелень в аромате отвечают н-гексальдегид, изоамиловый спирт, алкен, цис-3-гексенол. Если зеленый чай лежит долго, то у него появляется характерная нота «залежалости» — ее дает цис-2-пенетенол.

Вам уже кажется, что вы на уроке химии? Тогда вернемся к понятным формулировкам.

Как правило, сильный запах зелени или дыма говорит об ошибках в производстве чая. Хороший чай обладает ярко выраженным ароматом. При этом следует помнить, что аромат аромату рознь. В общих чертах, зеленый чай может пахнуть травой или китайским каштаном. Кто-то говорит, что спелым каштаном, но это излишне, ведь он пахнет именно тогда, когда созрел. Другое дело — аромат каштанов, жареных в песке с сахаром, который заполняет улицы каждую зиму. Это своего рода компенсация, ведь свежего чая в такое время года не понюхать. Красный чай обычно пахнет



яблоками или цитрусовыми. Если разные запахи — это комбинации в игре ароматических веществ, то надо признать, что она имеет бесчисленное, поразительное множество вариаций. В свежести Билочуня присутствует легкий оттенок цветов и фруктов, в Те Гуаньини — ноты орхидей и мастикового дерева, в Хуанцзиньгуй — цветов османтуса, в традиционном Дундине — немного карамели, в Байхао улуне — меда и фруктов, в выдержанном много лет Пуэре — лунгана, в улуне, сделанном по старой технологии, — характерная нота огня<sup>4</sup>, в Бия (производится в горах округа Линьи) — гороха, в сорте Мэйчжань из Аньси неожиданно возникает нота китайских благовоний (довольно оригинально), а Цимэнь Хунча прославился за границей из-за уникального «цимэньского аромата»<sup>5</sup>.

Кстати про заграничу. Китайцам всегда кажется, что в японском пропаренном чае присутствует запах сырой рыбы. Японцы, в свою очередь, чувствуют в китайских чаях некий «аромат прожарки в котле», видимо, это что-то среднее между каштанами и нотой огня.

В моем личном дегустаторском опыте есть незабываемый случай. Однажды я пила улун, подаренный моему отцу. Я обнаружила в нем аромат сливок — такой густой запах, который обычно заполняет кондитерские. Следом за ним расцвели вкус и послевкусие. Это было восхитительно! На упаковке стояли слова «витающий аромат». Остального было не разобрать. С тех пор «тучи глубоки, и где он — я так и не знаю»<sup>6</sup>. Я искала повсюду, но так и не нашла улун с запахом молока.

Чайный вкус состоит из сладкого, кислого, горького, умами<sup>7</sup> и терпкого. Поли-аминокислоты — основная составляющая вкуса умами. Фенолы и в особенности катехин — источник терпкости. Растворимые углеводы и часть аминокислот дают сладость. Горькие вещества — это по большей части пуриновые основания, в особенности кофеин и антоциан. Кислинку дают в основном органические кислоты. Количество и пропорции этих компонентов определяют вкус чайного настоя. В зеленом чае главную роль

играет соотношение полифенолов и аминокислот. Если оно в самый раз, то вкус свежий и насыщенный.

Конечно, причина, по которой чайная культура стала особой отраслью знаний, заключается не в химических элементах и статистике. Здесь чрезвычайно важен и человеческий фактор. Так, бабушка Лю все же недовольна чаем Лаоцзюнь Мэй, который Мяоюй заварила на прошлогодней дождевой воде: «Чай хороший, только немного слабоват — надо бы заварить покрепче!» Если сопоставить это с тем, как цинский знаток чая Лу Цычжи (а бабушка Лю была бы его современницей) оценивал Лунцзин, то становится понятно, что ее слова отнюдь не ерунда. Лу Цычжи говорил: «Истинный Лунцзин сладок ароматом и не прозрачен. Пьешь его — он блеклый, словно безвкусный. Когда выпьешь — чувствуешь дух великой гармонии, который заполняет пространство во рту. Этот вкус в отсутствие вкуса и есть совершенный вкус». Эти слова о Лунцзине и о вкусе чая восхищают. «Дух великой гармонии» — и где он это взял? Смысл можно уловить только интуитивно, но звучит потрясающе.

Аромат и вкус чая чаруют и увлекают. Однако прекрасный пейзаж не ограничивается видами вод и гор. Осмотрев их, можно сидеть и любоваться тем, как поднимаются облака. Так же после аромата и вкуса можно наслаждаться мелодией чая<sup>8</sup>. Высококачественные утесные чаи с гор Уишань обладают «утесной мелодией», а великолепия Те Гуаньини проявляется в ее «мелодии в горле», у которой есть и другое, особое название — «мелодия Гуаньини».

## Примечания

<sup>1</sup> Уильям Юкерс (1873–1945) — английский знаток чая и кофе, основатель влиятельного отраслевого журнала “The Tea and Coffee Trade Journal”.

<sup>2</sup> *Ukers William H. All About Tea.* NY: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1935. — *Примеч. авт.*

<sup>3</sup> Под «зеленой нотой» в этом абзаце понимается более сладкий и тонкий аромат, чем резкий запах травы.

- <sup>4</sup> Имеется в виду печеный, дымный оттенок, характерный для аромата таких чаев.
- <sup>5</sup> Этот красный чай обладает характерным ароматом, в котором сочетаются ноты меда, цветов и фруктов.
- <sup>6</sup> Цзя Дао. «Ищу отшельника, не застаю...» / пер. с кит. В.М. Алексеева // Классическая поэзия Индии, Китая, Кореи, Вьетнама, Японии. М.: Художественная литература, 1977. С. 325.
- <sup>7</sup> Умами (яп. «приятный вкус») — вкус продуктов с высоким содержанием белка, открытый в Японии. Присутствует в термически обработанном мясе, морепродуктах, сырах, соевом соусе. В кулинарии эффект умами создается за счет глутамата натрия.
- <sup>8</sup> Мелодия чая, «чаюнь» (букв.: «отзвук чая») — его послевкусие.

# Цветы под листьями

---

Однажды я прочла народную песню, которая заставила меня улыбнуться. Лу Ю<sup>1</sup> цитирует ее в «Записках из Кабинета, где учусь в старости»: «У инородцев в областях Чэнь, Юань и Цзин<sup>2</sup> юноши и девушки, которые еще не сочетались браком, собираются вместе, поют и притопывают ногами, отбивая ритм. Песня гласит: “Девушка, цветы под листьями, коли нет дела, выйди отведасть чая”».

Я улыбалась, потому что песня была забавной, а еще потому, что вспомнила один случай. Он произошел со мной в Кансае, в Японии. Нашим гидом была красивая девушка. В дороге ее спросили, замужем ли она. Она ответила, что о свадьбе уже условились. Несколько мужчин, моих соотечественников, с кисловатым видом стали расспрашивать, как этот счастливчик сделал первый шаг. Она улыбнулась и сказала, подражая грубому мужскому голосу с преувеличенным кансайским акцентом:

— Девушка, выпьем чашечку чая?

Оказывается, разные народы похоже выражают чувства при помощи чая. Только наше «цветы под листьями» создает очень трогательный образ незамужней девушки. Она скромна, словно цветы, спрятанные в листе. Если она согласится прийти на свидание, то это будет прекрасно, словно листья раскроются и цветы покажутся полностью. Как прелестно и волнующе! О таком свидании действительно стоит мечтать. Первые строки песни напоминают поэтические приемы «Книги песен»: *би* и *син*<sup>3</sup>. Но в эти тонкости можно совсем не вникать, сами слова радуют сердце и слух.

Насколько очаровательное приглашение! Оно намного превосходит японское.

«Коли нет дела, выйди отведать чая» — так мужчины могли приглашать женщин. Женщины брали инициативу под тем же предлогом. У Чжэн Баньцяо есть стихи «Ветви бамбука», в которых именно так и происходит: «Дом мой в устье реки Пэнцзян, коль есть минутка, приходите на чай. Стены из желтой глины, крыша из тростника, перед воротами — дерево багрянника». Смелая и откровенная девушка не просто приглашает красавчика, который ей приглянулся, но и оставляет свой адрес. Видимо, у ее дома нет номера, поэтому она сообщает все отличительные признаки.

Чжэн Баньцяо любил не только бамбук, но и чай<sup>4</sup>. Он жил в благородной бедности — «напротив ароматной орхидеи потягиваю горький чай», — и так описывал свои устремления: «Хижина под тростниковой крышей, стволы бамбука, <...> чашка собранного до дождей чая, каменная тушечница из Дуаньцы, лист сюаньчжоуской бумаги и цветущая ветка в несколько штрихов». У него есть известные парные надписи, в которых тоже присутствуют упоминания чая: «Хвост Чу и голова У<sup>5</sup>, в зеленых горах нахожу место для чаепития; к югу от Хуайхэ и к северу от Янцзы, у осенней заводи готовлю чай»; «Орхидея тушью — несколько веток на бумаге годов Сюаньдэ; горький чай — одна чашка из фарфора годов Чэнхуа»; «Зачерпну речной воды, заварю свежий чай; выкуплю зеленые горы, поставлю их расписной ширмой». Кроме «Ветвей бамбука», у Чжэн Баньцяо есть другое стихотворение, из которого более понятно, насколько высоко он ценил чай: «Ни дождя, ни ветра — ясно вокруг и тепло. Выситя изумрудный бамбук, ладные ветви и коленца. Когда прохладным вечером приходит высокий гость, люблю заварить ему чайник свежего чая Сунло».

В его «Записках о разном из Янчжоу» есть романтическая история о том, как он сам счастливо женился благодаря чаю. Однажды Чжэн Баньцяо гулял в пригороде Янчжоу и зашел в один двор полюбоваться цветами абрикоса. Там оказалась пожилая женщина. Она поднесла ему чашку

чаю и пригласила посидеть в беседке под тростниковой крышей. Угощаясь, Чжэн увидел, что на стенах наклеены каллиграфии его стихов. Старушка узнала, что ее гость и есть Чжэн Баньцяо. Она обрадовалась и позвала дочку выйти к ним. Прекрасно одетая девушка вошла в павильон и попросила Чжэна написать его цикл из десяти стихотворений «Говорю о чувствах». Он закончил их и добавил к ним еще одно, в котором выразил свою симпатию к девушке. Старушка сказала:

— Слышала, что вы вдовец. Почему бы вам не взять в жены девочку из нашей семьи? Она весьма неплоха, к тому же восхищается вашими талантами.

Так, с помощью стихов, они заключили брачный договор. В следующие несколько лет, пока Чжэн Баньцяо сдавал в столице экзамен на степень *цзиньши*<sup>6</sup>, девушка прошла через испытание нуждой и богатыми посулами. В конце концов они поженились и зажили в счастливом согласии. Так в чашке деревенского чая оказались и глубокая любовь, и сама жизнь с ее радостями и печалью, встречами и разлуками. И вправду как в сказке!

Отведай чаю, отведай чаю... Чашечка в руке, льется тонкий аромат, подлинный вкус неисчерпаем. Сколько слов можно высказать потихоньку, сколько чувств — выразить не спеша. Во время такого чаепития девушка неизбежно станет думать не о чае. Все ее мысли будут о нежной беседе. Конечно, от чань-буддийского аргумента «отведай чаю» это весьма далеко<sup>7</sup>, но ведь истинный смысл у каждого свой! Разве сама любовь — это не вечно непостижимый дзэн? Есть она или нет, рецепт один — отведай чаю!

## Примечания

<sup>1</sup> Лу Ю (1125–1210) — чиновник и литератор эпохи Сун.

<sup>2</sup> Чэнь, Юань и Цзин — местности в провинции Хунань.

<sup>3</sup> «Книга песен» — древнейший памятник китайской поэзии, который начал формироваться в начале первого тысячелетия до нашей эры.

Художественные приемы «Книги песен» имеют основополагающее значение для китайской поэтики. *Би* — сравнение, *син* характеризуют как «наводящий зачин».

4 Художник и поэт Чжэн Баньцяо был поклонником бамбука и рисовал его особенно замечательно.

5 Среднее течение реки Янцзы, район, где в древности граничили царства Чу и У.

6 *Цзиньши* — высшая из степеней *кэцзюй*, экзамена на получение государственной должности. Испытания на достижение *цзиньши* проводились в столице раз в три года. — *Примеч. ред.*

7 Отсылка к «Отведай чаю», буддийскому коану. Коан — литературный жанр в буддизме чань (дзэн). Короткая история, зачастую парадоксальная, смысл которой постигается интуитивно. Рассказывание коанов ученикам — распространенная чаньская (дзэнская) практика. Подробнее см. с. 229–230.

# Едят ли чай?

---

В выражениях «отведай чаю» и «выйди отведать чая» употребляется слово «чи», «есть». В них оно имеет значение «пить». Это отлично понимают китайцы, которые говорят на диалектах У<sup>1</sup>. Они сами часто говорят: «Завари чайник чаю поесть». На *путунхуа*<sup>2</sup> это было бы «завари чайник чаю попить», а на *вэньяне*<sup>3</sup>, вероятно, «испейте чашечку чая». В других регионах люди говорят не «есть чай», а «пить».

Однако его в самом деле можно есть. Некоторые имеют привычку жевать и проглатывать спитой чай. В иных районах чайный лист толкут в порошок и так варят. Во всех этих случаях его действительно едят. Кроме того, одна обширная сфера связана с поеданием чая — *чачжуань*, «чайные кушанья».

Название говорит само за себя. Речь идет о блюдах с добавлением чая. Уже в период Восточной Цзинь появляются записи о «чайной каше» и «чайном блюде». Видимо, это самые ранние варианты *чачжуань*. В эпохи Мин и Цин, вслед за расцветом чайного дела, в Цзяннани и некоторых других чаепроизводящих районах появились известные блюда с чаем. Эта традиция сохраняется и сегодня. В Чжэцзяне готовят креветки с Лунцзином, в Сычуани — утку, копченую в чайных и камфорных листьях, в Гуандуне — курицу с чайным ароматом... Конечно, в этом списке есть и привычные всем яйца, сваренные с чаем.

Как-то я читала книгу Сюй Танжэня «Прелесть чайных кушаний» в двух томах. На его рецепты не налюбуйешься, к тому же они расширяют кругозор. Я переписала несколько:



раки с ананасами и зеленым чаем, жаренная с зеленым чаем японская саламандра, крабовые чаши в зеленом чае, салат с раками и зеленым чаем, холодная лапша с зеленым чаем, сладкие пирожки с яйцом и зеленым чаем, перченные крабы с Лунцзином, креветки с Лунцзином, креветки в подсоленном молоке с Лунцзином, салат из подсушенного соевого творога с Лунцзином, жареная рыба с кукурузой и Билочунем, жареная курица с Билочунем, креветки «сто цветов» с Билочунем, белые креветки на пару с Билочунем. С улунами есть такие рецепты: отбивная с улуном, жареная свинина с помидорами и улуном, печеная курица с улуном, печеный серебристый памп с улуном, свинина печеная с кедровыми орешками и улуном, печенье «сто листьев» с ароматом улунa, мармелад с улуном, жаренные в масле куриные почки с Баочжуном, рыбные ломтики, жаренные с Баочжуном, каменный окунь на пару с Баочжуном, тофу «белые облака» с Баочжуном, суп из моллюсков с Баочжуном, суп «серебряные нити» с морскими гребешками и Баочжуном, гусь с Баочжуном, три вида овощей, жаренных в масле с Цзиньсюанем, жареная говядина с черным перцем и Дундином, суп из головы лосося с Дундином в котле, устрицы с Те Гуаньинью, вегетарианский копченый гусь с Те Гуаньинью, тушеный цыпленок с Те Гуаньинью, суп со свинными ребрышками, каштанами и Те Гуаньинью, тушеная свинина с Байхао улуном и грибами-ежовиками, печеные мангровые крабы с Байхао улуном, говяжья пашина с Байхао улуном... С красным чаем готовят: филе, жаренное с красным чаем, лапшу-рыбу с красным чаем, булочки с заварным кремом и красным чаем, желе из красного чая и грейпфрута. С пуэром есть тушеная говяжья пашина, тушеные ребрышки и так далее. Автор сопровождает все это соблазнительными иллюстрациями, от которых текут слюнки.

Блюда с чаем готовят по нескольким главным принципам. Например, правильное сочетание видов чая с основными ингредиентами: к курице и морепродуктам подходят зеленые чаи наподобие Лунцзина и Билочуня, к свинине и говядине — улуны, к выпечке и некоторым видам мяса —

красные, ребрышки можно потушить с пуэром. Кроме того, нужно стремиться к легкому вкусу, использовать поменьше масла и соли, не класть глутамат натрия.

Также есть еще чайные конфеты, чайное печенье, чайные тыквенные семечки и прочие закуски: все это тоже проделки с поеданием чая.

Как-то раз я обедала в чайной. На столе не было ни одного блюда без чая. По возвращении домой я заварила крепкий чай, чтобы помочь пищеварению. Ложась спать, я вспомнила, что моя подушка набита чайным листом. Я вдруг засомневалась: не перебарщиваю ли я? Ем чай, пью, набиваю им подушки... Или во имя любви можно не останавливаться ни перед чем?

## Примечания

<sup>1</sup> Распространены в провинции Чжэцзян, в Шанхае, а также в регионах провинций Цзянсу, Аньхой, Цзянси и Фуцзянь.

<sup>2</sup> Нормативный китайский язык, *путунхуа*, основывается на пекинском диалекте. Между тем в Китае существует большое количество диалектов (которые могут рассматриваться и как отдельные языки).

<sup>3</sup> *Вэньянь* — письменный язык, сохранивший грамматику и лексику древнекитайского. Служил в Китае языком литературы и науки до начала XX века.

# Неразборчивое сваповство

---

Однажды в чайном магазине я купила чай в подарок другу и попросила упаковать. Хозяин радушно предложил мне множество разнообразных коробочек. На всех стояла надпись «Чайный подарок». Я улыбнулась и спросила, не найдется ли такой, где написано просто «Чай» или вовсе ничего? Хозяин сказал, что других нет, и стал недоумевать по поводу моей привередливости. Коробочки были красивыми, их портила только надпись «Чайный подарок». Для нас это просто чай, преподнесенный в дар, но для наших предков это выражение имело более определенный смысл: оно означало подарок при помолвке. Когда семья жениха посылала подарки, это называлось «посадить чай» (*сяча*) или «чайный договор» (*чадин*), — вне зависимости от того, был ли среди них чай. Когда семья невесты принимала подарки, это называлось «пить чай» (*чича*) или «принимать чай» (*шоуча*). С этого момента считалось, что о свадьбе договорились: «Чей чай попила, в ту семью и вошла».

По крайней мере с эпохи Сун подносить чай во время помолвки стало обычаем. Среди сговорных даров по большей части действительно присутствовал чай: «Богатые семьи дарят жемчуга и самоцветы, украшения, золотые изделия, юбки и одежду на вате, расшитые золотом, атлас, чайные блины и вдобавок приводят двух баранов»<sup>1</sup>. Причину доступно объясняет Лан Ин<sup>2</sup>: «После того как чайный куст посадили, его нельзя пересаживать, если это сделать, он не приживется. Поэтому когда девушка принимает сговорные подарки, это называется “пить чай”. Если его дарят

во время сговора, то под этим подразумевают, что девушка проживет с будущим мужем всю жизнь»<sup>3</sup>. Чай символизирует, что девушка обретет новый дом у жениха, проживет с ним до седых волос и непременно родит детей. Поэтому он должен присутствовать не только во время сговора: на свадьбе пьют «чай согласия», а молодые подносят чай родителям и старшему поколению родственников. Чай выступает здесь как благопожелательный символ.

Поэтому неудивительно, что Линь Дайюй в романе «Сон в красном тереме» дает Фэнцзе повод для насмешек. В двадцать пятой главе Дайюй пьет чай, который прислала Фэнцзе, и хвалит его вкус. Та отвечает, что пошлет человека принести еще, и собирается обсудить кое-что с Дайюй.

---

— Вы только послушайте! — воскликнула Дайюй. — Я выпила чашку ее чая, а она уже хочет распоряжаться мною!

Фэнцзе рассмеялась:

— Раз ты пила наш чай, почему до сих пор не вышла замуж за кого-нибудь из наших родственников?

Все расхохотались. Лицо Дайюй залилось густой краской, и она молча отвернулась.

---

Когда Фэнцзе продолжила свои расспросы, Дайюй встала и собралась уходить. Смеяться над тем, что незамужняя Дайюй пила чай в их семье, было неприемлемо. Разве бойкая Фэнцзе могла упустить такой прекрасный предлог для ехидства? Дайюй первая хотела над ней посмеяться, но вместо этого ее саму высмеяли. К тому же в присутствии Баюя и всех остальных речь зашла о ее тайных заботах, — как она могла не смутиться?

В том, чтобы дарить чай во время сговора, есть и тонкий вкус, и благоприятный смысл. В романе «Сон в красном тереме», когда Лю Сянлянь и Ю Саньцзе договариваются о свадьбе, Лю Сянлянь оставляет в качестве поручительства меч, который достался ему в наследство от деда. Это довольно оригинально. Если не обычный чайный подарок, так пусть хотя бы яшмовую подвеску для веера, — но он

дарит обоюдоострое оружие! Когда оказывается, что им не суждено стать мужем и женой, этим мечом Саньцзе перерезала себе горло. Меч губит ее юную жизнь и пресекает все, что связывало Лю Сянляня с суетным миром<sup>4</sup>.

Если строго отнестись к древнему ритуалу, то мы погрязли в неразберихе. Всюду пьем чай, всем его дарим, а женщины — сущие ветреницы: сегодня пьют в одной семье, завтра — в другой. Если чаепитие и впрямь помолвка, то Поднебесная погрузилась в хаос. Какой-нибудь конфуцианский моралист в наши дни не миновал бы инфаркта или инсульта. Но если разобраться в вопросе внимательнее, то следует кое-что отметить: в «Каноне чая» потому сказано про чай «пересаженный редко цветет пышно», что в древности люди не так много понимали в растениеводстве. Они не высаживали черенки чая, а сеяли семена. Конфуцианцы ориентировались на это, когда соотносили с чаем идею о том, что жена должна прожить с мужем всю жизнь. Сейчас кусты размножают с помощью черенков, отводков и корневых отростков. Слова о том, что чай не приживается после пересадки, теперь звучат как шутка. Современному образу мыслей предоставлена «сильная техническая поддержка». Если мужчина и женщина не в браке и дарят друг другу чай и приглашают друг друга на чаепитие, разве кто-то подумает такую чепуху: этот чай означает — на всю жизнь! Нельзя его пить!

Когда пьешь чай, об этом беспокоиться не нужно. В городах мало кто следует обычаю помолвки, но я надеюсь, что традиционное значение слов «чайный подарок» сохранится и в каждом счастливом браке будет присутствовать чай. Открыв дверь, видишь семь вещей: хворост, рис, масло, соль, соевый соус, уксус и чай<sup>5</sup>. Если выбросить чай, то что останется? Для такой жизни подойдет только слово «отчаяние».

## Примечания

- <sup>1</sup> Цитата из «Записок о сновидениях» — произведения У Цзыму. Точные годы жизни литератора неизвестны. Он жил в период Южной Сун и был свидетелем монгольского завоевания. «Записки о сновидениях» У Цзыму написал уже во время правления монголов. Книга содержит воспоминания о жизни в южносунской столице Линьане (совр. Ханчжоу).
- <sup>2</sup> Лан Ин (1487–1566) — литератор, библиофил, ученый эпохи Мин.
- <sup>3</sup> Цитата из «Ци сю лэй гао» («Рукопись в семи разделах») — энциклопедического труда Лан Ина. — *Примеч. авт.*
- <sup>4</sup> В романе Лю Сянлянь, когда узнал, что Саньцзе покончила с собой, стал монахом-отшельником: «[Лю Сянлянь] извлек меч и, взмахнув им, словно обрубил десять тысяч нитей, связывающих его с суетным миром, а потом опустил голову и покорно последовал за даосом неизвестно куда». Подробнее см. Т. 2. С. 116.
- <sup>5</sup> Китайская пословица.

# Где же первый источник Поднебесной?

---

Я посещала многие знаменитые пейзажные места с источниками, где на камне, скале или стеле были вырезаны крупные иероглифы: «Такой-то источник Поднебесной». Так я узнавала, что родник оценил какой-нибудь император или знаменитость, однако ни один из этих рейтингов так и не запомнила. Как и в случае с современными брендовыми продуктами, им не хватает единых научных критериев оценки. К тому же тут задействованы местные корыстные интересы. С чего этим рейтингам быть достоверными? Вчера надпись вырезали как попало, сегодня как попало прочитали — вот и все.

Позже я обнаружила, что борьба за титул первого источника имеет древние истоки, что недуг этот тяжел и практически может считаться доказательством испорченности национального характера. Я хочу лишь сказать, что всем известных и по-настоящему первых в Поднебесной источников наберется несколько штук.

Император Цяньлун «аккуратно взвесил воду из горных источников всех областей» в маленьком серебряном черпаке. Он ранжировал их от лучшего к худшему, поставил на первое место столичный источник Юйцюань и к тому же оставил «Записку об источнике в горах Юйцюаньшань, первом в Поднебесной». Это высочайше утвержденный первый источник. В «Записке о воде для варки чая», созданной в эпоху Тан Чжан Юсином, зафиксирован «рейтинг», приписанный чайному мудрецу Лу Юю: «Вода из водопада в ущелье Канвангу в горах Лушань — первая». Это об источнике Гуляньцюань. На мемориальной арке над ним

вырезано: «Первый источник Поднебесной». Это оценка специалиста, авторитетная рекомендация. Танский помощник главы министерства наказаний (*синбу шилан*) Лю Бочу указал другой первый источник. Это наньлинская вода, или источник Чжунлиньцюань. Он находится под водой, в труднодоступном месте в середине Янцзы. Поэтому там нет надписи, вырезанной на каменной табличке, или чего-то подобного. Забавно, что, поскольку гора Цзиньшань постепенно сближалась с сушей, в конце эпохи Цин источник наконец оказался у берега. Тогда под горой построили павильон с башенкой и каменные перила.

Другой довольно сомнительный «первый источник» находится в Цзинане. Это Баотуцюань. На каменной табличке рядом с ним величественно значится: «Первый источник». Так что о нем тоже так говорят. На самом деле Баотуцюань — это «венеч семидесяти двух источников Цзинаня», первый из цзинаньских родников. Слова «первый источник» — это очень грамотная дезинформация. Если вы делаете вывод, что он первый в Поднебесной, то это ваше личное дело.

Не буду размышлять, может ли один человек попробовать воду из всех родников, речушек, рек и колодцев в Китае или изменяются ли наши вкусовые ощущения в зависимости от возраста и состояния здоровья. Скажу лишь о загрязнении окружающей среды, которое запятнало репутацию многих знаменитых источников. Кроме того, меняется климат, и немало водоемов затянулись илом или пересохли, так что от них осталось только громкое имя. Выходит, что из однажды утвержденного и вовеки неизменного рейтинга источников может выйти разве что балаган — тешить себя и дурачить людей.

Качество воды для дегустации чая — это, можно сказать, вопрос жизни и смерти. Поэтому запутанные споры об оценке воды нельзя назвать совсем бессмысленными. Так называемая хорошая вода должна быть прозрачной и вкусной. Все прочие описания — «легкая», «скользкая», «свежая», «ясная» и несколько мистическое «живая» — довольно



трудные для понимания признаки. У Оуян Сю есть по этому поводу искренние слова: «Вкус воды может быть хорошим или дурным — и только. Тот, кто хочет перечислить все источники Поднебесной и расположить их по порядку, говорит чепуху».

Результаты этого ранжирования вызывают печальные ассоциации. Тянь Ихэн сетует на несправедливость, проявленную к некоторым источникам: «...жалею, что их не оценили знаменитости. Среди источников также есть счастливые и несчастные. По большому счету, если родник сокрыт в захолустных горах, то его не отмечают»<sup>1</sup>. Конечно, у источников есть своя судьба. Но быть оцененным по достоинству знаменитым или влиятельным человеком — разве это удача? Боюсь, что с этого момента к источнику начинали съезжаться повозки и кони, пыль поднималась столбом, и сохранить чистоту ему было нелегко. Любой ранжированный источник в Поднебесной «чистоту потерял, обрел пустую славу»<sup>2</sup> — вот и все.

Если уверен в качестве воды и можешь заварить на ней вкусный чай, этого достаточно для радости. К чему знать место родника в дутым списке? Если вы спросите, есть ли в Поднебесной первый источник, я отвечу, что есть. Где? В чистом сердце. Где еще может находиться подлинный первый источник, как не там? Если бы исток сердца был мутным, в Поднебесной не оказалось бы ни чистой воды, ни чистого чая.

### Примечания

<sup>1</sup> Цитата из произведения «Чжу цюань сяо пинь» («Очерк о кипячении ключевой воды») Тянь Ихэна (1524–?). — *Примеч. авт.*

<sup>2</sup> Цитата из стихотворения «В пути» («Ту чжун») Чжан Юна (946–1015).

# Чай и рис<sup>1</sup>

---

Чай. Рис. Даже просто написав эти слова, ощущаешь прилив теплых чувств. Людям они безусловно близки, но друг другу едва ли приходится родственниками. Считается, что еда и чай несовместимы. Не следует запивать еду чаем или пить его сразу после трапезы. Даже такой беспечный человек, как Су Дунпо, считал так. Он предлагал после еды полоскать рот крепким чаем среднего или низкого качества: «...тогда скука и пресыщение уходят, а селезенка и желудок о чае не узнают». Еще он указывал: «Избавляясь от скуки, изгоняя пресыщение, нельзя обойтись без чая; однако незаметно он может причинить немало вреда». Очевидно, Су Дунпо считал, что крепкий чай после еды вредит желудку и селезенке. Об этом написано также в «Сне в красном тереме». Родители Линь Дайюй учили ее, что после трапезы должно пройти некоторое время, и только после этого можно пить чай. В таком случае вреда для селезенки и желудка не будет. Как назло, когда Линь Дайюй в третьей главе попадает в имение семьи Цзя, после первой трапезы служанки подают чай сразу же. Сначала чтобы полоскать рот, затем — для питья. Робкой Дайюй остается последовать чужому уставу и согласиться на чай после еды.

Пусть во время еды не следует пить чай, но, как говорится, не будь они врагами, то не сошлись бы на дороге. Где эти двое обходятся друг без друга? Древнее просторечное выражение «три чая, шесть трапез» означало достаток и богатство семьи. В шестьдесят восьмой главе «Сна в красном тереме» Фэнцзе устраивает скандал во дворце Нинго.

Она говорит, что у Эрцзе «три чая, шесть трапез, отдельный флигель, обставленный в точности так, как мой дом»<sup>2</sup>. В двенадцатой главе романа «Цветы сливы в золотой вазе»<sup>3</sup> есть такие строки: «Тебе деньги платят, тебя содержат. Значит, обязан как к родителям относиться. Вон, каждый день у тебя три чая, шесть трапез». В гуандунском диалекте до сих пор используют выражение «три чая, две трапезы». Оно подразумевает ежедневный рацион. Приемов пищи стало на четыре меньше, а чая не ubyло — не говорит ли это о его поразительной важности? В любом случае это занимательно.

Выражение «три чая, шесть трапез» описывает быт аристократии. Ему противостоит «грубый чай и скудная трапеза». Но поскольку в этих словах все же присутствует чай, в них чувствуются безыскусная красота и самоуважение, присущие такой жизни. Еще есть идиома «к чаю и еде нет интереса». Она описывает беспокойство и по масштабу соответствует выражению «не находить себе места». Здесь тоже вместе с едой упомянут чай, а не вино или фрукты.

Японцы любят рис, залитый чайным настоем. Это блюдо называется *отядзукэ* («замачивать в чае»). Его едят с японскими соленьями (*цукэмоно*) и квашеным дайконом (*такуан*). Как это описать? Я не люблю автора этих слов, но не могу подобрать более точное выражение. Так что придется прибегнуть к ним: «Блюдо очень легкого вкуса и сладкого аромата».

Я взяла эту цитату из знаменитой статьи Чжоу Цзожэня<sup>4</sup> «Чаепитие». Там он приводит известное описание: «Пить чай следует под черепичной кровлей, у заклеенного бумагой окна<sup>5</sup>. Заваривайте зеленый чай чистой ключевой водой, в простой и элегантной фарфоровой посуде. Пусть два-три человека составят вам компанию. Эти полдня праздности смогут компенсировать десять лет суеты». Замечательное рассуждение, но в самом конце статьи, после рассказа о том, как в Японии заваривают чаем рис, он пишет уже в другом тоне: «Китайцы постоянно едят так рис. Единственная причина — если не нужда, то бережливость. Достойно сожаления, что мало тех, кто сознательно стремится

отыскать исконный вкус слабого чая и жидкой рисовой каши». Это поспешный и неприятный вывод.

Летом я часто ем рис с чаем, к тому же вымачиваю его в настое Те Гуаньини. Это не ради экономии и не чтобы казаться утонченной. Причина проста. В жару рис можно съесть, только заварив его чаем. Хотя это нехорошо для пищеварения и может повредить желудку, это в любом случае лучше, чем не съесть совсем ничего. Поэтому каждое лето я по обыкновению ем чайный рис.

То, о чем сожалел господин Чжоу, едва ли абсолютная истина. Я слышала поговорку: «Красивая не превзойдет скромно наряженную, вкусное не превзойдет заваренный чаем рис». Очень по-китайски. Пусть в этих словах нет ни тени элегантности, но разве не отражают они стремление к эстетике, о котором писал Чжоу Цзожэнь: «Сознательно стремиться отыскать исконный вкус слабого чая и жидкой рисовой каши»? Когда эти два предложения вместе, мысль сразу становится понятнее. Скромный наряд нужен не потому, что нельзя позволить себе яркое платье. Так просто красивее. Я завариваю рис чаем не потому, что не могу позволить себе богатый стол. Я считаю, что так вкуснее.

Поистине ограниченно и мелко: всего лишь рис, заливший чаем, да и то выходит, что другие едят правильно, а мы в Китае — нет. Где такое видано?

## Примечания

<sup>1</sup> В кит. языке сваренный рис обозначается тем же иероглифом, что и слово «еда». Автор употребляет их в разных смыслах. В переводе эту игру значений передать не удалось, поэтому здесь в зависимости от контекста для данного иероглифа используются разные слова: «рис», «еда», «трапеза».

<sup>2</sup> Перевод Ф. Д. Сергеевой.

<sup>3</sup> «Цзинь, Пин, Мэй» («Цветы сливы в золотой вазе») — знаменитый роман (прим. нач. XVI в.), авторство приписывают Ланьлиньскому насмешнику, неизвестному писателю эпохи Мин. Сюжет повествует о жизни пьяницы и распутника Симэнь Цина.

<sup>4</sup> Чжоу Цзюжэнь (1885–1967) — писатель и специалист по культуре Японии и Греции, переводчик. Брат известного писателя Лу Синя.

<sup>5</sup> Окно заклеено бумагой, потому что в старом Китае ее использовали вместо стекол.

# Что такое чайная каша?

---

В поговорках «хворост, рис, масло, соль, соевый соус, уксус и чай» и «три чая, шесть трапез» рис и чай стоят вместе, их связь достаточно тесная. Однако есть одно выражение, которое в конце концов объединяет их в целое: «чайная каша», *минчжоу* или *чачжоу*.

Это понятие существовало уже в эпоху Тан. «Задержись, отведай чайной каши, вместе со мною поешь диких трав» (Чу Гуанси, «Сочинил, вкушая чайную кашу»); «Не слышал, чтобы в древности чай ели, но со времен Цзинь и Южной Сун жители У собирают чайные листья и варят их. Это называется чайная каша» (Ян Е, «Собственные записки повара»). В «Рукописях книг из Северного зала» говорится: «Слышал, на южном рынке была старуха из Шу, готовила на продажу чайную кашу. [Служащие] из управы сломали ее утварь, оставили без дела. Лепешки на рынке продают, а чайную кашу запретили. Неужели только для того, чтобы затруднить жизнь старухе?»

На первый взгляд все просто. На самом деле нет. Собирали листья, сварили их, а что потом? Пить отвар или есть его вместе с листьями? Кладут ли туда рис? Если нет, то почему это называют кашей? Добавляют ли приправы? Продавали ли чайную кашу как полноценное блюдо, или как закуску, или как напиток?

Некоторые считают, что у слов «чайная каша» есть два значения. Во-первых, «сваренный крепкий чай, поскольку он затягивается пленкой наподобие каши, называют “чайной кашей”». Во-вторых, это «каша, сваренная на чайном

настояе»<sup>1</sup>. Первое толкование, по сути, означает, что чайная каша — это крепкий чай. Второе современным людям принять довольно легко. Ван Цзэнци<sup>2</sup> склоняется именно ко второму толкованию. Этот настоящий мастер стиля в одном совершенно неизвестном своем эссе «Обыкновенный чай» пишет: «В Японии готовят чайную кашу. В “Пище хайдзинов”<sup>3</sup> говорится, что во время небольших их собраний угощение подавали очень простое, и только “чайной каши” должно было быть вдоволь. Какова же эта “чайная каша”? Я однажды добавил в настой грубого чая рис, сварил кашу и полагал, что это она и есть. Был период, когда я каждое утро, поднявшись, пил “чайную кашу” собственного изобретения, и она казалась мне очень вкусной». Я практически поверила в такое объяснение.

В зарубежном издании газеты «Жэньминь жибао» от 1 июня 2005 года я нашла третье толкование. В статье Лу Фэна «Как люди эпохи Тан пили чай?» есть такие слова: «Выражение “есть чай” означает есть кашу, сваренную из чая с луком, имбирем, жужубом, мандариновой кожурой, кизилом и мятой. Это явление в эпоху Тан было уже очень распространенным». Неужели это и есть истинная чайная каша?

В древности чай пили не так, как мы сегодня. Его не пили без добавок, и рассыпного чая было очень мало. Сюй Ляньда в «Истории танской культуры» пишет, что чай не просто заваривали кипятком, а варили, сдабривая имбирем и солью. Еще в него добавляли кисломолочные продукты, перец и тому подобное. Японский писатель Оакура Какудзо<sup>4</sup> в «Книге чая» с удивлением описывает этот способ: «Пропаренный чайный лист клали в ступку и толкли, затем формировали комок. Варили его вместе с рисом, имбирем, солью, мандариновой кожурой, специями и молоком, а иногда еще добавляли репчатый лук». Рецепты не полностью совпадают. Как я полагаю, они различаются в зависимости от продуктов, распространенных в конкретной местности, и вкусов местных жителей. Самое важное различие — добавляют рис или нет. Состав у «чайной каши» богатый. В этом она намного превосходит современные

«чай трех заварок» и «чайный суп»<sup>5</sup>. Называть блюдо с таким количеством ингредиентов «кашей» не будет преувеличением, неважно, есть в нем рис или нет. В общем, такой чай очень далек от того прозрачного жидкого янтара, каким мы знаем этот напиток сегодня. Чайная каша эпохи Тан, должно быть, представляла собой чай, сваренный со множеством специй и приправ. Отцеживали при этом осадок и пили только отвар или ели все вместе — этого нам не узнать.

В эпоху Сун отказались от чая, сваренного с солью. Потом стали меньше класть имбиря и постепенно пришли к чистому напитку без добавок. В «Лесе записей Дунпо» поэт Су Дунпо пишет: «Если ныне кто-то добавляет их (то есть соль и имбирь), то над ними смеются». Его младший брат Су Чжэ в стихах «Вместе с Цзычжанем завариваю чай» также высмеивает обычай класть приправы: «На севере нет таких, кто не пил бы чай, хвастаются без умолку солью, простоквашей, перцем и имбирем». В таком случае во втором стихотворении Су Дунпо из цикла «Оборванные строки» — «Со старым монахом варим чайную кашу, сам держу веревку, черпая чистую воду из родника» — подразумевается вовсе не чай со множеством ингредиентов наподобие каши, а чистый напиток.

Смысл понятия «чай» и способы, которыми его пьют, менялись от эпохи к эпохе. Древние вольны были по-своему относиться к чаю и готовить его. То, что они делали чайную кашу так, не мешает нам варить ее по своему разумению или по совершенно новым рецептам. На худой конец, каждый будет есть свою кашу — ну и что тут такого?

## Примечания

<sup>1</sup> Путь чая / под ред. Ли Чжэня. Пекин: Чжунго шанъе, 2004. — *Примеч. авт.*

<sup>2</sup> Ван Цзэнци (1920–1997) — автор современной классической китайской литературы.



- <sup>3</sup> Хайдзины (букв.: «поэты хайку») — поэты в Японии, которые посвятили свое творчество одному жанру — хайку.
- <sup>4</sup> Окакура Какудзо (1863–1913) — японский писатель, художественный критик, автор «Книги чая» (1906).
- <sup>5</sup> «Чай трех заварок» (*саньпао тай*) — зеленый чай, заваренный в гайвани, традиционной посуде для чаепития, с ягодами годжи, лунганом и леденцовым сахаром; «чайный суп» (*лэйча*) — жидкое пюре из риса, арахиса, кунжута, маша, чая и имбиря. Подробнее о дереве лунган см. с. 190.

# Письмо второй жены

---

Есть одно письмо, которое имеет большое значение для чайной истории. Его автор вовсе не собирался оставлять свое имя в анналах. Несмотря на это зауряднейший текст сохранился и стал для потомков свидетельством о развитии чайной культуры. Поэтому о нем нельзя умолчать.

Это «Письмо второй жены». Конечно, так называли его впоследствии. Изначально у него не было заглавия, ведь речь идет об обычной переписке между родственниками. В эпоху Тан в первый год под девизом Тяньбао (742) неизвестная женщина отправила восточку своим родственникам в далеких краях. В письме есть такие слова: «...к седьмому дню добавочного третьего месяца этого года мы с императорским послом Сыкуном благополучно добрались до восточной столицы<sup>1</sup>, ныне живем в спокойствии и радости, так что не нужно тревожиться. Сейчас наступает жаркий сезон, и я надеюсь, что мама и вся родня будут больше отдыхать, часто есть и пить чай...»

Эти увещевания полны заботы о родственниках, однако в целом они в порядке вещей. Интерес вызывает единственный иероглиф. Из-за него письмо стало необыкновенно ценным для исследователей и специалистов последующих эпох. Это иероглиф 茶, то есть «чай».

Ныне чай знаменит на весь мир, но его жизненный путь полон перипетий. Изначально у него было множество других имен. В трактатах «Эръя», «Вёсны и осени Яньцзы», «Шу цзин»<sup>2</sup> встречаются разные названия: 荼 («ту»), 檟 («цзя»), 倭 («вэй»), 茗 («мин»), 𣎵 («ча»)... Иероглифа

茶 («ча») изначально вообще не было, вместо него писали иероглиф 荼 («ту»).

Помню старый фильм под названием «Что за семья!». В нем весельчак, которого играет Чэнь Пэйсы, говорит: «...жизнь смелая и решительная, сверкающая, как огонь и чай». Его слова вызвали в кинотеатре взрыв смеха. По сюжету герой Чэнь Пэйсы был из рабочей молодежи. Действие картины происходило в эпоху запустения сразу после «культурной революции»<sup>3</sup>. В выражении «как огонь и цветы»<sup>4</sup> он использовал вместо слова 荼 («ту», в значении «цветы») слово 茶 («ча», чай). Это, конечно, говорит о том, что у него нет никакого образования. Но если бы в наше время так сказал какой-нибудь пожилой господин, то можно было бы подумать, что он претендует на глубину и эрудицию. Исторически эти иероглифы долго были связаны неразрывными узами, как в известных строках: «В тебе есть я, во мне есть ты»<sup>5</sup>.

Сначала иероглиф 荼 («ту») обозначал просто дикую траву и не имел к чаю никакого отношения. Затем напиток из юго-западных районов попал на центральную равнину. По вкусу он также был горьким, его варили и употребляли в пищу. Поэтому иероглиф 荼 заимствовали для обозначения чая. Это случилось примерно в конце периода Чжаньго (V–III вв. до н.э.). После этого иероглиф 荼 стал обозначать как дикую траву, так и чай. Сначала появилось произношение слова «чай», а потом уже специальный иероглиф. В начале VI века, во времена царства Лян из Южных династий 荼 («ту») иногда читали как «ча». При этом из него еще не убрали одну черту и не превратили в 茶. Об этом говорится в «Записках о начале чая из Цюнчжоу»: «Пусть Янь Шигу<sup>6</sup> (в начале Тан) и поменял чтение на “ча”, но он не решился самовластно изменить иероглиф». Первые следы 茶 находят во времена Хань. В эпоху Тан его утвердили, но он не сразу заменил 荼. Принято считать, что ключевую роль в этом сыграл Лу Юй. В его «Каноне чая» везде используется только 茶. Кроме того, именно из «Комментариев к “Канону чая”»<sup>7</sup> мы узнаем, что законченный в 735 году словарь «Чтения и значения иероглифов в годы Кайюань»<sup>8</sup> уже включал

в себя иероглиф 茶. Однако нельзя приписывать заслугу замены иероглифа одному только Лу Юю.

Вернемся к «Письму второй жены», которое написали в 742 году. Лу Юю было только девять лет. Отправительница письма уже спокойно отбросила лишнюю черту, утомительную горечь (изначальное значение 茶 — «горькая трава»), и написала свежий и сладостный иероглиф 茶. Воистину, он достоин быть отмеченным киноварной точкой и окутанным зеленой кисеей<sup>9</sup>! Именно из-за него это письмо стало жемчужиной в истории китайской чайной культуры.

Вторая жена и Лу Юй положили начало новым веяниям, но иероглиф 茶 отнюдь не скоро вышел из употребления. Как пишет Гу Янью в исследовании «Исправления “Танских рифм”», в надписях на стелах, датируемых четырнадцатым годом под девизом Дали (779) и четырнадцатым годом под девизом Чжэньюань (798), вместо 茶 по-прежнему используют иероглиф 茶. Только в первом году под девизом Хуэйчан (841) каллиграф Лю Гунцзюань<sup>10</sup> в надписи на каменной табличке для пагоды Сюаньмита и других надписях убирает черту и пишет 茶. Лишь после периода Средней Тан (766–835) иероглиф 茶 с четко определенными чтением, начертанием и смыслом действительно появился на свет и дошел в таком виде до наших дней.

Лу Юя теперь возвели в ранг чайного святого. Жаль, нам неизвестно имя второй жены и тем более — место ее последнего пристанища. В противном случае разве не следовало бы почтить ее память ароматным чаем, заваренным ключевой водой?

## Примечания

<sup>1</sup> Современный Лоян.

<sup>2</sup> «Янь-цзы Чуныцю» («Вёсны и осени Янь-цзы») — политический трактат (V–IV вв. до н.э.); «Шу цзин» («Книга документов») — одна из книг конфуцианского канона, содержит древнейшие исторические документы.

<sup>3</sup> «Культурная революция» (1966–1976) — серия политических мероприятий, проводившихся Мао Цзэдуном под знаком борьбы с капитализмом.

В действительности целью было уничтожение политической оппозиции. Привела к репрессиям, массовому террору, отрицательно сказалась на положении интеллигенции, культуре, образовании. — *Примеч. ред.*

4 Употребляется в смысле «бурный, кипучий».

5 Из стихотворения художницы и каллиграфа Гуань Даошэн (1262–1319) «Я и ты» («Во нун цы»).

6 Янь Шигу (581–645) — литератор и лингвист эпох Суй и Тан, комментатор конфуцианского «Пятикнижия», редактор «Хань шу» («История Хань»).

7 Имеется в виду комментарий *юаньчжу* («изначальный комментарий»), который, вероятно, был создан в эпоху Тан и впоследствии стал неотъемлемой частью текста. Точное авторство не установлено.

8 «Чтения и значения иероглифов годов Кайюань» («Кайюань вэньцзы инь») — словарь иероглифов, составленный при танском императоре Сюань-цзуне (712–756). Был завершен в годы под девизом Кайюань (713–741), отсюда название.

9 Киноварной точкой, т.е. красным кружочком, традиционно отмечали примечательные места в книге. Зеленая кисея — дорогая ткань, которую могли позволить себе только знатные семейства.

10 Лю Гунцюань (778–865) — государственный деятель и каллиграф эпохи Тан. Специализировался на уставном письме *кайшу*.

# Тысячелетняя «Записка о горьких ростках бамбука»

---

За мной есть упущение — я недостаточно начитана. Раньше, когда речь заходила о Хуайсу, то сразу думала о *цаошу*. Кроме того, у него красивое имя<sup>1</sup>. Никакого другого отклика у меня не возникало. Хуайсу прославился своей «бешеной скорописью». «Молодой монах по прозванию Хуайсу в скорописи превосходит всех в Поднебесной», — так отзывался о нем Ли Бо<sup>2</sup>. Только из этих стихов мне и было известно, что он монах. Хуайсу — его буддийское имя. Его и Чжан Сюя современники называли «сумасшедшим Чжаном и пьяным Су». Каллиграфию Хуайсу я не видела, а если и видела, то не поняла ее. Мне казалось, что раз он так знаменит, она, конечно, должна быть красивой.

Когда же я увидела эту каллиграфию впервые, я не знала, что это «Записка о горьких ростках бамбука». Я оказалась перед ней случайно, в совершенном невежестве. Это была бешеная скоропись, но не разнузданная и странная, а ровная, цельная. Казалось, ее создал не человек, а сама природа. Та самая знаменитая надпись в четырнадцать иероглифов: «Горькие ростки бамбука и чай чрезвычайно хороши. Скорее! Жду». Это Хуайсу! Потрясенная, я вернулась домой и с колотящимся сердцем, но безразличным видом стала листать его биографию. Хуайсу, монах эпохи Тан. Родился в 725 году, умер в 785. Второе имя — Цанчжэнь, уроженец города Чанша провинции Хунань, в миру носил фамилию Цянь, стал монахом в детстве. Согласно «Жизнеописанию монаха Хуайсу» Лу Юя, он был эмоциональным человеком: «Хуайсу свободен, не щепетил в мелочах. Связи

десяти тысяч вещей переплетаются друг с другом, он же в себе постигает их. Пьет вино, пестуя природу, чтобы в скорописи свободно выражать стремления. Когда напивается вдоволь и у него рождается вдохновение, то что бы ни попало на его пути — фреска в храме, внутренняя стена, одежда, посуда, — он непременно пишет на них. По бедности не имея бумаги, в свое время посадил в родных краях более десяти тысяч банановых деревьев, чтобы свободно писать на их листьях. Если писал недостаточно, то лакирует поднос, потом — дощечку, пишет на них снова и снова, так что и поднос, и дощечка протираются насквозь».

Хуайсу не только усердно упражнялся в четырех стенах, но и путешествовал в дальние края, чтобы искать наставников и советоваться с равными. В Чанъане он встречался с великими каллиграфами Чжан Сюем, Янь Чжэньцином, У Туном<sup>3</sup>. Он многому у них научился, создал собственный стиль и утвердил свое место в истории каллиграфии, так что его имя дошло до наших дней. Вот и у меня оно раньше ассоциировалось только с *цаошу*. Хуайсу, вероятно, не считал бы это за обиду, а напротив, посмеялся бы.

«Записка о горьких ростках бамбука» — это письмо. Испокон веков его смысл сводили к тому, что Хуайсу просит у кого-то чаю. Сначала я засомневалась: разве он не приглашает человека разделить с ним чай и горькие ростки бамбука? Если Хуайсу просил прислать ему чай и ростки, то как мог написать, что они «чрезвычайно хороши»? Я потолковала об этом с людьми. Оказалось, некоторые писатели тоже так считают. Однако потом, подумав, я поняла, что Хуайсу все же просит прислать ему чай. Скорее всего, перед этим адресат сообщил, что у него есть при себе горькие ростки бамбука и чай. Он предложил прислать их Хуайсу, если они ему нужны. Просто, без единого лишнего иероглифа, Хуайсу ответил: «Горькие ростки бамбука и чай чрезвычайно хороши. Скорее! Жду».

«Записка о горьких ростках бамбука» — ценное сокровище по трем причинам. Во-первых, это шедевр каллиграфии. Эта короткая надпись на маленьком свитке (25,1 см

в длину, 12 см в ширину) — самый достоверный автограф Хуайсу. Сейчас она хранится в Шанхайском музее. Во-вторых, это самое раннее дошедшее до нас письмо буддийского монаха, которое относится к чаю. Косвенно оно отражает связи между буддизмом и чайной культурой в эпоху Тан. Буддисты и люди искусства — вот две главные силы, которые продвигали традицию чаепития. В-третьих, «Записка...» бесценна для истории чая. Она показывает, что Хуайсу любил чай, разбирался в нем и стремился попробовать хороший напиток. Она отражает атмосферу танской чайной культуры.

Что это за атмосфера? В «Записках господина Фэна о виденном и слышанном», написанных Фэн Янем<sup>4</sup> в эпоху Тан, говорится: «В годы Кайюань, в монастыре Линъяньсы на горе Тайшань, наставник Сяньмо широко распространял буддийское учение. Обучаясь медитации, ни в коем случае нельзя засыпать, а также нельзя ужинать, но всем позволено пить чай. Люди приносили его с собой, повсюду варили и пили. С той поры способ варки и питья чая передавали и перенимали, и постепенно он вошел в обычай». Когда учишься медитировать, нужно избавляться от сонливости. Чай помогает не только взбодриться, но и очистить сознание и умерить желания. Кроме того, благодаря популяризации «Канона чая» и по другим причинам в народе тоже «широко распространился чайный путь». Рядом с Хуайсу можно поставить Цянь Ци (710–782), одного из десяти талантов годов Дали<sup>5</sup>. Он был поколением старше Хуайсу. Это можно понять по стихотворению «Посылаю племяннику монаху Хуайсу, возвращающемуся на родину, чтобы ухаживать за родителями»: в заголовке он называет Хуайсу племянником. Во многих стихах Цянь Ци витает благоухание чая. Одно из его стихотворений, «С Чжао Цзюем на чайном пиршестве», достаточно известно, его даже можно назвать шедевром чайной поэзии:

*Под бамбуком, позабыв слова, сижу с пурпурным чаем<sup>6</sup> —  
Во всем превосхожу небожителей,  
опьяненных текучими облаками<sup>7</sup>.*



*Мирские помыслы исчезли бесследно,  
а радость не исчерпать,  
На дереве голос цикады, тень лежит наискосок.*

Отсюда понятно, что чай был частью отшельнической жизни Хуайсу и людей его круга.

Особенная атмосфера, особенная каллиграфия, особенная личность — эти редкие элементы собрались вместе. Расцветает чайный аромат, клубится пар, обращается жизненная энергия: что-то должно произойти. Наконец, друг захочет прислать горькие ростки бамбука и чай. Хуайсу воодушевится, и «Записка о горьких ростках бамбука» словно потечет под его кистью. Что направило друга на нужный путь и ускорило свершение судьбы? Свежий чай, изумрудно-зеленый и благоухающий? Небо, у которого, кажется, нет чувств?

### Примечания

- 1 Иероглифы, которыми записывается его имя, очень образные. «Хуай» — «пазуха», а также «держатель за пазухой», «таить в себе», «лелеять». «Су» — «грубый некрашенный шелк», а также «основа», «основное свойство», «характер», «простой, неукрашенный». Имя можно перевести как «таящий свою суть», «содержащий простоту».
- 2 Ли Бо (701–762) — великий поэт мирового уровня, обладатель титула «бессмертного в поэзии».
- 3 Чжан Сюй (675–750) — каллиграф эпохи Тан, мастер *куанцао* (букв.: «дикая скоропись»). Янь Чжэньцин (709–785) — ученик Чжан Сюя, знаменитый каллиграф, поэт, государственный деятель эпохи Тан. У Тун — годы жизни неизвестны. Мастер *цаошу*, двоюродный брат Хуайсу, ученик Чжан Сюя.
- 4 Фэн Янь (неизв.) в 756 году получил степень *цзиньши*, известно, что в 800 году еще был в живых. Его книга заметок «Записки господина Фэна о виденном и слышанном» — важный источник для изучения танской культуры.
- 5 Группа поэтов, писавших в годы правления Дай-цзуна под девизом Дали (766–779).
- 6 Имеется в виду чай Пурпурные ростки бамбука.
- 7 «Текущие облака» — обозначение вина небожителей.

# Чай Цзяньэра и два ручья слез

---

Первого человека в истории китайского чая, Лу Юя, по второму имени звали Хунцзянь. Его уменьшительное имя было Цзяньэр<sup>1</sup>. Современники называли сваренный им напиток «чаем Цзяньэра».

Он прожил горестную жизнь. В младенчестве его бросили на берегу цзинлинского озера Сиху. Цзяньэра нашел и приютил настоятель буддийского монастыря Лунгайсы в Цзинлине, наставник Чжицзи. Он был невзрачным ребенком, немного заикался, а когда подрос, не пожелал постричься в монахи, бежал с театральной труппой и стал актером. Потом он собирал чай и искал источники, декламируя каноны и напевая стихи. Лу Юй часто бродил так до самого заката, а затем плакал в голос и возвращался. Дай-цзун<sup>2</sup> пожаловал ему должность наставника наследного принца в литературе (*тайцзы вэньсюэ*). Лу Юй не принял ее и остался в народе, на том месте в истории, которое предназначила ему судьба.

Как говорят, наставник Чжицзи питал пристрастие к чаю. Он не пил чай, который варил кто-то, кроме Лу Юя. Когда тот отправился странствовать, наставник перестал пить чай. Однажды Дай-цзун пригласил Чжицзи ко двору. Он каждый день приказывал придворным мастерам варить для него знаменитые сорта и уговаривал его попробовать, надеясь на похвалу. Чжицзи, делая единственный глоток, молча отставлял чашку. Дай-цзун не сдавался и втайне пригласил во дворец Лу Юя. Он сварил чай, и его поднесли Чжицзи. Тот, как и прежде, отпил глоток и удивленно сказал:

— Когда это Цзяньэр вернулся?

Дай-цзун потрясенно спросил, почему он так говорит. Чжицзи с улыбкой ответил:

— Я только что пил чай Цзяньэра.

Дай-цзун с того момента целиком и полностью доверился Чжицзи. Он позвал Лу Юя выйти и поприветствовать учителя.

В другой версии этой истории вместо Чжицзи фигурирует наставник государя монах Фогуан. У странствий Лу Юя появляется причина — по приказу императора он посещает знаменитые источники Поднебесной. В остальном все то же самое: Лу Юй мастерски варит чай, монах чудесным образом его узнает. Однако в этой истории что-то еще как будто трогает мое сердце.

Было ли это взаправду, я не знаю. Исторические свидетельства по-другому описывают прием Лу Юя во дворце. «Лес танских речей» Ван Дана<sup>3</sup>, написанный в эпоху Сун, и «Жизнеописание Лу Юя» из «Новой истории Тан» сообщают: его вызвал ко двору начальник цензората (*юйши дафу*) Ли Цин. Лу Юй был скромно одет и не стал заискивать и разыгрывать показную чайную церемонию. Ли Цин отнесся к нему презрительно. Он не соблюдал положенный этикет, а потом приказал отправить его восвояси письмом из тридцати иероглифов. Лу Юя выставили, словно попрошайку. Упрямый и честный мудрец выразил свою обиду от подобного пренебрежения в записке «Осуждение чая»<sup>4</sup>. Автор «Канона чая» пишет «Осуждение чая» — кто бы мог подумать, что его достоинство так оскорбят?

Теперь вернемся к истории о чае Цзяньэра. Какая она теплая и трогательная! Больше всего впечатляет не то, что Лу Юй достиг высот в чайном мастерстве, а монах — в дегустации чая. Даже неважно, какой именно это монах. Эта история говорит: понимающего друга трудно найти. На все поколение может прийти лишь один конь, пробегающий тысячу ли, но не всегда для него найдется Бо Лэ<sup>5</sup>. На поколение может прийти чай Цзяньэра, но где найти для него буддийского наставника? Так знать и уважать друг друга,

так уметь по достоинству оценить, — как трудно достичь этого! Любой скажет, что чай Цзяньэра хорош. Хорош до какой степени? Для истинного друга его ничем невозможно заменить, и довольствоваться меньшим нестерпимо. Все вокруг говорили, что чай Цзяньэра хорош. Император знал о его мастерстве, но он не верил, что это мастерство единственное в своем роде. Тем более он не верил, что в чай можно вложить душу и кто-то способен с одного глотка отличить чай Лу Юя от других мастеров.

Я хочу верить, что это подлинная история, ведь неприка-  
янный Лу Юй нуждался в таком душевном тепле. И нам оно  
тоже нужно. Представляю, как император приказывает при-  
нести чашку с чаем. Вот Лу Юй, который всю жизнь встречал  
горечь, равнодушие и оскорбления, стоит за пологом, рядом.  
Он полон твердой уверенности и в то же время неизбежной  
легкой тревоги. Лу Юй внимательно прислушивается. Его  
уши не пропускают ни слабого звона чайной посуды, ни зву-  
ков питья. И он, и император знают: его шанс — это один-  
единственный глоток. Чжицзи не заставил его ждать долго.

«Когда это Цзяньэр вернулся?» — произнес он удив-  
ленно и отчетливо. С одного глотка Чжицзи узнал Лу Юя.  
Ученик выходит из-за полога и кланяется учителю. Он на-  
клоняется низко, чтобы скрыть слезы.

Высокая оценка императора не имеет никакого отно-  
шения к душе. Почет, богатство и знатность ничего не го-  
ворят о сердце. Если у человека нет такого понимающего  
друга — как ему одиноко и пусто! Сейчас, больше тысячи  
лет спустя, какой неоцененный талант при виде этой сцены  
не прольет вместо Лу Юя слез, которые тот сдержал?

Два слова: «чай Цзяньэра» — два ручья слез перед вами.

## Примечания

<sup>1</sup> Цзяньэр — сокращение его второго имени: Хунцзянь. Эр — словоо-  
бразующий суффикс. Первоначально у него было уменьшительное зна-  
чение, но сейчас оно утрачено. Подобного рода сокращения, когда от  
двусложного имени оставляют один слог, — повсеместное явление.

<sup>2</sup> Дай-цзун (годы жизни: 727–779; правления: 762–779) — одиннадцатый император династии Тан.

<sup>3</sup> Ван Дан — годы рождения и смерти неизвестны. Жил во времена правления императора династии Северной Сун Хуэй-цзуна под девизами Чуннин и Дагуань (период с 1102–1110).

<sup>4</sup> Текст не сохранился.

<sup>5</sup> Бо Лэ — знаток коней, описанный в притче из даосского трактата «Ле-цзы». Имя Бо Лэ стало нарицательным для открывателя талантов или ценителя.

# Чайные люди и чайные бесы

---

У словосочетания «чайный человек» есть два толкования. Во-первых, это человек, сведущий в чайном пути. Во-вторых, это тот, кто собирает или делает чай. Я считаю, что его следует понимать более широко. Ведь что такое чайный путь? Надо ли возводить питье чая в категорию пути — на это есть разные точки зрения. Если кто-то любит и ценит чай, то его уже можно считать чайным человеком, пусть он и не постиг чайный путь.

«Чашка молоком полным-полна, жизнь человека поистине тесна»<sup>1</sup>. Раз вы стали чайным человеком, ваша эфемерная жизнь, само собой, будет полна безмятежным счастьем. Конечно, во всяком деле нужна мера. Если переборщить, искусство неизбежно обернется бедой и принесет печали.

Я родилась поздновато и не была свидетелем таких событий, но поскольку появилась на свет на юге Фуцзяни — провинции, где чайная культура процветает, — то часто слышала от старших истории: некогда один богатый человек пристрастился к чаю, разорил дом, продал жену и стал побираться. В раннем детстве эти истории казались мне странными, представить подобное было невозможно.

Когда я выросла и прочитала множество книг о чае, то пробудилась. Оказывается, это были не сказки. В «Разных записках из Терема свободных чувств»<sup>2</sup> есть рассказ про богача из Фуцзяни, который очень любил чай. Однажды к его дверям пришел нищий и сказал:

— Слышал, что вы сведущи в чайном пути. Не удостоите ли меня чашкой чая?

Богач усмехнулся:

— Глядя на вас, сложно представить, что вы понимаете, что такое *гунфу ча*<sup>3</sup>.

— Раньше у меня были деньги, — ответил бедняк, — но я любил чай и пропил все свое состояние. Теперь прошу милостыню и этим добываю себе пропитание.

Богач приказал заварить хорошего чаю и угостить нищего. Тот выпил медленно-медленно, будто это напиток богов, и сказал:

— Вкус неплохой, но недостаточно насыщенный. Это потому что чайник слишком новый. У меня есть один, раньше я часто им пользовался. Я всюду ношу его с собой. Лучше умру от холода и голода, чем расстанусь с ним.

Богач попросил посмотреть. Это был прекрасный чайник. Таких он прежде не видел. Нароботан он был так, что цветом стал как медь. Когда богач открыл крышку, то почувствовал легкий аромат. Принесли чай и заварили в нем. Напиток оказался насыщенным, совсем не таким, как обычно. Богачу так понравился чайник, что он не мог с ним расстаться. Он сказал, что хочет его купить. Бедняк ответил:

— Я не могу продать его целиком. Этот чайник стоит три тысячи лянов. Я продам вам половину, чтобы устроить жизнь жены и детей. Вторая половина пусть принадлежит мне, но хранится у вас. Я буду часто навещать вас и пить вместе с вами чай.

Богач согласился и отдал ему полторы тысячи лянов. Бедняк с серебром возвратился домой. После этого он каждый день приходил к богачу. Они заваривали чай и вместе пили его, как старые друзья.

Есть похожая история, в которой действие происходит в Чаочжоу. Не знаю, один и тот же это рассказ или нечто подобное произошло не только в Фуцзяни: цена хорошего чая высока, те, кто его любит, не поскупятся ничем ради него. Если такой человек еще и коллекционирует знаменитые чайники, то промотать состояние ему нетрудно.

В этой истории жена бедняка в итоге оказалась обеспечена. В другом рассказе женщине не так повезло. Один

чиновник разбирался в чае, и однажды к его дому пришел нищий с просьбой угоститься чаем. Слуга поднес ему чашку грубого чаю, чтобы нищий утолил жажду. Кто бы мог подумать, что тот, едва взглянув, скажет:

— Такой чай пить невозможно.

Хозяину стало любопытно. Он сам заварил чай и велел подать нищему. Нищий сделал глоток и сказал:

— Это хороший чай, жаль, его заварили неумело.

Хозяин поразился и велел заварить чай одной особенно опытной в этом деле служанке. Нищему снова поднесли чашку. Он попробовал, и из его глаз потекли слезы. Хозяин спросил, почему он плачет. Тот рассказал:

— Я родом из богатой семьи. Моя жена заваривала чай особенно искусно. Потом я растратил на чай все свое состояние и продал любимую богатому человеку. Этот чай напомнил мне о ее мастерстве.

Богач тут же пошел на заднюю половину дома и спросил у служанки, как звали ее бывшего мужа. Это оказался тот самый бедняк. Хозяин посчитал неудобным разоблачать его и спокойно смотрел, как тот уходит.

Больше всего сочувствия вызывает эта служанка. Она увидела, что пришел бывший муж, но не имела надежды воссоединиться с ним, ведь он стал попрошайкой. Она не могла вернуться к нормальной жизни. Кто знает, сколько боли и отчаяния было в ее сердце, когда муж уходил? Тот, кто настолько далеко зашел в питье чая, — уже не чайный человек, а чайный бес. А среди людей можно быть чайным человеком, но не чайным бесом.

Есть еще одна история о том, как побирались ради чая. Ее герой — странствующий буддийский монах. В Ханчжоу жил один торговец чаем по фамилии Цянь. На свое шестидесятилетие он устроил торжественный обед с богатым угощением и раздал много денег беднякам. Вдруг пришел просить подаяния старый монах. Подарков и денег он не принимал, но заявлял, что хочет чаю. Торговец приказал подать ему. Монах принял чашку и понюхал содержимое. Он сказал, что чай плохой, и выплеснул его на землю. Когда ему подали



хороший напиток, он сказал то же самое и опять его вылил. Цяню это показалось очень странным. Он велел поднести монаху высокосортный чай. Монах выпил его и признал:

— Вот это уже можно считать хорошим чаем.

Цянь удивился еще более, пригласил монаха сесть и попросил наставления в чайном деле. Тот достал из мешка маленький сверток, взял щепотку и заварил. Сладкий аромат наполнил воздух. Это был чай высшего качества. Откуда взялся этот монах и его чай, в истории так и не говорится.

Он был сведущ в дегустации, но для приобщения к сокровенным тайнам чая необходима непритязательная душа: нужно и хороший чай, и посредственный принимать бесстрастно. Тем более, горсть чая — это эссенция неба и земли, пришедшая к нам из рук деревенских девушек и чаеводов. Каждый его листик, каждая почка даются нелегко. Не хочешь — не пей, но зачем расточать дары природы и выплескивать на землю? Такой человек хуже, чем крестьяне, которые наслаждаются горьким и терпким чаем из больших фарфоровых чашек! Им не суждено попробовать хорошего чаю, но они берегут природные дары — чай и воду. Может, они и не чайные люди, но в таком случае очень к ним близки.

## Примечания

<sup>1</sup> Цитата из поэмы Су Дунпо «Посылаю чай Чжоу Аньжу». Подробнее см. главу «Жизнь человека поистине тесна» с. 98.

<sup>2</sup> Сборник заметок, созданный в период Республики (1912–1949) писателем и публицистом Юй Сюэлунем (1892–1967).

<sup>3</sup> Под *гунфу ча* понимается способ заваривания чая, распространенный в Фуцзяни и в округе Чаочжоу провинции Гуандун. В *гунфу ча* используется маленький глиняный чайник и маленькие же чашечки. Чай в чайнике не настаивают, а практически сразу же разливают по чашкам; таким образом, он выдерживает довольно много заварок, и каждая из них отличается от других вкусом и ароматом. Под *гунфу ча* также иногда понимают тайваньский способ заваривания улунов, в котором используются особые высокие чашечки для дегустации аромата. В этом значении слово чаще употребляется в России.

# Безмятежное счастье эфемерной жизни

---

«Прекрасный чай издавна сравнивают с красавицей»: со времен Су Дунпо чай и красавицы связаны неразрывными узами. Фэн Кайчжи<sup>1</sup> говорит, что пить чай — все равно что иметь дело с красавицей. Сюй Цышу пишет: «Первый раз навелstil — грациозна и легка, чуть более тринадцати лет; второй раз — изумрудная яшма в год совершеннолетия; третий раз — зеленые листья рождат тень»<sup>2</sup>. Одним словом, их все время сравнивают. У Ван Шичжэня (1526–1590) есть стихи «О красавице, подносящей чашку чая» из цикла «Цветы, понимающие человеческую речь»<sup>3</sup>. Они создают еще более яркий и нежный образ. Эти стихи написаны во вкусе образованных людей того времени:

*Вода из источника Чжунлин только зачерпнута, чай сезона Гуюй едва собран, тихий шум ветра в соснах<sup>4</sup> звучит в драгоценном треножнике. Красавица склоняет ивовый стан у рамы над жаровней, пробует толочь изумрудное знамя<sup>5</sup>. Ростки орхидеи, нефритовые бутоны<sup>6</sup> привлекают порывы легкого ветра. Нахмурится дева-зимородок, наклонит золотую чашу, дарит украдкой настроение весенних гор<sup>7</sup>. Легко качаясь, показываются сережки в прическе-туче, тонкие пальцы все еще пахнут чудесной амброй. Иволговый щебет, молодой и звонкий, тихонько звучит: после утреннего вина вы все ж поднялись? Служанка с двумя пучками волос кажется изящнее прочих. Перед тем как пить чай, надо сначала попробовать вкус спелой вишни<sup>8</sup>.*

Это тонкое и милое описание, но для образованного человека того времени красавица была не больше чем хорошая утварь. Она просто добавляла настроение, дополняла чай и никогда его не дегустировала.

К счастью, это касалось не всех: некоторые женщины подружились с чаем и не расставались с ним днем и ночью.

В древности женщины занимали низкое положение в обществе, и немногим было суждено дегустировать чай. В «Подборке пустяков цинской эпохи по разделам»<sup>9</sup> есть запись о том, что женщинам запрещалось заходить в чайные: тех, кто нарушал запрет, отправляли назад без обуви. Поэтому истории о женщинах, которые в одиночестве постигли чайное мастерство, встречаются редко. В основном записи рассказывают о совместном чаепитии супругов. Для начала можно вспомнить историю про Юнь<sup>10</sup>. Это не обозначено здесь четко, но явно подразумевается, что супруги пили чай вместе.

Самый известный пример — это, пожалуй, история Ли Цинчжао и Чжао Минчэна<sup>11</sup>. В «Послесловии», которое Ли Цинчжао написала к «Запискам о надписях на бронзе и камне»<sup>12</sup> своего мужа, она рассказывает об их пари на чай: «У меня от природы, по счастью, хорошая память. Каждый раз после трапезы мы шли в зал посидеть и заварить чаю. Один из нас показывал на сложенные в кипы книги и говорил: такой-то эпизод в такой-то книге, в таком томе, на такой-то странице, на такой-то строчке. Тот, кто угадал и победил, первым пил чай. Угадав, я поднимала чашку и смеялась. Чай проливался прямо на меня. Поэтому, даже выиграв, мне приходилось подниматься, оставшись без чая. Как бы я хотела прожить так всю жизнь! Пусть мы жили в заботах и бедности, но устремления наши были непоколебимы».

Такое родство мыслей и глубина чувств действительно завидны. Но когда вспоминаешь о том, как Ли Цинчжао после смерти мужа жила в одиночестве: «Грусть в сердце. И смятение дум, тревожит каждый звук. Холодный мир вокруг угрюм, и пусто все вокруг»<sup>13</sup>, — то сразу начинаешь сострадать ей.

Больше всего мне интересна другая пара: Мао Бицзян и Дун Сяовань. Я имею в виду знаменитого интеллектуала Цзянбэя<sup>14</sup>, жившего в конце эпохи Мин, и одну из «восьми красавиц Циньхуая»<sup>15</sup>. Мао Бицзян в «Воспоминаниях и речах в Кабинете под тенью сливы» возвращается к тем временам, когда Сяовань заваривала для него чай. Невольно вздыхаешь от умиления и осознания, что такие чувства более не повторятся.

---

Она умела пить, но когда вошла в мой дом и узнала, что я не выпиваю даже чарки «банановый лист»<sup>16</sup>, пить перестала. <...> Спокойный огонь и легкий дым, маленький треножник у источника, — она всегда сама разводила огонь и выметала пепел. Каждый раз я декламировал строку из стихов Цзо Сы «Любимые дочери»: «Дуют на огонь под треножником»<sup>17</sup>, и она смеялась. В кипящем молоке мы смотрели на крабьи глаза и рыбью чешую<sup>18</sup>. В фарфоровые чаши она наливала лунный свет и облака — все делалось необычайно аккуратно и красиво. Среди цветов, под луной мы в спокойствии пробовали чай друг против друга. Цветом чай был словно изумрудная зелень, его аромат расплывался в воздухе, словно роса омыла магнолию, волна посетила траву бессмертия. Во всем она достигла высот двух Лу<sup>19</sup>. Су Дунпо говорил: «Теперь не подносит мне яшмовой чаши красавица, брови дугой». Жизнь, полная безмятежного счастья, через девять лет закончилась, через девять лет прервалась.

---

Выходит, Дун Сяовань не просто так славили как «красавицу Циньхуая». Она преуспевала не только в шахматах, каллиграфии, живописи и игре на цине<sup>20</sup>, но и в чайном искусстве. Целое поколение знаменитых мужей восхищалось ею. Еще более удивительно то, что эта утонченная натура, выйдя замуж, смыла белила и девять лет усердно вела домашнее хозяйство. Их семья скиталась по свету, но ее чувства оставались неизменными до того самого момента, когда она «скоропостижно скончалась из-за трудов». Ей было всего двадцать семь лет. Мао Бицзян, выдающийся талант той эпохи, в словах «жизнь, полная безмятежного счастья» высказал

свою боль. По крайней мере на бумаге он не обманул, не подвел чувств, с которыми Сяовань подносила ему чай.

Говорят, можно вынести то, что жена после свадьбы не берет твою фамилию. Другое дело, если она зашла с тобой в чайную и пьет другой чай. Не нужно недооценивать влияние этого напитка на чувства супругов.

Когда муж с женой пьют чай, их не обязательно должны окружать цветы и луна. Не обязательно подносить друг другу чашку на уровне бровей<sup>21</sup>. Достаточно разделить вдвоем чистый аромат и изысканный вкус, и между супругами сразу прибавится домашней заботы и необыденного восхищения. Жизнь эфемерна, как сон, и безмятежного счастья в ней достичь трудно. Не знаю, сколько людей в Поднебесной обрели его. А тот, кто обрел, — дорожил ли?

### Примечания

- 1 Фэн Кайчжи (XVI–XVII вв.) — известен как ценитель чая и знаток чайного дела.
- 2 Цитата из произведения Сюй Цышу «Ча шу» («Разъяснения о чае»). Здесь три заварки чая сравниваются с тремя возрастами женщины. «Зеленые листья рожают тень» — образ молодой матери.
- 3 Цветок, понимающий человеческую речь, — традиционная метафора для красавицы.
- 4 Метафора, означающая звук кипящей воды.
- 5 «Ивовый стан» — традиционный образ: гибкая женская талия. «Изумрудное знамя» — образ самого чая, т.е. красавица измельчает прессованный чай.
- 6 Ростки орхидеи, нефритовые бутоны — образные названия чая.
- 7 «Весенние горы» — женские брови. В словах «дарит украдкой настроение весенних гор» речь идет о том, что красавица бросает кокетливые взгляды.
- 8 Вишня — традиционная метафора для губ.
- 9 Сборник историй и преданий, относящихся к эпохе Цин. Составлен литератором Сю Кэ (1869–1928) в период Республики.
- 10 Фрагмент из «Шести записок о быстротечной жизни» см. на с. 19.

<sup>11</sup> Ли Цинчжао (1084–1155?) — поэтесса, Чжао Минчэн (1081–1129) — антиквар, исследователь надписей на бронзе, ее муж. Когда чжурчжэни в 1127 году захватили северную часть Китая, супруги были вынуждены бежать на юг, где Чжао вскоре скончался. Ли Цинчжао после его смерти жила в одиночестве в Ханчжоу.

<sup>12</sup> «Цзинь ши лу» («Записки о надписях на бронзе и камне») — ключевое произведение Чжао Минчэна, изданное уже после его смерти Ли Цинчжао. Поэтесса снабдила его кратким послесловием, в котором также рассказала об их совместной жизни.

<sup>13</sup> *Ли Цинчжао. «Грусть в сердце. И смятенье дум»* / пер. М. Басманова // Классическая поэзия Индии, Китая, Кореи, Вьетнама, Японии. М.: Худож. лит., 1977. С. 154.

<sup>14</sup> Северный берег в нижнем течении Янцзы, части современных провинций Аньхой и Цзянсу.

<sup>15</sup> Квартал увеселений в Нанкине. Дун Сяовань была знаменитой гетерой в одном из нанкинских публичных домов. Там ее встретил литератор Мао Бицзян (1611–1693) и взял к себе наложницей.

<sup>16</sup> Маленькая плоская винная чарка.

<sup>17</sup> В этом фрагменте Цзо Сы (250–305) описывает, как его маленькие дочери дуют на огонь под треножником, чтобы чай быстрее сварился.

<sup>18</sup> «Крабы глаза» — пузыри в кипящей воде; «рыбья чешуя» — рябь на ней. Под молоком имеется в виду чай.

<sup>19</sup> Лу Юй и Лу Тун.

<sup>20</sup> Цинь — традиционный струнный музыкальный инструмент в Китае.

<sup>21</sup> «Поднимать поднос до бровей» — традиционный образ, описывающий уважение между супругами.

# Жизнь человека поистине тесна

---

Я очень люблю чай и поэзию. Стихов о чае я прочла бесчисленное множество... Больше всего меня очаровали вот эти строки: «Чаша молоком полным-полна, жизнь человека поистине тесна».

Это из поэмы Су Дунпо «Посылаю чай Чжоу Аньжу». Когда в эпоху Тан пили чай, больше всего в нем ценили обильную пену. Она белая, словно молоко. Поэтому фразами «ароматное молоко», «нежное молоко» часто обозначали чай. Под чашей молока Су Дунпо имеет в виду чашечку, полную чаем. Смысл этих строк можно понимать так: чашка до краев наполняется чаем, а в человеческой жизни множество изъязнов, и она не бывает столь полной и совершенной. Или, если подумать еще: маленькая чашечка, наполненная чаем, на самом деле просторна, а жизнь человека за ее пределами полна ограничений. Но и этим смысл стихов отнюдь не исчерпывается. Его не выразить словами, но можно испытать, как озарение.

Аромат чая омывает душу, его чистота проникает до самых глубин. Чай не только приносит пользу и удовольствие, но имеет особое значение в духовной сфере.

Кто-то считает: «Человеку с развитым художественным вкусом чайная среда дает особое ощущение времени и пространства. <...> он обретает душевное спокойствие»<sup>1</sup>. Сказано прямо в точку.

Кто-то, отведав чаю в саду Персикового источника, бредет по тропинке в бамбуковой роще и вдруг понимает, что вполне может встретить в ее глубине Тао Юаньмина<sup>2</sup>,

оставившего службу<sup>3</sup>. Чайное настроение, чайная ясность переносят в пространстве и времени.

О подобном ощущении как о чем-то вполне закономерном еще более обстоятельно рассказал уроженец Сучжоу: если человек приходит в сад пить чай, возможны два состояния — либо он воспринимает сад как свой дом, либо «ему кажется, что в саду можно встретить людей прошлого, или что он сам из прошлого; он заварил чай в саду Чжочжэн, и к пагоде Бэйсыта как будто подошел Тан Боху<sup>4</sup>. Ему нынче тоже нечем заняться, и вот он вышел из ворот Таохуау и приближается прогулочным шагом...». Это версия уроженца Сучжоу Тао Вэньюя. Эти грезы и радость приносит с собой чай.

Кстати о грезах. Границы между сном и действительностью иногда размыты. Су Дунпо в четвертом году правления под девизом Юанью (1089) приехал в Ханчжоу и сочинил «Надпись над родником Необъятным»:

*На небе дожди и росы, на земле озера и реки,  
Четверо великих взаимно друг друга питают.  
О, велико Необъятное! Мгновенно достигает  
восьми пределов.*

*Но отступило в этот родник — в смирении великая польза<sup>5</sup>.  
Я поздно воспринял истину: сновидение — тело.  
Реальность — сон, а сон — реальность.  
Родник в камнях и новый огонь*

*спустя девять лет воплотились.  
Спрашивать, что подлинно, — пагубно для твоего духа.*

Здесь рассказывается об удивительном случае, который произошел с Су Дунпо. С четвертого по седьмой годы под девизом Синин (1071–1074) он служил помощником начальника области (*тунпанем*) в Ханчжоу и подружился с монахом и поэтом Даоцянем (1043–1106) по прозвищу Цаньляо-цзы, то есть «мудрец Необъятный». В тринадцатом году под девизом Юаньфэн (1080) поэта сослали в Хуанчжоу. Однажды ему приснилось, как наставник Цаньляо-цзы пришел к нему со стихами о чае. Проснувшись, он смог вспомнить только



две строчки: «Прошли и Ханьши, и Цинмин, источник в камнях и огонь вразновились»<sup>6</sup>. Во сне Су Дунпо спросил:

— Огонь, конечно, обновился. Но почему обновился источник?

Монах ответил:

— В обычае на Цинмин чистить колодцы.

Девять лет спустя Су Дунпо вернулся в Ханчжоу. И вот он на праздник Ханьши пошел навестить Цаньляо-цзы в обитель Чжигу на горе Гушань. Тот выбрал ее гаданием для жилья. «Рядом с обителью раньше среди камней бил родник. В этом месяце продолжили камни, и опять забил ключ, еще более студень. Цаньляо-цзы собрал свежего чая, трением зажег огонь, вскипятит ключевую воду и заварил его». Обстоятельства полностью совпадали со сном, который Су Дунпо видел девять лет назад. Его потрясло, что сон о стихах и чае девять лет спустя неожиданно сбьлся.

Чай несет в себе чистейшее дыхание природы. Те, кто его любит, могут с его помощью очищать помыслы и укреплять волю, освобождаться от печалей и суеты, забывать, в каком они месте и времени. Человек такой высокой культуры и тонкого восприятия, как Су Дунпо, смог с помощью чая получить ощущение ирреального времени и пространства. Посредством внушения самому себе и другому он смог его воплотить. Скорее всего, это единственное рациональное объяснение этой истории.

«Чаша молоком полным-полна, жизнь человека поистине тесна». Только человек, сведущий и в чае и в жизни, мог написать такое. Я считаю, что эти слова касаются высшего смысла чаепития. Можно сказать и наоборот: жизнь человека поистине тесна, чашка молоком полным-полна. В жизни много грязи, поэтому нужна чистота чая. В жизни много недостатков, поэтому чая должно быть достаточно. В жизни много ограничений, спешки и безысходности, поэтому нужны спокойствие, непринужденность и беспредельная свобода, которые несет в себе чай. То ощущение времени и пространства, которое он сообщает, и иллюзорно, и реально. Оно безгранично и свободно от мирской пыли.

*Реальность мрачна, чай ослепительно ясен.  
Жизнь суха, чай — как чистый осенний поток.  
Реальность — темная ночь, чай — луна над головой.  
Пути мира — палящий зной, чай — свежий ветер в лицо.*

Я в этом мире вроде присутствую, а вроде и нет. Предметы вне меня рассеиваются, превращаются в дым. Между небом и землей словно остались только я и чашка чая. Мое «Я», едва обретенное, тоже унеслось, позабыв тело. «Вечно жалею, что не могу не быть в этом теле; когда же позабуду неустанную суету?»<sup>7</sup> Витает чайный дымок, струится чайный аромат, чайная сладость во рту, — с этого момента забываешь обо всем. Возможно, чай так любят не из-за его пользы или изысканности, а потому что в нашей короткой жизни, в этом тесном мире он на минуту дает чувство свободы.

### Примечания

- <sup>1</sup> Цитата из «Чайного настроения» (2002), книги современного китайского автора Ван Цунжэня. — *Примеч. авт.*
- <sup>2</sup> Тао Юаньмин (365–427) — гениальный китайский поэт. Был чиновником в эпоху Цзинь, но в сорок лет оставил службу, вернулся в родную деревню и стал жить сельским трудом.
- <sup>3</sup> Тао Юаньмин — родоначальник особого понимания отшельничества, отшельничества в миру. Одно из его произведений — утопия «Персиковый источник». В Китае множество парков, названных в честь нее «Садами Персикового источника»; самый знаменитый находится неподалеку от Чунцина.
- <sup>4</sup> Тан Боху, известный также как Тан Инь (1470–1524) — поэт и художник, житель Сучжоу, герой множества исторических анекдотов.
- <sup>5</sup> Отсылка к комментарию на гексаграмму № 15 «Смирение» из «Книги перемен» («И цзин»). Подробнее см. И цзин. «Канон перемен»: пер. и исслед. / сост. А. Е. Лукьянов; [пер. с кит. Ю. К. Щуцкий, А. Е. Лукьянов]. М.: Вост. лит. РАН, 2005. С. 89–90. (Китайский классический канон в русских переводах / Рос. акад. наук, Науч. совет «История мировой культуры», Ин-т Дал. Востока).
- <sup>6</sup> Речь идет о традиционных китайских праздниках: Ханьши (День холодной пищи) и Цинмин (День чистоты и ясности). Первый отмечается

на 107 день после зимнего солнцестояния, второй — на 108 день. На Ханьши воздерживались от зажигания огня; это знаменовало обновление мира и начало сельскохозяйственного цикла. Цинмин — день поминовения усопших, также считался началом весны.

<sup>7</sup> Цитата из стихотворения Су Дунпо «Ночью пил на Восточном склоне...» («Е инь дунпо син ю цзуй»).

# Не в чае, но во сне

---

Историю о сне просяной каши когда-то знал даже младенец. Юноша Лу Шэн встретил на постоялом дворе в Ханьдане даосского монаха. Он пожаловался на свою бедность, и даос одолжил ему подушку поспать. В этот момент хозяин постоялого двора ставил вариться просяную кашу. Во сне Лу Шэн прожил целую жизнь, наслаждаясь богатством и славой, а когда он проснулся, каша еще не успела свариться. Чэнъюи<sup>1</sup> «сон просяной каши» и «подушка просяной каши» восходят как раз к этой истории. Мне она напоминает о произведении юаньского каллиграфа Ян Вэйчжэня (1296–1370) «Сон о варке чая». Его стиль и замысел схожи со «Сном просяной каши». У них много общего, но идея в «Сне о варке чая» заложена иная. Вот эта история.

---

Даос Железный дракон ночевал в Каменном лесу<sup>2</sup>. Началась вторая стража<sup>3</sup>. Тусклый лунный свет проникал сквозь бумажную сетку от moskitov. Тень сливы закрывала половину окна. Не слышно было [даже] одиноких криков журавля. Он приказал слуге, Сяююню, набрать воды из источника Байляньцюань, разжечь сухие поленья из пятнистого бамбука, и передал ему Побегу, устремленные ввысь<sup>4</sup>, собираясь утолить жажду. Даос стал странствовать умом в Великой пустоте, благозвучной и прохладной, словно первозданный хаос, словно прекрасная безбрежность; [он был] нерожденный, встретившийся со вселенной, [был] словно умерший, совпадающий с Инь и Ян. Неожиданно, не заметив того, он погрузился в сон. Он сидел в чистом и светлом зале. Там витали облака благовоний, легко касались пола

занавеси, а в центре стояла плетеная лежанка из пурпурного османтуса и столик из зеленого агата. Взглянул [на столик — там] том «Перемен» Великого начала<sup>5</sup>, в нем — узоры всех созвездий, сверкающие и яркие. По золоту бегут яшмовые прожилки. Не различить гексаграмм: они словно светила в облачной дымке, так же прекрасные в вышине. Яшмовая роса свежа, луна холодна, словно лед, и способна резать кость. Даос сочинил напев о Великой пустоте и произнес:

— О, Дао без формы, множество без звука, о, сокровенное без сердцевины, тебя одно полагаю правильным. Сотни образов сплавляются здесь, очищая Великую пустоту.

Закончил петь, и вихрь света поднялся в верхушках деревьев, за клубился разноцветный туман, пышный и густой, яркий и красочный. Появилась небожительница в зеленых одеждах, подошла неторопливо и сказала:

— Мое имя — Легкий аромат, прозвище — Зеленый цветок.

Затем она взяла в руки чашу Великого начала, налила чудесного вина Великой чистоты и поднесла ему с такими словами:

— Душа не движется, дух не движется, недеяние очищает все сущее.

Закончила говорить и тихонько отошла. Затем приказала [служанке] Сяо Юйхуань приготовить кисть и бумагу, записала песню и преподнесла ему, сказав:

— Дао можно принять, но нельзя передать, Небо бесформенно, говорит оно с помощью четырех сезонов<sup>6</sup>. О, чудесно Небо и то, что прежде Неба. Прежде Неба какие могут быть божества?

Комната изменилась, белые облака стали таять, зеленые одежды обратились в дым, свет луны внутри померк. Даос пробудился. Он покинул духов и пришел к изначальному. Лунный свет был еще смутно различим среди цветов сливы. Сяюнь позвал:

— Чай готов!

---

Небожительница, которую даос увидел во сне, — это воплощение чая. Ее имена — Легкий аромат, Зеленый цветок — намекают на особенности чайного листа. Когда он пробудился, мальчик-слуга как раз сварил чай. Детский голос «Чай готов!» звучит необыкновенно радостно. «Сон

о варке чая» — спокойная и светлая даосская история с благополучной развязкой. Из блеклого царства небожителей герой возвращается в человеческий мир. Если вспомнить даоса из «Сна просяной каши», то он, похоже, и не собирался вразумлять юношу. Скорее, он над ним посмеялся, используя свои профессиональные знания. Так безответственный врач применяет сильнодействующее лекарство — словно не затем, чтобы вылечить пациента, а чтобы свести его в могилу. Юноша внезапно обретает богатство и славу, и внезапно они оборачиваются сном — даже если он не сойдет с ума тут же, у него не останется никакой привязанности к бренному миру, и ему, наверно, трудно будет вновь найти в нем место.

Есть еще одна известная история: сон Су Дунпо об источнике, о котором я писала выше. Цаньляо-цзы собирает свежий чай, зачерпывает воду из нового источника, высекает огонь, кипятит воду и принимает Су Дунпо. Именно эту сцену поэт видел во сне девять лет назад. Под глубоким впечатлением от этого случая он сочинил стихи «Надпись над родником Необъятным». В них есть такие строки: «Я поздно воспринял истину: сновидение — тело. Реальность — сон, а сон — реальность». Только с непостижимыми людьми случаются такие непостижимые дела; а непостижимые дела обычно происходят из-за непостижимых людей. И вправду можно сказать: раз у человека удивительные сны, то и он сам удивительный.

Если во сне есть чай, то сон светлый. Если в чае есть сон, то чай подлинный. Человеческую жизнь уподобляют сну. Значит, в маленькой чайной чашечке содержится сон во сне. Чай был крепким — стал слабым, был горячим — и вот остыл. Главное, не пить до тех пор, когда чайные листья высохнут и охладет душа, — тогда от этого сна никогда не захочется проснуться.

## Примечания

- <sup>1</sup> Чэнъюй («готовое выражение») — фразеологизм, в основном состоит из четырех иероглифов, чаще всего его источником является какое-нибудь классическое литературное произведение. — *Примеч. ред.*
- <sup>2</sup> Кит. «Шилинь». Местность на юго-западе Китая, в провинции Юньнань, знаменитая каменными столбами необычной формы.
- <sup>3</sup> Вторая ночная стража: с 9 до 11 вечера.
- <sup>4</sup> Поэтическое обозначение чая.
- <sup>5</sup> Вероятнее всего, тут имеется в виду некая изначальная, первичная «Книга перемен» («И цзин»).
- <sup>6</sup> Прослеживается отсылка к высказыванию Конфуция: «Четыре времени года чередуются, вещи рождаются, а разве Небо говорит?» Цит. по: Суждения и беседы «Лунь юй» / науч. перевод с кит., вступ. ст. и комм. А. Е. Лукьянова; поэтич. пер. В. П. Абраменко. М.: Шанс, 2019. С. 370.

# Ошпаривать чайного духа

---

В сериале по роману Май Цзя «Заговор»<sup>1</sup> героиня, математик Хуан Ии, в решающий момент разгадывает тайный шифр. Она нервничает и говорит, что нужно поклониться статуе Цзу Чунчжи<sup>2</sup>. Она убеждает в этом даже своего руководителя Ань Цзайтяня, человека твердого, как скала, и он тоже молится Цзу Чунчжи про себя. Хуан Ии в итоге разгадывает шифр. Конечно, это просто прием, к которому прибегает автор. Тем не менее даже умные люди предпочитают верить скорее в то, что у их профессии есть покровитель, чем в то, что его нет.

«Сто ремесел и искусств — в каждом чтут своего покровителя; триста шестьдесят профессий — без покровителя ни одна не живет»<sup>3</sup>. Так же, как Лу Бань покровительствует плотницкому ремеслу, а Хуан Даопо<sup>4</sup> — прядению и ткачеству, Лу Юй отвечает за чайное дело. Лу Юй родился в 733 и умер в 804 году в возрасте семидесяти лет. Когда ему было три года, его оставили в зарослях тростника на озерном берегу в городе Цзинлин, округ Фучжоу (сейчас город Тяньмэнь в провинции Хубэй). Мальчика взял на воспитание наставник Чжицзи, настоятель расположенного неподалеку монастыря Лунгайсы. Считается, что он получил имя Лу Юй в результате гадания. Ему выпало: «Лебедь приближается к суше. Его перья могут быть применены в обрядах. Счастье»<sup>5</sup>. Поскольку гадание было благоприятным, иероглиф «лу» («суша») выбрали фамилией, иероглиф «юй» («перья») — именем, а слова «хунцзянь» («лебедь приближается») — вторым именем *цзы*<sup>6</sup>. Лу Юй родился в Цзинлине,



поэтому его называли также Цзинлин-цзы («муж из Цзинлина»). В «Записях преданий Великой Тан» говорится: «Когда Юй повзрослел, он стал умен и эрудирован, знания его были богаты, слова обильны, он шутил и спорил — пожалуй, юноша под стать Дунфан Маньцяню<sup>7</sup>».

Уже в восемь лет Лу Юй начал учиться варить чай. В тринадцать лет он не захотел постригаться в монахи, сбежал из монастыря и вступил в театральную труппу. Он выступал в амплуа комика и занялся литературным творчеством, написал «Потешную беседу» и другие фарсы. Его жизнь была несчастливой. Нередко он «в одиночестве гулял в глуши, декламируя стихи и отбивая ритм по деревьям; блуждая, он не находил удовлетворения, и порой возвращался, горько рыдая» («Новая история Тан. Жизнеописание Лу Юя»). После ему посчастливилось встретить Ли Уци, служившего начальником округа в Хэнани. Господин Ли отправил его учиться в горы Хумэньшань, и у Лу Юя появилась возможность изучать канонические книги. Эрудиция и кругозор послужили отличным фундаментом для совершенствования в литературе. Затем Лу Юй вернулся в горы Тяньмэньшань в Цзинлине и углубился в учебу. После он путешествовал, посещая друзей и наставников. Он общался с такими выдающимися современниками, как Ли Бо, Ду Фу, Янь Чжэньцин, Чжан Чжихэ<sup>8</sup>. Его литературная слава росла день ото дня.

Лу Юй очень любил чай. В путешествиях он исследовал его сорта и свойства, повсюду пробовал местные чаи и воду. Нередко он пробирался в самые глухие места, чтобы больше узнать о сборе и производстве чая. При императорском дворе прослышали о его учености и пригласили на пост наставника наследного принца в литературе, а после — главного жреца (*тайчжу*) храма Тайчансы. Лу Юй не стал служить ни на одной из этих должностей. Он жил в уединении у реки Тяоси (на территории современного Хучжоу, провинция Чжэцзян) и посвятил себя литературным трудам. Обобщив свой многолетний опыт, он создал «Канон чая» — первое в Китае и во всем мире специальное

исследование о чае. Эта книга состоит из трех цзюаней<sup>9</sup> и десяти глав. Она отличается детальностью изложения и затрагивает все темы, которые относятся к чаю: его свойства, сорта, места производства, выращивание, сбор и изготовление, питье, а также чайную утварь. «Итак, сочинение книг о чае началось с Юя. Его употребление в мире также началось с Юя. Юй и вправду имеет заслуги перед чаем!» (Чэнь Шуайдао, «Предисловие к переизданию “Канона чая”»). Как видно, Лу Юй много сделал для зарождения чайного дела. Поэтому его начали почитать как «чайного корифея» и «чайного духа».

В «Дополнениях к истории страны» Ли Чжао, написанных в эпоху Тан, можно найти такую историю.

---

В Цзяннани был начальник почтовой станции, который самолично отвечал за ведение дел. Когда Дянь Цзюнь только приехал, начальник сказал по-простому:

— Почтовая станция приведена в порядок, прошу осмотреть.

Ревизор направился туда, сначала посмотрел первый зал. Надпись гласила, что это винный склад. Все вино созревшее, кроме того, нарисован один дух. Ревизор спросил:

— Кто это?

— Ду Кан<sup>10</sup>, — ответил начальник.

— У вас, господин, достаток, — заметил ревизор.

Следующий зал. Надпись: «Чайный склад». Весь заполнен чаем, и снова нарисованный дух. Ревизор спросил:

— Кто это?

— Лу Хунцзянь, — ответил начальник.

Ревизор похвалил это тоже.

---

Начальник почтовой станции на винном складе совершал подношения Ду Кану, а на чайном — Лу Юю. Притом он получил похвалу от ревизора. Видимо, уже в эпоху Тан Лу Юю поклонялись как чайному духу.

На складах подношения Лу Юю совершали в первую очередь из уважения. Но в мастерских, магазинах и чайных это делали с явной целью получить выгоду. В «Записях

бесед о началах» Чжао Линь<sup>11</sup> рассказывает, что продавцы чая «помещали в очаг» керамическую статуэтку Лу Юя. Они считали, что благодаря этому дело будет процветать и приносить больше прибыли. Статуэтки также служили подарком при покупке: «Среди керамических изделий уезда Гунсянь много фарфоровых статуэток. Называется такая статуэтка Лу Хунцзянем. Купив несколько десятков предметов чайной утвари, получаешь одного Хунцзяня» («Дополнения к истории страны»). Все это не следует осуждать. Однако «когда торговля чаем идет неудачно, торговцы поливают его». Кроме того, есть такая история: торговцы ставили фигурку Лу Юя в жаровню. Если дела шли хорошо, то ему подносили напиток, если нет — помещали в котел и заливали горячей водой или обрызгивали чаем. Считалось, что так он сделает чай вкуснее и принесет богатство<sup>12</sup>. Дела не идут, вот и решили наказать чайного духа! Просто слов нет от злости. Если чайный дух на самом деле не дух, зачем обвинять его в неудачах? А если он действительно имеет чудотворную силу, разве не надругательство — так обижать и оскорблять его? Неужели такие люди не боятся воздаяния за подобный поступок? Вот ведь каша в голове! Кто-то пишет, что ставить статуэтку в воду или поливать ее — это тоже особого рода обряд. Воистину, достойное заблуждение! Держать чайного духа в котле с горячей водой, как курицу или утку перед ощипыванием, поливать его кипятком, как чайник и чашки, чтобы прогреть их, — разве так оказывают почтение?

Лу Юю всю жизнь не везло, а после смерти, став духом, он терпит еще и такие притеснения — что тут можно сказать! Славу и позор в этом мире не стоит принимать во внимание. Лу Юю незачем было становиться чайным духом. Лучше бы он снова стал человеком, — первым чайным человеком для тех, кто любит чай, — этого было бы довольно.

## Примечания

- <sup>1</sup> «Заговор» — роман культового писателя Май Цзя (г.р. 1964). Сюжет произведения строится вокруг работы китайских органов государственной безопасности в 1930–1960 гг. Удостоен в 2008 году престижной литературной награды — премии Мао Дуня.
- <sup>2</sup> Цзу Чунчи (429–500) — выдающийся математик, астроном и инженер. Будучи придворным астрономом, разработал новый, чрезвычайно точный для его эпохи календарь; первым в мире вычислил значение числа  $\pi$  с точностью до седьмого знака после запятой.
- <sup>3</sup> Присказка из фольклора.
- <sup>4</sup> Лу Бань — легендарный ремесленник и изобретатель. Упоминается, в частности, в трактате «Мо-цзы» как создатель осадных лестниц; традиция приписывает ему изобретение многих других инструментов — пилы, рубанка, бурава и т.д. Хуан Даопо — богиня, покровительствующая изготовителям хлопчатобумажных тканей.
- <sup>5</sup> Согласно легенде, чтобы выбрать ребенку имя, Чжицзи гадал на «Книге перемен». Ему выпала гексаграмма № 53 — «Течение» (Цзянь); цитата приводится по изданию: И-Цзин: древняя китайская «Книга перемен» / пер. с кит. Ю. К. Щуцкого. М.: Эксмо, 2009. С. 404.
- <sup>6</sup> С древности и до начала двадцатого века в Китае, помимо первого, официального имени *мин*, было также второе имя *цзы*, которое давалось по достижении совершеннолетия. По второму имени к человеку обращались практически всегда; первое имя использовали его старшие родственники и он сам.
- <sup>7</sup> Дунфан Шо (второе имя — Маньцян; неизв.) — литератор и сановник при дворе ханьского императора У-ди (II–I вв. до н.э.). Дунфан Шо позднее стал почитаться в народе как даосский святой: согласно преданиям, уже в детстве он творил чудеса, отличался сообразительностью и познаниями в даосской магии.
- <sup>8</sup> Чжан Чжихэ (732–774?) — поэт и каллиграф эпохи Тан.
- <sup>9</sup> Цзюань (свиток) — единица измерения текста в Китае. В древности книги писались на шелке и могли состоять из нескольких свитков, поэтому слово «свиток» было эквивалентно понятию «том».
- <sup>10</sup> Ду Кан — бог-покровитель виноделов и виноторговцев. Согласно преданиям, жил при мифическом императоре Хуан-ди и изобрел способ производства вина.
- <sup>11</sup> Чжао Линь (неизв.) — литератор эпохи Тан. В 834 году получил степень *цзиньши*, последний раз упоминается в 853.
- <sup>12</sup> Юй Юэ. Очарование китайского чая («Чжунго чаюнь»). Пекин: Чжунъян миньцзу дасюэ чубаньшэ, 2002. — Примеч. авт.

# За чаем

## не говорят о героях

---

Уже в древности рассуждали о том, что лучше — вино или чай. Выбрать что-то одно тогда, видимо, тоже было непросто. Иногда даже спорили, выступая от имени чая и вина: каждый хвалился своими достоинствами и порицал недостатки другого, борьба шла не на жизнь, а на смерть. Впервые эта тема появляется в заметке Ван Ао<sup>1</sup> «Спор вина и чая», написанной в конце эпохи Тан.

---

Вот чай заводит речь: «Не шумите, люди, послушайте, скажу кое-что. Он — глава ста трав, лучший из тьмы деревьев. Ценят его — собирают почки, уважают его — срывают побеги, называют его травой-мин, прозывают его чаем. Дарят его в усадьбах пяти хоу<sup>2</sup>, преподносят государевой семье. Когда он свеж, преподносят государю, славится он на века. Он, конечно, уважаем и знатен, к чему вину спорить и кичиться?»

Вино изрекает: «Смешные слова ты говоришь! С древности и поныне чай худороден, а вино благородно. Короб вина вылит в реку — три армии пьяны<sup>3</sup>. Пьет его государь, и ему желают многие лета. Пьют его подданные, и оно дарует им бесстрашие. Смиряет смерть, утверждает жизнь, проясняет дух и приводит в восторг. Вино и еда против людей никогда не имели злых умыслов. Есть вино и есть застольный приказ — значит, есть человеколюбие, долг, ритуал и мудрость. Вино, само собой, должно называться лучшим. К чему утруждать себя сравнением?» <...>

Чай отвечает: «Я трава-мин, душа тьмы деревьев. Либо бел, словно яшма, либо подобен золоту. Знаменитые монахи, великие

добродетелью, скрываются в чаньском лесу<sup>4</sup>. Пьют чай и ведут речи, — он может прогнать дремоту. Его жертвуют Майтрейе<sup>5</sup>, преподносят Гуаньинь. В течение десяти тысяч кальп<sup>6</sup> все Будды его почитают. Вино может губить семьи и разорять жилища, повсюду сеет порок и разврат. Три чарки вина приведут лишь к злодеяниям».

Вино говорит: «Три вэня за чан, как тут обогатишься? А вино водится со знатными, его обожают вельможи. Когда-то из-за него хозяин Чжао играл на цине, а циньский ван — на сосудах-*фюу*<sup>7</sup>. Нельзя подносить чай и просить спеть песню. Чай не может заставить плясать. Пьешь чай — только поясница болит, пьешь много — мучаешься животом. Выпьешь за день десять чашек — кишки вспухнут, словно барабан в *ямине*<sup>8</sup>. Если пить три года, начнешь в животе разводить лягушек, получишь воздаяние водяной».

Чай отвечает: «С тридцати лет я знаменит<sup>9</sup>. Я облачен в парадные одежды, умыт и причесан. Мчусь верхом чрез моря и реки, являюсь ко двору в золотые палаты. Едва прибыл в торговые ряды, еще не расставили товар на полках, а уже пришли покупатели. Деньги текут рекой, богатеешь тут же, а не завтра и не вчерашним днем. Ты, вино, можешь лишь сбивать людей с толку. Выпив лишнее, они принимаются галдеть. На улицах вовлекаешь безвинных людей в передраги, и нередко их спинам приходится сносить палочные удары».

Вино говорит: «Разве не знаете, что талантливые мужи древности все говорили в стихах: выпив чару вина, можно взрастить сущность и жизненность<sup>10</sup>. Некоторые говорили: вино — лекарство, разгоняющее тоску. Еще говорили: вино может возвращать мудрость. Если для древних вино — отбросы, почему сейчас его пьют повсюду? Чай дешев — три вэня за пять чашек. Вино дешево — полчаши за семь вэней. Когда преподносят вино, благодарят за место, все уступают друг другу. У музыки в стране основа — винный источник. Если с утра до вечера пить тебя, то вряд ли осмелишься тронуть музыкальные инструменты!»

Чай говорит вину: «Разве ты не знаешь: когда мальчикам четырнадцать-пятнадцать, никто из них не питает пристрастия к вину? Разве ты не слышал о птице дживаджива<sup>11</sup>, погубившей

себя ради вина? Говоришь: пьешь чай — получаешь болезни, пьешь вино — возвращаешь мудрость. Но все знают, что есть винная желтуха и винная хворь, и никто не слышал о чайном безумии...»

---

В итоге спор чая и вина справедливо разрешился в пользу воды. По моему мнению, чай и вино равны. Здесь нельзя выделить лучшее и худшее — только прозрачное и мутное. Поэтому обычно говорят: чарка мутного вина, чашка прозрачного чая.

Большим достоинством вина считается то, что оно приводит в хорошее расположение духа, делает более открытым и храбрым. Поэтому говорят: «Вино укрепляет отвагу героев». Мне кажется, что это отнюдь не всегда так. Это сразу понятно по главе из «Троецарствия»<sup>12</sup>: «За подогретым вином со спелыми сливами говорят о героях»<sup>13</sup>. Лю Бэй, очевидно, пришел к Цао Цао<sup>14</sup> готовый ко всему. Он выпил много вина, но из-за единственной фразы Цао Цао — «Герои Поднебесной — только вы да я!» — испугался так, что палочки уронил на землю, и потом скрывал это, говоря, что испугался удара грома. Не только в этой истории, но и в других, от Хунмэньского празднества до эпизода, когда Тай-цзю<sup>15</sup> распустил генералов чаркой вина<sup>16</sup>, пир, можно сказать, был недобрым, а вино предвещало беду. Винный аромат часто использовали, чтобы скрыть злодейские замыслы, заманить врага в ловушку и заставить его потерять бдительность. Даже если пир не смертельно опасен, пьянка часто оказывается ловушкой<sup>17</sup>. Она нераздельно связана с кознями и расчетами. Можно вспомнить подход «как же развеять тоску? Есть только Ду Кан»<sup>18</sup>, но на этот случай есть пословица: «Когда вино попадает в нутро, полное печали, то становится только печальнее».

Вино возбуждает страсти и возмущает спокойствие, но чай может развеять его действие без следа. Когда он воодушевляет человека, то мысли о мирском иссякают, под мышками чувствуется свежий ветер<sup>19</sup>, не остается ни стремлений, ни действий. Если бы Лю Бэй в тот раз пил чай, то,

возможно, все его суетные мысли рассеялись бы, великие устремления сошли на нет, и на Поднебесную он стал бы смотреть как на морской мираж. Цао Цао с хищным взором, сидящий напротив, показался бы ему комиком. Цао Цао выдал бы:

— Герои Поднебесной — только вы да я!

Юйчжоуский правитель Лю с улыбкой недоумения ответил бы:

— О чем вы? Какие еще герои? — а потом поднял бы чашу. — Чай у вас сварен что надо!

К сожалению, они пили не чай. Все герои Поднебесной больше любят вино, чем чай.

Когда пили подогретое вино со сливами, говорили всего лишь о героях, «пене на волне». Разве это сравнится с уникальной встречей Чжан Дая и старика Миня, которые рассуждали о воде и чае? Подобные понимание и сродство, далекие от всяких препирательств о выгодах и заслугах, свободные от всех ограничений обыденности, — ясны, словно звук от согласного удара двух кристаллов, столь чисты, что лишают слов.

Из-за Цао Цао я вспомнила про Цао Чжи<sup>20</sup> и стихи, которые написал о нем один поэт: «Цао Чжи понимал, что к чему: тихо покинул очаг и, ни разу не оглянувшись, отправился воспевать фею реки Ло<sup>21»22</sup>. Талантливый человек вырвался из водоворота борьбы за власть, прекратил распрю с братом и ушел искать духовную свободу — это прекрасно. В таком понимании Цао Чжи противопоставляется его отцу-тирану: Цао Цао представляет вино, а Цао Чжи — чай.

## Примечания

<sup>1</sup> Ван Ао (неизв.) — информации об этом человеке сохранилось немного: известно, что он был *цзиньши*. Его произведение «Спор вина и чая» обнаружили на раскопках Дуньхуана в 1900 году и установили, что это сочинение эпохи Тан.

<sup>2</sup> Под «пятью хоу» понимались аристократы всех пяти рангов (*гун, хоу, бо, цзы, нань*).



- <sup>3</sup> Согласно преданию, один из генералов древности, получив в подарок короб с кувшинами вина, вылил его в реку, а солдаты черпали воду ниже по течению и пили его. Тем самым генерал показал, что готов разделить с солдатами и радости, и тяготы.
- <sup>4</sup> «В чаньском лесу» — метафора для обозначения буддийских храмов.
- <sup>5</sup> Майтрея — будда будущего, приход которого ознаменует наступление эры мира и процветания.
- <sup>6</sup> Кальпа — самая большая единица измерения времени в индуизме и буддизме, период циклического существования Вселенной.
- <sup>7</sup> Хозяин Чжао — то есть чжаоский ван. Отсылка к эпизоду из «Исторических записок» — «Жизнеописание Лянь По и Линь Сянжу». Подробнее см.: *Сьма Цянь*. Исторические записки (Ши цзи) / пер. с кит. и коммент. Вяткина Р. В., Таскина В. С. 2-е изд., испр. и доп. М.: Вост. лит., 1996. Т. 7. С. 247–262.
- <sup>8</sup> В императорском Китае перед воротами *ямьня* (присутственного места) был барабан. В него ударяли, когда надо было собрать служащих.
- <sup>9</sup> Прослеживается отсылка к высказыванию Конфуция: «Учитель сказал: — В 15 лет я устремился к учебе. В 30 лет встал на ноги. В 40 лет освободился от сомнений. В 50 лет познал веления Неба. В 60 лет стал правду различать на слух. С 70 лет следуя желаниям сердца и не нарушая правил». Цит. по: Суждения и беседы «Лунь юй» / науч. перевод с кит., вступ. ст. и комм. А. Е. Лукьянова; поэтич. пер. В. П. Абраменко. М.: Шанс, 2019. С. 42.
- <sup>10</sup> Природная сущность (*син*) и жизненность (*мин*) — ключевые понятия даосской практики обретения бессмертия. *Син* — духовное начало человека, *мин* — его энергетическое, витальное начало.
- <sup>11</sup> Дживаджива (кит. гуминняо) — птица, упоминаемая в буддийском каноне. Имеет две головы, два сознания, но одну карму.
- <sup>12</sup> «Троецарствие» («Саньго яньи») — один из четырех классических китайских романов, предположительно написан в XIV веке Ло Гуаньчжуном (ок. 1330–1400) на основе исторических записей и народных сказов о периоде Троецарствия, когда Китай распался на три враждующих между собой царства — Вэй, У и Шу.
- <sup>13</sup> В русском переводе она называется «Глава двадцать первая, из которой читатель узнает о том, как Цао Цао отзывался о героях, и о том, как Гуань Юй убил Чэ Чжоу». Подробнее см.: *Ло Гуаньчжун*. Троецарствие: в 2 т. М.: ГИХЛ, 1954. Т. 1. С. 271.
- <sup>14</sup> Лю Бэй (162–223) — создатель царства Шу и один из наиболее могущественных полководцев эпохи Троецарствия. Герой романа «Троецарствие».

Цао Цао (155–220) — главный министр Хань, полководец, поэт. Основатель царства Вэй. Увековечен в качестве антагониста в романе «Троецарствие».

<sup>15</sup> Тай-цзу (Чжао Куанъинь; годы жизни: 927–976; правления: 960–976) — император-основатель династии Сун.

<sup>16</sup> Речь идет о двух известных эпизодах китайской истории. Хунмэньское празднество — пир, на котором генерал Сян Юй в 206 г. до н.э. принимал Лю Бана, союзника в восстании против империи Цинь и будущего основателя империи Хань, собираясь убить его (однако это ему не удалось). Впоследствии словосочетание «Хунмэньское празднество» стало обозначать предательство, скрытое за внешне благожелательным отношением. Второй эпизод — пир, который в 961 г. устроил для своих генералов первый сунский император Тай-цзу. На этом празднестве он убедил их отказаться от своих военных полномочий и принять высокие посты в провинции, тем самым избавившись от угрозы децентрализации власти.

<sup>17</sup> Игра слов: слово «пьянка» содержит иероглиф, одно из значений которого — «ловушка».

<sup>18</sup> Цитата из стихотворения Цао Цао «Короткая песнь» («Дуань син гэ»).

<sup>19</sup> Отсылка к стихотворению Лу Туна (795?–835) «Наскоро пишу в благодарность императорскому советнику Мэну за присланный свежий чай» («Цзоуби се Мэн цзяньи цзи синь ча»), известного также как «Семь чашек чая» («Ци вань ча»). Его можно прочесть на с. 229.

<sup>20</sup> Цао Чжи (192–232) — выдающийся поэт, сын Цао Цао.

<sup>21</sup> После смерти Цао Цао власть в царстве Вэй унаследовал его старший сын Цао Пи (187–226). Цао Пи опасался, что родственники будут покушаться на престол, и отправил Цао Чжи правителем в дальний удел, по существу, в ссылку. Как гласит предание, изначально Цао Пи намеревался убить брата. Однажды он приказал ему пройти семь шагов и сочинить за это время стихи. В противном случае Цао Чжи грозила бы смертная казнь. Цао Чжи сложил такое стихотворение: «Горит костер из стеблей бобов, / И варятся на огне бобы, / По поводу горькой своей судьбы. / И плачут, и плачут бобы в котле / — Один у нас корень, — стонут бобы. / — Мы братья вам, стебли, а не рабы». (Цит. по: Цао Чжи. Семь шагов // «Фея реки Ло» / пер. Л. Е. Черкасского. СПб.: ООО «Издательский Дом “Кристалл”», 2000. С. 194. (Б-ка мировой лит. Восточная серия.) Услышав его, Цао Пи якобы устыдился своего замысла и решил ограничиться ссылкой. «Фея реки Ло» — знаменитая ода Цао Чжи, в которой описывает встречу и расставание с прекрасной богиней реки Лошуй.

<sup>22</sup> Разговор пятый // Чжао Шоусянь. Праздные разговоры о Троецарствии. — Примеч. авт.

# Чашечка Изумрудных спиралей весны

---

В чайном царстве есть звонкое, мелодичное имя — Билочунь. Оно означает «Изумрудные спирали весны».

Билочунь производят в горах Дунтин в Сучжоу. В этом раю на земле<sup>1</sup> есть и горы, и воды, и сады. К тому же здесь делают знаменитый чай — иначе какой бы это был «рай»? Исторические источники сообщают, что первоначально местный чай называли Хэша жэнь сян (Ужасающий аромат). Его начали поставлять ко двору в годы правления Канси<sup>2</sup>. Государь посчитал такое название вульгарным и пожаловал ему имя «Изумрудные спирали весны». Эту историю знает практически каждый, и она существует в нескольких вариантах. Например, рассказывают также, что Канси попробовал Билочунь во время инспекционной поездки на юг. Но пусть вариантов много, то, что имя «Изумрудные спирали весны» даровал чаю император, скорее всего, правда.

Билочунь не сразу стал знаменит. В конце эпохи Цин ученый Юй Юэ (1821–1907) отмечал: «Ныне имена Лунцзина из Ханчжоу и Билочуня с гор Дунтин в Сучжоу известны во всей Поднебесной, однако во времена Тан оба они считались низкосортными» (Юй Юэ, «Собрание из Комнаты чайного аромата»). Более того, есть такое свидетельство, сделанное уже около пятьдесят девятого года правления Канси (1719): «Чай [Билочунь] происходит с гор Дунтиншань в Цзянсу, ветки и листья его грубые. В одну коробку кладут около ляна, стоит семь–восемь вэней». Как видно, он имел низкую сортность. После того как Канси оценил

чай и пожаловал ему новое имя, технологии сбора и производства Билочуня совершенствовались неустанно. Слава о его «одной нежности, трех свежестях» (нежное сырье, свежие цвет, аромат и вкус) разнеслась по всему Китаю. Он стал исключительным чаем. В «Рассуждении о чае», написанном в конце эпохи Цин, мы читаем уже такие слова: «Среди чаев Изумрудные спирали весны — лучший, достать его нелегко, это небесное озеро Сучжоу; а второй чай — это Колодец дракона...». Это уже итоговое заключение. В истории чайной культуры действительно нельзя игнорировать значение того, что чай оценил император. Дело не просто в том, каков чай. Одно слово государя могло решить судьбу человека, рода или научной школы, — влияние власть имущих всегда было нераздельно связано с традиционной культурой.

Как бы не оценивал Билочунь император и какое бы имя он не носил, этому чаю в самом деле помогает Небо. Он несет в себе утонченность талантливых мужей Цзяннани и очарование его красавиц. Как и все знаменитые чаи, Билочунь растет в благоприятных климатических и географических условиях. Но у него есть особое преимущество. В горах Дунтиншань его выращивают вместе с фруктовыми деревьями. Как говорят, «к чайному саду не следует примешивать дурные деревья»; здесь вместе с чаем сажают деревья с ароматными цветами, и благоухание естественным образом проникает в чайные листья и смешивается с их ароматом. Кроме того, собирают Билочунь рано утром, срывают нежные молодые почки и листья, среди них отбирают лучшие, — конечно, чай получается исключительного качества.

В последние годы появлялось немало подделок под Изумрудные спирали весны. Коренные жители Сучжоу определяют настоящий Билочунь следующим образом. Сначала они смотрят на форму листа: чайники должны быть миниатюрными и тонкими, как лапки пчелы, ворс должен покрывать их полностью, но при этом быть не слишком густым — «серебро и зелень чередуются друг с другом» (или «белое серебро прячет изумруд»). Потом смотрят на то,

как заваривается чай. В этом процессе выделяют способы верхнего забрасывания, среднего и нижнего<sup>3</sup>. Билочунь — классический пример чая, который готовят «верхним забрасыванием»: сначала в сосуд наливают воду, а потом бросают в нее чайный лист. Настоящий Билочунь, попав в воду, тут же погружается на дно чашки. Его тоненькие почки медленно раскрываются. Настой приобретает бледно-желтый цвет. Наконец, смотрят на вкус: первая заварка травянисто-свежая, вторая — насыщенная со сладким послевкусием, третья — чуть сладковатая. Кроме того, чай обладает легким фруктовым ароматом. Это и есть настоящий Билочунь. Попробовав этот способ, я убедилась, что сучжоусцы необычайно сведущи в приготовлении своего чая. Е Ми, писательница из Сучжоу, однажды подарила мне баночку Билочуня. Выпив, я стала петь ему дифирамбы. На следующий год она подарила мне уже две банки.

Удел жителей Сучжоу счастливей нашего. Билочунь может попробовать всякий, но то окружение, в котором они его пьют, вызывает мучительную зависть. Сучжоусцы часто наслаждаются им в исполненных старинного очарования классических парках, любясь видами и слушая сказы под аккомпанемент пипы и саньсяня<sup>4</sup>. Обретая в эфемерной жизни такие беззаботные моменты, человек чувствует, что прожил ее не зря. Потом чаепития стали устраивать даже у захоронений знаменитых исторических лиц. Узнав про это, я пришла в недоумение, но поразмыслив, еще более уверилась, что жители Сучжоу — люди непростые. Могила — это место, отрешенное от суеты. Оно гармонирует с чаем. Чайный дух — это дух праздности, и его непросто отыскать среди мирской пыли. Когда ты смотришь на могильный холм, которого не удалось миновать ни одной знаменитости прежних эпох, разве могут прийти в голову мысли о деньгах и карьере, разве остаются какие-то стремления к славе и выгоде? В это мгновение душа полна чистоты и свежести, и ты чувствуешь истинный вкус чая в своей чашке.

«В жизни людской сотни обид, она исполнена вечной печали», — с этим горем ничего не поделаешь. Чайные сады

из года в год покрывает изумрудная зелень. Чай, который зеленеет в этом году, — уже не тот, что в прошлом. Его аромат витает в воздухе, но людям в могилах никогда не выпить ни капли. Чай горячий — и вот остыл, был крепким — и стал слабым. В самом деле, человеческая жизнь — это время на одну чашку чая. Весенним днем, полным забот и печалей, самое большое наслаждение для такого бесполезного человека, как я, — чашечка Изумрудных спиралей весны.

### Примечания

<sup>1</sup> Отсылка к китайской пословице: «На небе — рай, на земле — Сучжоу и Ханчжоу».

<sup>2</sup> Канси (Айсиньгёро Сюань; годы жизни: 1654–1722; правления: 1661–1722) — девиз правления второго императора династии Цин.

<sup>3</sup> «Нижнее забрасывание» (*ся тоу*) обозначает способ, при котором в стакан сначала кладут чайный лист, потом наливают воду; «среднее забрасывание» (*чжун тоу*) — сначала наливают половину воды, потом кладут чай и доливают оставшуюся воду; «верхнее забрасывание» (*шан тоу*) — сначала наливают воду, потом кладут чай.

<sup>4</sup> Речь идет о *пинтань* — традиционных песенных сказах провинции Цзянсу, исполняемых на местном диалекте под аккомпанемент струнных инструментов.

# Мелодия улунов

---

По сравнению с белыми и зелеными чаями улуны появились довольно поздно, должно быть, в эпоху Цин. Это случилось в провинции Фуцзянь.

Возможно, кто-то спросит: разве в Фуцзяни чай не производили еще с эпохи Тан? Некоторые стихи разных авторов свидетельствуют об этом: «В горах Уи теплая весна, луна начинает расти. Собираю свежие почки, чтобы поднести отшельнику» (Сюй Инь); «По берегам ручьев удивительный чай — первый в Поднебесной; отшельники гор Уи выращивают его с древности» (Фань Чжунъянь); «В Уи по берегам ручьев почки-зерна, ... в этом году и сорта для чайных боев<sup>1</sup> только из казенных мастерских» (Су Дунпо). Все верно, просто здесь речь идет о пропаренном прессованном чае, а не об уникальных сортах, которые производят в Фуцзяни в наши дни, — улунах. Когда в эпоху Мин чай прекратили поставлять ко двору в качестве дани, чайное дело в горах Уи стало развиваться активнее. Усвоив лучшее из многовекового опыта, местные мастера дали миру уишаньские утесные чаи — таково, по-видимому, начало истории фуцзяньских улунов.

Улуны делятся на несколько больших групп: Уи яньча (Уишаньские утесные чаи), Те Гуаньинь (Железная бодхисаттва Гуаньинь), Хуанцзиньгуй (Золотая корица), Юнчунь Фошоу (Руки Будды из уезда Юнчунь), Аньси сэ чжун (Разные сорта из уезда Аньси)<sup>2</sup>... В «Каноне чая» Лу Юя о них нет упоминаний: «Что же до прелести знаменитых сортов уишаньского чая, боюсь, Лу Юй не дошел до рассказа о них, ибо он никогда не бывал в горах Уи»<sup>3</sup>. Считается, что Лу Юй

не бывал в Фуцзяни. Однако это мнение следует рассматривать в контексте. Лу Юй действительно не бывал в этих местах. Но ведь он посещал знаменитые горы по всему Китаю, пробовал чай, исследовал источники и терпел ради этого тяготы дальней дороги. Если бы в те времена улунский чай уже прославился, Лу Юй бы отправился в Фуцзянь и лично разведал обстановку. Он этого не сделал. Не смог побывать в Фуцзяни или не видел в этом необходимости? Кроме того, даже если бы Лу Юй оказался в Фуцзяни, он не нашел бы там улунов. В «Каноне чая» они не упомянуты именно из-за того, что их еще не существовало, а вовсе не по недосмотру.

Люди, которые не привыкли к улунам, считают, что они слишком терпкие. Они даже говорят, что пить их — будто принимать лекарство. Те, кому нравятся улун, любят их за сильный аромат, насыщенный вкус, долгое сладкое послевкусие и часто подсаживаются на них. Я бы сравнила это со всем понятной разницей между региональными кухнями. Зеленый чай напоминает легкие и изысканные блюда хуайянской или гуандунской кухонь, а улун — это блюдо сычуаньской кухни, с ярким, насыщенным вкусом. Обычно те, кому не нравится сычуаньская кухня, считают ее острой и всячески сторонятся. Тем, кто к ней пристрастился, кажется, что в блюдах других кулинарных традиций недостаточно вкуса. То же самое с улунами. Кто их не любит, даже в рот их не возьмет, а кто любит — пьет только их и считает остальные сорта скучными.

Характерно то, как меняются представления об улуне Юань Мэя. В «Перечне блюд Суйюаня» есть статья «Уишаньский чай», в которой описаны утварь для *гунфу ча*, порядок дегустации чая, особенности его вкуса. Все это Юань Мэй оценивает очень высоко.

---

Я никогда не любил уишаньские чай, мне не нравилось, что они крепкие и горькие, как лекарство. Осенью года Бин-у [1786] я путешествовал по Уи и побывал на горах Маньтинфэн и Тяньюфэн. Буддисты и даосы соперничали, поднося мне чай. Чашечка маленькая, словно грецкий орех. Чайник маленький, будто



цитрон. Каждый раз наливали менее одного ляна. Первую порцию я не решился сразу проглотить. Сначала вдохнул аромат чая. Затем попробовал его вкус, медленно вникал и постигал его. Действительно, чистое благоухание ударило в нос, на языке осталась сладость. После первой чашки я попробовал еще одну — этот чай умеряет горячность, успокаивает чувства, радует душу. Мне впервые показалось, что Лунцзин, несмотря на свою чистоту, слаб вкусом, а прекрасный Янсянь скромнее в послевкусии. Они и уишаньские чаи различаются между собой подобно хрусталу и яшме. Чаю из Уи не следует стыдиться того, что они пользуются славой в Поднебесной. Кроме того, их можно заварить до трех раз, и они не исчерпают свой вкус.

---

Юань Мэй, судя по всему, не пил Те Гуаньинь из уезда Аньси. Иначе она бы точно поразила его тем, что «ароматна и после семи заварок».

Наши предки хорошо представляли себе прелесть улунов: «Свойства этого чая таковы: первое — ароматный, второе — чистый; если ароматный, но не чистый, — это рядовой продукт; если выше на ступень, то сладкий; если ароматный, но не сладкий, — это горький чай. Выше еще на ступень — тогда живой; если сладкий, но не живой, то это обычный хороший чай, и только. “Живость” нужно определять корнем языка. Кроме того, непременно следует заваривать его горной водой, только так он сможет проявить свои лучшие свойства, только так можно постигнуть чистый, ароматный, сладкий, живой вкус»<sup>4</sup>.

В эпоху Цин улуны появляются и в поэзии. Ниже меткое, оригинальное и яркое стихотворение Ван Шишэня<sup>5</sup>, которое можно назвать наиболее выдающимся из подобных произведений.

Первый раз попробовал — сильны аромат и вкус, еще раз отпил — осталась свежесть. Тоска и жар в груди рассеялись, прохладное благоухание рождается на языке. Суров — словно общаюсь с бескорыстным мужем, величав — словно вижу красавицу, покоряющую города. Там, где записал это с чашей в руках, цветы с лозы легко упали на порог.

Однако кое-что в этих описаниях упущено: «возвращение сладости», то есть сладкое послевкусие во рту, и «мелодия в горле». Это главное в улунах.

Насчет «возвращения сладости» — тут мне правда не выдумать и не найти более выразительного описания, чем в «Путешествии Лао Цаня»<sup>6</sup>. Остается лишь с почтением привести его здесь: «...он проглотил и почувствовал, как сладость распространяется до самого желудка. Вокруг языка стремительно поднялась слюна. Чай был ароматен и сладок. Он выпил подряд два глотка. Чайный аромат словно бежал изо рта обратно в нос, — стало так приятно, что не передать словами...».

«Возвращение сладости» — одно из самых чарующих качеств улуна. Это послевкусие может быть сильным или слабым, кратким или долгим. Если вы выпили хороший чай, то даже спустя несколько часов во рту будет чувствоваться сладость и выделяться слюна.

Что до «мелодии в горле», то это, пожалуй, лучшее в улунах. При этом она есть только у чаев, изготовленных строго по традиционной технологии, которая подразумевает среднюю степень ферментации. Прелесть этого ощущения трудно передать словами. Что такое «мелодия в горле»? Она подобна поэзии: начнешь ее толковать — ошибешься. Как же почувствовать эту мелодию? Она подобна любви: ее нельзя отыскать, а можно лишь встретить случайно. У мелодии лучшего из улунов, Железной бодхисаттвы Гуаньинь, даже есть особое музыкальное имя: мелодия Гуаньини. Я не удержалась и включила ее в один свой рассказ, в «Вечную Се Цюнян». В нем есть момент, когда мужчина пьет Те Гуаньинь, заваренную Цюнян. Глядя на нее, он говорит:

— Хороший чай, в нем есть мелодия Гуаньини.

Говоря про напиток, он в большей степени говорит о Цюнян. Я думаю, что именно в тот момент он, должно быть, полюбил ее.

## Примечания

<sup>1</sup> При сунском дворе были в моде «чайные бои», на которых сановники и аристократы состязались в мастерстве приготовления чая. В стихах говорится, что чиновники, заведующие изготовлением императорского чая, добились того, чтобы на этих боях использовался чай только из казенных мастерских — то есть чтобы он считался лучшим вне всякой конкуренции.

<sup>2</sup> Аньси сэ чжун — общее название для улунов уезда Аньси, кроме Те Гуаньини и Хуанцзиньгуй. Это такие сорта кустов, как, например, Цилань, Маосе и Мэйчжань.

<sup>3</sup> Цитата из «Подборки пустяков цинской эпохи по разделам» («Цинбай лэйчао»), глава «Цзин Цань пробует чай» («Цзинцань пинь ча»). — *Примеч. авт.*

<sup>4</sup> Там же.

<sup>5</sup> В тексте идет речь о стихотворении «Три вкуса гор Уи» Ван Шишэня. Ван Шишэнь (1686–1759) — художник, каллиграф, поэт эпохи Цин, входил в «Янчжоу ба гуай» («Восемь чудаков из Янчжоу») — группу художников, которые в своем творчестве противопоставляли традиции индивидуальность и выразительность собственного стиля.

<sup>6</sup> Обличительный роман Лю Э (псевдоним — Теюнь; 1857–1909) — писателя, инженера, предпринимателя. Произведение написано в 1903–1906 гг. и рассказывает о путешествии лекаря Лао Цаня по стране и его наблюдениях за жизнью людей.

# Железная бодхисаттва побеждает Красный халат

---

Дахунпао производят в горах Уишань в Фуцзяни. Уишань — земля утесных чаев. Они делятся на *цичжуны* (удивительные сорта), *даньцунуны* (одиночные кусты) и *минцунуны* (знаменитые кусты)<sup>1</sup>. Среди утесных чаев *минцунуны* — короли, а Дахунпао — король среди *минцунов*. Кроме того, до Железной бодхисаттвы Гуаньинь он был неоспоримым чемпионом среди улунов.

Есть несколько вариантов легенды о происхождении Дахунпао. По одной из них, когда-то давно тяжело заболел начальник уезда Чунъянь. Отовсюду приглашали знаменитых врачей, но никто не мог помочь ему. Монахи из уишаньского монастыря Тяньсиньсы узнали об этом и прислали ему горный чай. Начальник уезда попил его несколько раз, и болезнь неожиданно прошла. Тогда он поднялся на крутые утесы, снял свой красный чиновничий халат и повесил на чайные кусты. Тем самым он выразил им свою благодарность. Поэтому этот сорт стали называть Большим красным халатом. Еще рассказывают, что он вылечил от болезни императора, и тот нарек его этим именем. Все эти легенды совершенно неправдоподобны, особенно та, где упоминается император. Это обычное проявление первых представлений о рекламе. Однако чем чудеснее легенды, тем охотнее их пересказывают, а чем охотнее их пересказывают, тем они чудеснее, и таким образом слава о Дахунпао разнеслась по всему Китаю. В древности, перед тем как собирать Большой красный халат, обязательно совершали богослужение; только после того, как поставили

алтарь и вознесли молитвы, крестьяне начинали сбор урожая — таков был статус этого чая.

О Те Гуаньини, Железной бодхисаттве Гуаньинь, рассказывают, что в годы правления Цяньлуна в деревне Сунлиньтоу уезда Аньси в Фуцзяни жил чайный крестьянин по имени Вэй Инь. Это имя, пожалуй, лучшее для чайного крестьянина<sup>2</sup>! Он был ревностным буддистом. Каждое утро он непременно подносил статуе бодхисаттвы Гуаньинь чашечку чая. Однажды он пошел в горы за хворостом и увидел очень необычный чайный куст, сверкающий под солнечными лучами. Крестьянин пересадил его в свой чайный сад. Из его листьев он сделал улун, тяжелый, как железо, с сильным ароматом, не похожий на прочие чаи. Он подумал, что это подарок бодхисаттвы Гуаньинь, и потому назвал его Железной Гуаньинью. Крестьянин нашел чайный куст — очень правдоподобная история. Связано ли это с бодхисаттвой — тут уж хочешь верь, хочешь не верь. Может быть, это тоже такая бесхитростная маркетинговая стратегия? В те годы не существовало рекламы, и обратиться за помощью к бодхисаттве было вполне резонно.

В тот период утесные чаи во главе с Дахунпао уже долгое время были популярны. Чаи из Аньси, которые представляла Те Гуаньинь, не могли сразу же с ними сравняться и тем более пошатнуть их положение. Что поделать — «в чаях из [Ань]си во всем подражают примеру утесных чаев; сначала прожаривают, затем сушат над углями — никаких расхождений»<sup>3</sup>: их готовили так же, как чаи из Уи, и к тому же, затаив обиду, выдавали за утесные, продавая по всему Китаю и даже за границу. Постепенно Те Гуаньинь надоело довольствоваться положением имитации и у нее появились свои особенности. Лист стали подвливать меньше, чем для утесных чаев, и дольше трясти. Его трижды вручную скручивали и сушили над углями. Чаинки получались свернутыми, крепкими, тяжелыми. Они напоминали формой голову стрекозы. Цвет настоя был ярким, а на листьях чая оставался белый пушок. Об исключительном качестве Те Гуаньини — «зеленый лист, красная кайма, ароматна и после семи заварок» — узнали повсюду.

Сейчас на юге Фуцзяни, в районе Чаошань провинции Гуандун и на Тайване Железная Гуаньинь — это самый популярный повседневный чай. Обычно ее пьют традиционным способом *гунфу ча*. На востоке и на севере число любителей Те Гуаньини тоже увеличивается, но тут ее заваривают, как привыкли, в несколько большем чайнике из исинской глины или просто в большой чашке с крышкой. Настой получается не такой насыщенный, как на юге Фуцзяни. В Гонконге, Макао и Юго-Восточной Азии тоже обосновалось довольно много преданных сторонников Те Гуаньини. В семидесятых годах прошлого века в Японии случился «улунский бум». Основным сортом стала как раз Железная бодхисаттва. Там она до сих пор известна каждому и практически заменяет слово «улун».

Те Гуаньинь до сих пор сидит на троне «короля улунов». Ее престиж ни в чем не уступает тому, которым пользовался когда-то Большой красный халат. Дахунпао приходится сожалеть о том, что «если родился Юй, то зачем родился Лян»<sup>4</sup>, а Те Гуаньинь, можно сказать, смыла с себя позор и наконец подняла голову.

## Примечания

<sup>1</sup> Уишаньские *цичжуны* — это наиболее примечательные образцы *чайча*, кустов-дикоросов, размноженных семенами. *Минцуны* — это одомашненные сорта, прошедшие долгий период селекции (например, Те Лохань — Железный архат, Байцзигуань — Белый петушиный гребень, Шуйцзиньгуй — Золотая черепаха). *Минцуны*, по сути, выведены из тех же *чайча*. *Даньцуны* — чаи, собранные с нескольких десятков кустов одного сорта, растущих на одной чайной делянке, и не смешанные с другими (как правило, уишаньские чаи купажируют). Классификация, которую приводит здесь Пань Сянли, не единственная и, на наш взгляд, достаточно размытая (возможно, к примеру, существование *даньцун цичжуна* — улуна из сырья, собранного с нескольких кустов, растущих в каком-нибудь ущелье, и не смешанного с другим сырьем).

<sup>2</sup> «Инь» записывается иероглифом 飲, что означает «пить».

<sup>3</sup> Цитата из «Песни о чае из Аньси» («Аньси ча гэ») Чаоюаня (1627–1712) — буддийского монаха эпохи Цин. — *Примеч. авт.*

<sup>4</sup> Юй — то есть Чжоу Юй (175–210), полководец царства У. Лян — то есть Чжугэ Лян (181–234), полководец царства Шу. Чжоу Юй был хорошим стратегом, однако Чжугэ Лян всегда раскрывал все его замыслы, поэтому перед смертью Чжоу Юй якобы сказал: «Если родился Юй, то зачем родился Лян!» Впоследствии эта фраза стала пословицей.

# Темный и светлый пупи

---

В Китае любители чая в целом делятся на два лагеря: первые представляют зеленую партию, древнюю и мощную; вторые — партию улунов, которую, однажды вступив в нее, вовеки не предашь.

В действительности китайский чай имеет не две, а целых шесть разновидностей: зеленый, белый, желтый, бирюзовый (или улун), красный и черный.

Как вам известно, зеленого чая в Китае производят больше всего. Но, возможно, вы не знаете, что самый редкий из китайских чаев — это белый. Объемы его производства малы, но он имеет долгую историю. Она насчитывает по меньшей мере девять сотен лет. Во всех книгах, которые я раньше читала, говорилось, что «плацдарм» белого чая — это провинция Фуцзянь. Его выращивают в местных уездах Фудин и Чжэнхэ, и больше его нигде не найти. Тщательно изучив этот предмет, я узнала, что в Чжэцзяне, Гуандуне и Цзянси тоже есть белый чай, — конечно, «незначительные силы».

Белый чай делится на два вида. Для первого собирают только почки или же на одну почку — один лист. Второй — это листовой, в его сборе на одну почку приходится два листа. Пример чая из почек — это Байхао Иньчжэнь (Серебряные иглы с белым ворсом). В целом он представляет собой все белые чаи. Листовой — это, например, Бай Мудань (Белый пион). Его перевозносят в Гонконге. Сырье для белого чая собирают с кустов сорта Дабай (Большой белый) и других. Его почки сплошь покрыты белыми ворсинками, которые почти



не осыпаются. Для производства Байхао Иньчжэня обычно берут только почки или на каждую почку — один лист (который едва отделился от почки и еще не раскрылся). Для Бай Муданя требуются только-только раскрывшиеся два листа и почка. Иногда, собрав на одну почку два листа, проводят «выбирание игл» — разделяют почки и листья. Первые получают самую ответственную работу: из них делают Байхао Иньчжэнь. Вторые берут на себя обязанности Гунмэя (Императорских бровей) или Шоумэя (Бровей старца). Не смотрите на то, что имена Императорские брови и Брови старца звучат так благородно. Среди белых чаев это массовые сорта.

Технология производства белого чая оригинальна и проста. Она состоит всего из двух этапов: подвяливания и сушки. В «Миниатюре о кипячении ключевой воды» Тянь Ихэна говорится: «Среди чаев те, которые делают при помощи огня, стоят на втором месте, а высушенные на солнце — на первом, ведь они ближе к природе и избавлены от запаха дыма и огня». «Высушивание на солнце» — это и есть тот способ, которым сейчас делают белый чай. Белый чай в самом деле «не приближался к огню и дыму»<sup>1</sup>. Он проходит незначительную ферментацию. Собранные листья и почки не прожаривают и не сминают, а высушивают прямо на солнце. Их покрывает густой ворс, цветом они белы, словно серебро, поэтому сам чай называют белым. Степень ферментации составляет десять–тридцать процентов (у улунов — пятнадцать–семьдесят процентов, у красных чаев — восемьдесят–девяносто процентов). Технология производства белого чая включает в себя меньше всего этапов, поэтому в нем сохраняется большое количество питательных веществ, которые изначально присутствуют в листе. Например, содержание чайных полифенолов, которым сейчас уделяют много внимания, в нем выше, чем в зеленых чаях и в улунах. Белый чай по своей природе холодный и освежающий. Он помогает снизить жар и пережить летний зной, способен защитить от теплового удара. Кроме того, у него нежные почки и листья, светлый настой, тонкий аромат. Все это создает ощущение прохлады, поэтому белый чай лучше всего пить летом.

Белый чай заваривается дольше, чем зеленый. Только минут через десять настой слегка желтеет. Кроме того, первая и вторая заварки слабые. Только на третьей появляется вкус. Если не хватит терпения и вы бросите заваривать раньше, будет досадно.

Иногда предполагают, что чай Кленовая роса, из-за которого Баоюй прогнал служанку Цяньсюэ, — белый. Баоюй говорит о нем: «...этот чай дает настоящий цвет после трех-четырех заварок». Вид белого чая в чашке радует глаз, но что до ощущений, которые возникают, когда берешь его в рот, то тут, боюсь, нужна чуткость, необходимая для постижения высшей истины буддийского учения. Чай и чань одного вкуса. Лучше всего этой пословице соответствует белый чай. Если вам он показался вкусным — выпейте чаю, если вам показалось, что вкуса нет, — тоже, пожалуйста, выпейте<sup>2</sup>.

Белый чай — аристократ среди чаев. Его биография блестяща, она неразрывно связана с Хуэй-цзуном<sup>3</sup>. Этот скверный император и выдающийся художник включил в свое сочинение «Записи о чае годов Дагуань» отдельную статью под названием «Белый чай»: «Белый чай есть сорт, отличный от обычных чаев, его ветви раскидистые, его листья блестящие и тонкие. <...> Нужно изготавливать его аккуратно, знать меру и все делать к месту, тогда снаружи и внутри он будет светлым и ясным, подобным яшме в необработанном камне; с ним ничто не сравнится». Хуэй-цзун дает чаю наивысшую оценку. Она повлияла на сунскую традицию «среди чаев ценить белые».

Я особенно люблю и ценю их по одной причине. Однажды в японской книжке про чай я прочла, что после сбора их раскладывают и сушат под светом луны. Ванны из лунного света? Звучит как чудесная сказка. Это очень идет белым чаям! Во всевозможных китайских книгах я нашла только то, что их подваливают в помещении и под несильным солнцем. Лунные ванны нигде не упоминались.

Заговорив про белый чай, я, естественно, вспомнила про черный. Он относится к постферментированным чаям. Это значит, что лист проходит ферментацию в кучах<sup>4</sup> после

высокотемпературной обработки. Красный чай, наоборот, ферментируется до нее. Черные чаи могут быть рассыпными и прессованными. Хорошо известны юньнаньский Пуэр, Хубэй Лаоцин ча (Выдержанный темный чай из Хубэя), Хунань Хэйча (Хунаньский черный чай), Любао ча из Гуанси. Считается, что черные чаи обладают исключительной способностью стимулировать пищеварение и расщеплять жиры. Сначала они хорошо шли в Гонконге и Гуандуне. Потом стали известны даже в Шанхае (город находится севернее, на юго-востоке Китая, где обычно пьют зеленые чаи. — *Примеч. пер.*). Пуэр славится также своим уникальным «ароматом выдержки», который он обретает с течением времени. Благодаря этой верительной бирке он идет наперекор всему в мире чаев, где хорошим считается только свежее. Тем не менее я не найду для него доброго слова. Он не свежий, не ароматный, не приятный и не сладкий. К тому же в его запахе есть оттенок заплесневелости. Помогает похудеть? Но я не полная. Если мне однажды будет нужно похудеть, я выберу пробежку!

Вообще, в том, что касается чая, мое сердце можно считать широко открытым. Люблю зеленые, люблю улун, не отвергаю и красные. Зеленый чай я пью каждое утро, не знаю, сколько сортов уже перепробовала, и каждый полюбила так, что не могла оторваться. Улун пью с обеда и до самой ночи, тоже перепробовала бесчисленное множество сортов, и даже «самых любимых» у меня два-три. Красный чай пью в кафе, когда не хочу пить кофе. Заказываю чайник и внешне сохраняю единство со всеми, но цвет, вкус и аромат мне не неприятны. По-другому у меня складывается с белым и черным чаем. Белый, прелестный и тонкий, окруженный романтическим ореолом, для меня непостижим; а черный чай я уважаю, но избегаю, если можно его избежать.

Увы! И темный и светлый пути мне закрыты. По счастью, я не какой-нибудь великий муж и никогда не питала возвышенных устремлений. В противном случае мне пришлось бы зачахнуть от тоски.

## Примечания

- <sup>1</sup> Огонь и дым [очага] — образное обозначение человеческого жилья, цивилизации.
- <sup>2</sup> Отсылка к буддийскому коану «Отведай чаю». Подробнее см. с. 229–230.
- <sup>3</sup> Хуэй-цзун (Чжао Цзи; годы жизни: 1082–1135; правления: 1100–1126) — восьмой император династии Северная Сун, каллиграф, художник и автор трактата о чае. Увлекаясь искусствами, Хуэй-цзун пренебрегал государственными делами, и в его правление северная часть Китая была захвачена чжурчжэнями, а столица Кайфэн разграблена. Последние годы жизни император провел в плену.
- <sup>4</sup> Чай складывают в кучи, где он ферментируется. Это называют влажным скирдованием.

# Разве пропаренный чай — это японский?

---

Если китаец приедет в Японию и решит выпить чаю, то он сразу заметит, что местный напиток выглядит совсем по-другому. Во-первых, у него особенно зеленый настой, яркого, сочного цвета, словно в чашке весенняя вода. Аромат тоже другой. Он немного напоминает чай, который не прошел до конца финальную сушку. Тот, кому японский чай нравится, пожалуй, скажет, что его вкус несет в себе свежее дыхание природы. Остальным он покажется «на вкус как водоросли». Разве это зеленый чай? Да, но только он не проходит прожарку в котле, как большинство китайских чаев. Его пропаривают. В Японии его называют японским чаем, ведь только здесь его считают классическим и используют как повседневный напиток. Чай, который пьют во время японской чайной церемонии, тоже пропаривают — это маття. Если японцы предлагают выпить чаю и не поясняют, какой он, значит, он будет пропаренный зеленый. Если это улун, красный или какой-либо другой, то сначала спросят согласия гостя. В Сидзуоке и других районах Японии производят немало знаменитых пропаренных чаев.

На самом деле родина пропаренного чая — это Китай. Впервые он появился именно здесь. Эта разновидность древнее, чем та, которую во время изготовления прожаривают в котле. Лу Юй в «Каноне чая» пишет как раз о производстве чая пропариванием: «[Когда] ясно, [то] собирают, пропаривают, растирают...». В эпохи Тан и Сун широко распространился следующий способ обработки: собранный лист размягчали паром, затем сминали и сушили. У такого

чая зелеными получают и листья, и настой — он прямо радует взгляд. Согласно исследованиям, в годы под девизом Сяньчунь (1264–1274) эпохи Южной Сун Эйсай, знаменитый японский монах, приехал в монастырь Цзиншаньсы<sup>1</sup> изучать буддийское учение. Отсюда он привез местные традиции «чайного пиршества» и «порошкового чая» в Японию. Так начинается история японских пропаренных чаев. Местная чайная церемония также сформировалась на основе китайского способа под названием *дэньча*<sup>2</sup>, который бытовал в эпоху Сун. Поэтому когда пропаренный зеленый чай называют «японским», то по крайней мере китайцам следует огорчиться.

Маття производят, высушивая чай после пропаривания и растирая его в порошок. Судя по внешнему виду, слово «маття» следовало бы записывать как 末茶, «порошковый чай», а не 抹茶, «тертый чай»<sup>3</sup>. При этом чтение названия совсем бы не изменилось<sup>4</sup>. Уже много лет назад, когда я была в Японии, я засомневалась: должно быть, изначальным вариантом названия было именно 末茶. Но сегодня я не могу сказать об этом с уверенностью. К японским пропаренным чаям, помимо маття, относятся еще гёкуро, сентя, тентя, бантя и другие сорта. Поскольку температура пара высока, а время обработки невелико, в листе разрушается не слишком много хлорофилла, к тому же на протяжении всего процесса чай не закрывают и не придавливают, поэтому цвет листьев, настоя и дна у пропаренного чая особенно зеленый. Признаюсь без страха рассердить Лунцзин и Билочунь: по цвету только пропаренный чай — зеленый в полном смысле этого слова. Цвет листа и настоя у прожаренного зеленого чая — бледно-желтый с зеленым, и зелени в нем недостает.

В Китае пропаренный зеленый чай делают в основном в Хубэе и Цзянсу. В Хубэе, например, производят Эньши Юйлу (Нефритовую росу из уезда Эньши) и Сяньжэньчжан (Ладони бессмертного) из уезда Данъян, в уезде Исин в Цзянсу — Янсянь ча (Янсяньский чай). В последние годы в некоторых районах Чжэцзяна, Фуцзяни, Аньхой и Цзянси тоже начали делать пропаренный чай. Там его производят

по японской технологии и потом продают в Японию. В целом он не попадает в поле зрения китайцев. Только Нефритовая роса из Эньши сохранила традиционный облик пропаренных зеленых чаев и выделяется из прочих.

Нефритовая роса из Эньши — какое прекрасное имя!<sup>5</sup> Всякий раз, встречая его в тексте, я не могу удержаться от восторженного вздоха. В этой простой комбинации топоним и название чая предначертаны друг другу судьбой. Вместе они составляют волнующее имя. Перед нами предстает сама бодхисаттва Гуаньинь. Она держит буддийский кувшин для омовения и веткой ивы легко разбрызгивает сладкую росу<sup>6</sup>. Не ради того, чтобы сохранить связь с древней традицией и не дать японцам монополизировать славу пропаренных чаев, но исключительно ради этого прекрасного имени я желаю Нефритовой росе из Эньши вечно зеленеть и вечно благоухать.

## Примечания

1 Цзиньшаньсы — буддийский монастырь школы чань на горе Тяньмушань в уезде Юйхан провинции Чжэцзян. С эпохи Тан местные монахи придерживались традиции чайной церемонии, которая в эпоху Сун достигла своего расцвета. В 2011 г. цзиньшаньскую чайную церемонию включили в государственный список нематериального культурного наследия Китая.

2 Способ приготовления порошкового чая: его клали в чашу, заливали кипятком и взбивали бамбуковым венчиком, чтобы поднялась густая пена. Чем светлее был чайный настой и пена, тем лучше был чай; чем дольше пена держалась, тем выше было мастерство заваривающего.

3 Маття записывается как 抹茶, по-китайски читается mòchá. Первый иероглиф означает «тереть, мазать», второй — «чай». По мнению Пань Сян-ли, логичнее было бы, если первым иероглифом был 末, одно из значений которого — «порошок» (тогда было бы «порошковый чай»). Чтение при этом сохранилось бы практически таким же: mòchá.

4 Иероглифы 抹 и 末 произносятся практически одинаково.

5 Название уезда Эньши 恩施 означает «благодеяние»; поэтому название чая можно также перевести как «Нефритовая роса благих дел».

6 Кувшин со сладкой росой и ветка ивы — атрибуты бодхисаттвы Гуаньинь. Брызгая на страждущих этой росой, она дарует им исцеление.

# Брови почтенного старца: чай с запутанной биографией

---

Этот эпизод цитируется в бесчисленном множестве работ о романе «Сон в красном тереме»; о нем с восторгом повествует бесчисленное множество монографий о чае.

Это фрагмент из «Главы сорок первой, в которой повествуется о том, как Баоюй пробовал чай в “кумирне Бирюзовой решетки” и как пьяная бабушка Лю спала во “дворе Наслаждения розами”». Матушка Цзя навещает вместе с домочадцами и бабушкой Лю кумирню Бирюзовой решетки. Мяоюй, настоятельница кумирни, угощает их чаем во дворе.

---

Баоюй все время наблюдал за Мяоюй. Он увидел, что монахиня собственноручно поднесла матушке Цзя черный лакированный поднос в форме цветка бегонии, на котором золотом был нарисован дракон, дарующий долголетие, в окружении облаков, а на подносе стояла закрытая белой крышечкой чайная чашечка из фарфора Чэнхуа, разрисованная цветами:

— Я не пью чай из Люаня<sup>1</sup>, — предупредила матушка Цзя.

— Я знаю, — ответила Мяоюй. — Этот чай называется «Брови почтенного старца».

---

Две небрежные реплики прославили имя Брови почтенного старца, но оставили нам загадку. Что же это за чай, Брови почтенного старца или Лаоцзюнь Мэй? Где его делали? Когда? Какие у него особенности? Существовал ли он в действительности, или это выдумка Цао Сюэциня?

Мнения расходятся. Одни считают, что это высокосортный Лунцзин<sup>2</sup>, а в «Большом словаре “Сна в красном тереме”»<sup>3</sup>



говорится: «Современный анхойский чай Луань Иньчжэнь (Серебряные иглы из Луаня) — это Лаоцзюнь Мэй (Брови почтенного старца)». В первом случае автор смешивает два никак не связанных сорта, и тем самым выставляет себя на посмешище. Во второй книге тоже допущена грубая ошибка. Матушка Цзя ясно заявляет, что не пьет чай из Луаня. При этом она принимает Брови почтенного старца. Разве логично утверждать, что Брови почтенного старца — это луаньский чай? Как говорила матушка Цзя, «но ведь первое не вяжется с последним, не так ли?»<sup>4</sup> Матушка Цзя, несомненно, умела наслаждаться жизнью, да и Мяоюй — это прообраз современных яппи<sup>5</sup>, она внимательно подходит к каждой мелочи и не упускает деталей. Разве она могла намеренно пойти против воли матушки Цзя? Неужели мы заставим Мяоюй оскорблять ее? Что вы! Видимо, эти мнения никому неизвестны как раз потому, что явно ошибочны.

Чаще всего встречается такое утверждение: Брови почтенного старца — это Цзюньшань Иньчжэнь, Серебряные иглы с гор Цзюньшань. Когда оно появилось, точно установить невозможно. Насколько я знаю, впервые об этом упоминается в книге известного исследователя чая Чжуан Ваньфана «Знаменитые чаи Китая». В некоторых изданиях «Сна в красном тереме» в комментариях также приводится эта точка зрения. Поскольку эта версия «заверена авторитетом специалиста», она широко распространена. В «исследованиях Бровей почтенного старца» она стала очень популярна. Все, кто продает чай в Хунани, делают с ее помощью большую рекламу. Впрочем, «Канон китайского чая» под редакцией Чэнь Цзунмао<sup>6</sup> достаточно осторожен. В нем нет отдельной статьи или рассказа о Бровях почтенного старца, но приводится мнение Чжуан Ваньфана как точка зрения одного специалиста. Другая как будто авторитетная версия происходит из Хунани. Насайте «Хунаньской корпорации по экспорту и импорту зерновых и масличных продуктов питания», в разделе «Хунаньский чай», в статье о Бровях почтенного старца торжественно сообщается: это Цзюньшань Маоцзянь (Ворсистые лезвия с гор Цзюньшань) тщательной выделки. Этот сайт ставит

Цзюньшань Иньчжэнь и Цзюньшань Маоцзянь в один ряд и к тому же относит обоих к зеленым чаям. Однако Цзюньшань Иньчжэнь — это желтый чай. Так появляется еще одна версия: Брови почтенного старца — это Цзюньшань Маоцзянь. Она вносит новую путаницу, но так же отстаивает славу региона: «Брови почтенного старца — чай с гор Цзюньшань».

Что можно сказать о цзюньшаньском чае? Во втором по величине пресном озере Китая, Дунтинху, есть знаменитые горы Цзюньшань — Горы государя. В стихах великого поэта Лю Юйси (772–842) — «Издали гляжу на Дунтин — изумрудные горы и воды, на подносе белого серебра темная улитка» — с темной улиткой сравниваются именно Горы государя. Происхождение этого названия связано с императором Шунем и двумя его женами, Э-хуан и Нюй-ин<sup>7</sup>. Про горы Цзюньшань также рассказывается в истории про Лю И<sup>8</sup> и других легендах, но мы не будем останавливаться на них подробно. Цзюньшань — это еще и чайные горы. На каждой из семидесяти двух цзюньшаньских вершин выращивают чай. В стихах говорится: «Попробуй на воде Воробьиного источника сварить Воробьиные язычки; сваренные будут подобны цвету гор Цзюньшань», — видимо, цзюньшаньский чай пользовался хорошей славой. Его поставляли ко двору, и в эпоху Цин его известность возросла. Упоминания о нем встречаются в «Записках о природных условиях Юэяна», «Записях о слушанье дождя на реке Сяосян», «Перечне блюд Суйюаня». То, что Цзюньшань Иньчжэнь — это Лаоцзюнь Мэй, то есть Брови почтенного старца, не подтверждают явные исторические источники (в перечисленных сочинениях Брови почтенного старца не упоминаются). Неопровержимых доказательств это мнение не имеет. Смеем предположить, что оно основывается на следующих положениях. Во-первых, Цзюньшань Иньчжэнь был знаменит в эпоху Цин, что совпадает со временем жизни Цао Сюэциня, автора «Сна в красном тереме». Во-вторых, бабушка Лю говорит, что чай слишком слабый. Цзюньшань Иньчжэнь действительно ценится за «легкость и чистоту». В-третьих, в именах обоих напитков есть иероглиф «цзюнь»<sup>9</sup>.

В этом мнении есть очевидные изъяны. В эпоху Цин было много знаменитых чаев, а не только Цзюньшань Иньчжэнь. Напитков с легким вкусом знали еще больше. Иероглиф «цзюнь» тоже не относится только к горам Цзюньшань. На моей родине, в городе Цюаньчжоу провинции Фуцзянь, есть знаменитый Лаоцзюньян — Утес почтенного старца. Его родство с чаем ближе еще на один иероглиф. Значит ли это, что Брови почтенного старца происходят из Цюаньчжоу?

Поэтому уже долгое время я уверена: нельзя однозначно утверждать, что Брови почтенного старца являются цзюньшанским чаем.

Что же это за чай — Брови почтенного старца? Можно ли считать однозначной версию про Цзюньшань Иньчжэнь? Другими словами, принадлежит ли слава Бровей почтенного старца горам Цзюньшань? Об этом в следующей главе.

## Примечания

- 1 Имеется в виду уезд Луань в провинции Аньхой.
- 2 Такое мнение можно найти у писателя Лян Юйшэна в романе «Безумный воин. Любимец неба. Волшебница». — *Примеч. авт.*
- 3 Большой словарь «Сна в красном тереме». Пекин: Вэньхуа ишу чубаньшэ, 1990. — *Примеч. авт.*
- 4 Перевод Ф. Д. Сергеевой.
- 5 Субкультура молодых людей, цель жизни которых — материальные и карьерные успехи. Поэтому они отличаются разборчивостью в жизненных наслаждениях и некоторым нарциссизмом. — *Примеч. ред.*
- 6 Канон китайского чая / под ред. Чэнь Цзунмао. Шанхай: Шанхай вэньхуа чубаньшэ, 1992. — *Примеч. авт.*
- 7 Шунь — легендарный император, герой мифов; Э-хуан и Нюй-ин — дочери другого легендарного императора, Яо, обе стали женами Шуня.
- 8 Речь идет о новелле «Дочь дракона» Ли Чаовэя (нач. VIII в.) — писателя эпохи Тан.
- 9 В названии Лаоцзюнь Мэй (老君眉, Брови почтенного старца) иероглиф 君 («цзюнь») означает «старец». В названии Цзюньшань Иньчжэнь (君山银针, Серебряные иглы с гор Государя) — «государь».

# Фуцзяньский белый чай

## Брови почтенного старца

---

Насчет Лаоцзюнь Мэй (Бровей почтенного старца) я знаю еще одну точку зрения<sup>1</sup>, и она весьма привлекательна. Этот чай — вымысел Цао Сюэциня. Нет нужды принимать всерьез слова романиста и непременно притягивать сюда Цзюньшань Иньчжэнь. Мнение о вымысле сразу пришлось мне по вкусу. Во-первых, оно отражает законы литературного творчества. Это подход не ретроградный и не чересчур педантичный. Во-вторых, оно решает проблему в корне и позволяет избежать хлопотных изысканий. К тому же сам Цао Сюэцинь устами Баоюя утверждал, что «все придумано, кроме “Четверокнижия”<sup>2</sup>». Герои ненароком выпили чашку чая, в этом нет ничего важного. Я успокоилась и на время оставила непонятные и загадочные Брови почтенного старца.

Потом в букинистическом магазине я обнаружила «Словарь китайского чая»<sup>3</sup>. Я вскользь пролиستала его и наткнулась на «Брови почтенного старца». Толкование гласило: «Знаменитый чай эпохи Мин. Производился в уезде Гуанцзэ провинции Фуцзянь. В пятой цзюани “Второй редакции записей об уезде Гуанцзэ”, составленной во время правления Гуансюя<sup>4</sup>, говорится: “...Чай именуется Брови почтенного старца (растет и за, и перед горами Уцзюньшань)”». Я не могла сдержать восторга: оказывается, в эпоху Цин в самом деле существовали Брови почтенного старца! И это действительно не цзюньшаньский чай, его производили в Фуцзяни!

Я обрела уверенность и стала повсюду искать упоминания о нем. В нескольких статьях утверждалось то же самое: «Тем не менее место производства Лаоцзюнь Мэя еще

требуется выяснения. Ведь во времена Мин и Цин ни Серебряные иглы с гор Цзюньшань в Хунани, ни Серебряные иглы из уезда Луань в Аньхое не называли “Бровями почтенного старца”. Но это и не образ, созданный в порыве вдохновения Цао Сюэцинем. В эпоху Цин действительно был чай с таким названием. Его производили в районе гор Уишань в провинции Фуцзянь. В статье “Товары. Чай” из “Записей о диковинках, произведенных в Минь”<sup>5</sup> Го Боцана<sup>6</sup> говорится: “У Бровей почтенного старца лист длинный, аромат душистый, так что производят [его] много”. В “Записях об уезде Гуанцзэ”, составленных в Фуцзяни в эпоху Цин, также находим: “...Чай именуется Брови почтенного старца (растет и за, и перед горами Уцзюньшань)”. В разделе “Продукция. Чай” из “Общего описания провинции Фуцзянь”, составленного в период Республики, тоже приводится эта запись» (Вэй Сянсянь, «Исследование чая Брови почтенного старца»).

Такой чай действительно существовал, место его производства установлено. Какими были Брови почтенного старца? «Чай, упомянутый в “Сне в красном тереме”, следует понимать следующим образом: “Чай в форме игл с белым ворсом, производимый в районе гор Уишань провинции Фуцзянь из молодых почек кустов сорта Лаоцзюнь Мэй”» (Вэй Сянсянь, «Исследование чая Брови почтенного старца»). В других источниках я прочла, что «в то время этот чай называли еще “Бровями старца”»<sup>7</sup>. Брови старца (Шоумэй) — это тоже белый чай. Он производится в Фуцзяни. В некоторых других статьях тоже говорится, что Брови почтенного старца — это белый чай, антитеза зеленому чаю из Луаня. Это напомнило мне, что чай Кленовая роса, который пил Баоюй, тоже иногда считают белым. Невольно подумалось: неужели Цао Сюэцин питал к белым чаям особое пристрастие?

Стало быть, Брови почтенного старца — это белый чай. Фуцзянь — основное место производства белых чаев. Самый известный из них — Байхао Иньчжэнь, Серебряные иглы с белым ворсом. У него «цвет настоя бледный», чайники

«целиком покрыты белым ворсом, прямые, как иглы, белые, словно серебро»<sup>8</sup>. Это описание в пору изысканному имени Бровей почтенного старца. К сожалению, в исторических источниках нет никаких четких свидетельств, что это один и тот же сорт. К тому же даже в Фуцзяни, на родине цинского Лаоцзюнь Мэя, не упоминают этот чай в качестве славного предшественника Серебряных игл с белым ворсом. Тем более там никогда не используют «Брови почтенного старца» как второе название этого чая. Это непросто объяснить.

Исследуя этот чай, я обнаружила, что в Фуцзяни все еще сохранились его следы. На севере провинции его ставят в один ряд с Большим красным халатом (Дахунпао), Железным архатом (Те Лохань), Нарциссом с гор Уи (Уи Шуйсянь). Получается, это один из знаменитых сортов (*минцунов*) утесных чаев гор Уишань. Вряд ли это «листинг с черного входа»<sup>9</sup>, поскольку слава Бровей почтенного старца в народе развевалась как дым, а род уишаньских утесных чаев и так достаточно славен и не нуждается ни в каких фальсификациях. В «Новых записях об уезде Чунъань», составленных в период Республики, Брови почтенного старца включены в «Хронологическую таблицу названий *минцунов* и *цичжунов* гор Уи». Видимо, среди уишаньских чаев они присутствуют уже давно, но это точно не цинские знаменитые Брови почтенного старца, не чай Цао Сюэциня.

Почему я так считаю? Не совпадает место производства, а самое главное, утесные чаи всегда проходят скрутку и сушку над углем. У них сильный аромат и крепкий вкус. *Минцунуны* даже обладают сильным возбуждающим эффектом и никак не могут показаться «слабыми», как чай из «Сна в красном тереме». Если цинские Брови почтенного старца не белый чай, то это точно и не уишаньский утесный.

Цинский чай Лаоцзюнь Мэй, похоже, ушел вслед за своим задушевым другом Цао Сюэцинем. Сегодня в Фуцзяни по-прежнему делают Брови почтенного старца, но это уже другой чай. Это разочаровывает, но ничего не поделаешь. В Китае всегда было много тезок. Например, есть современный

писатель Ван Мэн (г.р. 1934). Так же зовут одного из «Четырех великих юаньских мастеров»<sup>10</sup>. Но это ведь не значит, что современный Ван Мэн посягает на его права.

Я думаю, что Брови почтенного старца, о которых писал Цао Сюэцинь, — это белый чай из Фуцзяни. Ныне он, скорее всего, исчез.

Правдивы ли эти досужие разговоры? Очень надеюсь, что знатоки чая смогут дать мне наставление.

### Примечания

<sup>1</sup> Ван Цунжэнь. Интересное о чае. Шанхай: Сюэлинь чубаньшэ, 2002. — *Примеч. авт.*

<sup>2</sup> «Сы шу» («Четверокнижие») — свод конфуцианских канонов, составленный в XII в. Чжу Си (1130–1200). В него входят «Суждения и беседы» («Лунь юй»), «Мэн-цзы», «Великое учение» («Да сюэ») и «Срединное и неизменное» («Чжунъюн»).

<sup>3</sup> Словарь китайского чая / под ред. Сюй Хайжуна. Пекин: Хуася чубаньшэ, 2000. — *Примеч. авт.*

<sup>4</sup> Гуансюй (Айсиньгёро Цзайтянь; годы жизни: 1871–1908; правления: 1875–1908) — девиз правления девятого императора династии Цин.

<sup>5</sup> Т.е. в провинции Фуцзянь.

<sup>6</sup> Го Боцан (1815–1890) — ученый и библиофил эпохи Цин.

<sup>7</sup> Научное периодическое издание о романе «Сон в красном тереме». 1994. № 4. — *Примеч. авт.*

<sup>8</sup> Канон китайского чая / гл. ред. Чэнь Цзунмао. Шанхай: Шанхай вэньхуа чубаньшэ, 2011. — *Примеч. авт.*

<sup>9</sup> Или «регистрация “с черного хода”» — особенность поведения компаний на фондовой бирже, которые, не отвечая требованиям, с помощью уловок регистрируются под чужим именем, чтобы попасть в листинг.

<sup>10</sup> Четыре великих юаньских мастера — выдающиеся пейзажисты эпохи Юань: Хуан Гунван, Ни Цзань, У Чжэнь и Ван Мэн.

# Весна, и вспоминаю о тайваньском чае

---

Несколько дней назад по телевизору говорили про Тайвань. Я подняла глаза и увидела на полке книжку Цзянь Чжэн<sup>1</sup> «Чай после полудня». Персонажи этой писательницы как будто окутаны легким чайным ароматом — деревенские, домашние, горькие, но не терпкие, со сладковатым послевкусием. Поэтому я вспомнила о тайваньском чае.

Я мечтаю о том, чтобы поехать на Тайвань, посидеть в чайных, еще сохранивших старинные традиции, на южно-фуцзяньском диалекте порасспрашивать о чае тайваньских крестьян. Мое путешествие до сих пор находится на стадии фантазии. Изредка друзья и родные, которые едут на Тайвань, привозят мне чай. Я приближаюсь к красавице, успокаиваю тоску разлуки, — но не более того. Вновь пришла весна. Моя поездка на Тайвань по-прежнему принадлежит неопределенному будущему, так что давайте хотя бы поговорим о тайваньском чае.

Сходив в чайные наподобие «Сада землепашества и чтения»<sup>2</sup>, можно получить представление о знаменитых тайваньских чаях: Вэньшань Баочжуне (Чай в свертках с гор Вэньшань), Дундин улуне (Улуне с горы Дундин), Мучжа Те Гуаньини (Железной бодхисаттве Гуаньинь из Мучжа), Байхао улуне (Улуне с белым ворсом), Чжушань Цзиньсюане (Золотом цветке с гор Чжушань), Ганкоу ча (Чае из бухты) и других сортах. Всего их более тридцати.

Все они родом с материкового Китая. Более двухсот лет назад вместе с китайцами-переселенцами они прибыли на Тайвань по морю. Так было не только с сортами чая.



Технология его выращивания и производства тоже пришла сюда с материка.

В «Сводной истории Тайваня» говорится: «На Тайване чай производят около ста лет. В годы правления Цзяцина<sup>3</sup> был [человек по имени] Кэ Чао. Он вернулся из Фуцзяни и начал высаживать чай из Уи в Юкэне (сейчас район поселка Жуйфан, Тайбэй), рос [чай] весьма хорошо. Затем посеял два доу чайных семян, урожай тоже был богатым, [саженцы этих кустов] передавали друг другу и сажали». Именно в этих местах в северной части Тайваня впервые начали выращивать чай. В годы правления Сяньфэна<sup>4</sup> *цзюйжэнь*<sup>5</sup> из волости Лугу по имени Линь Фэнчи привез из Фуцзяни рассаду Цинсинь улуна (Улуна с темной сердцевиной) и посадил на горе Дундин. Таково происхождение Дундин улуна. В период конца Цин и начала Республики Чжан Наймяо и Чжан Найцяна уполномочили вести дела чайной компании в Мучжа. Съездив в Аньси, они привезли на Тайвань чайную рассаду. Ее стали с успехом выращивать в горах Чжанхушань в Мучжа. Это положило начало истории Мучжа Те Гуаньини. Когда-то тайваньский чай в основном изготавливали на экспорт. В восьмидесятые годы прошлого века тайваньская экономика стремительно развивалась. Здешний доллар подорожал, и местный чай оказался в невыгодном положении на международном рынке. Вместе с тем уровень жизни на Тайване повысился, и внутренний спрос на чай сильно вырос. Постепенно его стали делать в первую очередь для внутреннего рынка. Самый популярный на Тайване вид чаев — это улуны.

Тайваньские чаи привезли из Фуцзяни, но из-за иных условий произрастания, а также благодаря долгим исследованиям культивации этих чаев, по внешнему виду, аромату, вкусу и другим аспектам они отличаются от фуцзяньских улунов и обладают своими характерными чертами.

Улуны (также их называют *цинча*, «бирюзовые чаи») — это полуферментированные чаи. При этом степень их ферментации составляет не пятьдесят процентов, а варьируется от пятнадцати до семидесяти. Поэтому каждый сорт

улуна обладает особым характером. Тайваньские улуны можно разделить на три вида в порядке увеличения степени ферментации: баочжуны, Те Гуаньинь и Байхао улун. Баочжуны делятся на чаи продольной скрутки и полусферической скрутки. Первые представляет Вэньшань Баочжун, а среди вторых выделяется Дундин улун. В чайных часто встречается Тайваньский высокогорный чай (Тайвань гаошань ча). Это также баочжун полусферической скрутки, выращенный на высоте более тысячи метров над уровнем моря. Слово «высокогорный» просто подчеркивает это свойство. У тайваньской молодежи наиболее популярен Цзиньсюань — баочжун полусферической скрутки, изготовленный из улучшенного сорта чайного куста. Степень его ферментации сравнительно низкая, и главная особенность состоит в том, что в его свежем аромате присутствует легкая молочная нота. Степень ферментации у Те Гуаньини выше, чем у баочжунов. У Байхао улуна она самая высокая среди улунов. Его делают только на острове и именуют тайваньским «чаем среди чаев».

## Примечания

- <sup>1</sup> Цзянь Чжэн (г.р. 1961) — тайваньская писательница; родилась в г. Илан, окончила филологический факультет Тайваньского университета.
- <sup>2</sup> Выражение «пахать и учиться» (耕读, гэнду) (в названии чайной переведено как «землепашество и чтение») подразумевало, что крестьянин, помимо работы на земле, занимается также самообразованием.
- <sup>3</sup> Цзяцин (Айсиньгёро Юньян; годы жизни: 1760–1820; правления: 1796–1820) — девиз правления седьмого императора династии Цин.
- <sup>4</sup> Сяньфэн (Айсиньгёро Ичжу; годы жизни: 1831–1861; правления: 1850–1861) — девиз правления девятого императора династии Цин.
- <sup>5</sup> Цзюйжэнь — средняя из степеней государственных экзаменов кэцзюй. Испытания на степень цзюйжэня проводились в провинциях раз в три года.

# Любовь с первого глотка:

## Дундин улун

---

Ситуация с чаем на Тайване близка к фуцзяньской и гуандунской: тут предпочитают не зеленые чаи, а улуны. Их производят главным образом в Тайбэе, Наньтоу, Тайчжуне, Таоюане, Мяоли, Цзяи и Хуаляне. По степени ферментации они делятся на слабо-, средне- и сильноферментированные. В прошлой главе я уже упоминала Вэньшань Баочжун — это представитель слабоферментированных улунов. К улунам средней ферментации принадлежат Мучжа Те Гуаньинь и Цзиньсюань, сильной — Байхао улун.

Первое впечатление о тайваньском чае я получила от Дундин улуна. Я попробовала его случайно лет десять назад. Аромат оказался сильным, вкус — крепким, послевкусие — долгим. Он вполне мог сравниться с Те Гуаньинью из Аньси, но был совершенно в ином стиле. Я взяла тяжелую жестяную банку с чаем. Сверху была надпись: «Дундин улун». Это оказалась любовь с первого глотка, которую я с той поры не забывала.

Я не имела никакого изначального представления о Дундин улуне, и в моей симпатии отсутствовала всякая предвзятость. Изумление, в которое меня привела его красота, было неподдельным. После я узнала, что Дундин улун — самый знаменитый из тайваньских улунов. На острове его знает каждый. Кроме того, он известен во всем мире. Перефразирую слова, которые использовала Цзе Чэнь<sup>1</sup> в статье про фильм «Любовник»<sup>2</sup>: «Сначала познают страсть, после осознают любовь». Случай с Дундином — редкий в истории моего знакомства с чаями пример, когда «сначала познают органы чувств, после осознают рассудком».

Дундин улун производится в районе горы Дундин в волости Лугу уезда Наньтоу. Дундин — это отрог гор Фэнхуаншань. Этот острог славится чарующими пейзажами и представляет собой известное туристическое место. О происхождении Дундин улуна есть две истории. Согласно первой, когда-то в районе Лугу рос только дикий чай. Потом уроженец Фуцзяни Кэ Чао ввел в употребление сорт улуна с гор Вэньшань. Сделанный из него чай оказался более популярным. Вторая история встречается чаще. В годы правления Сяньфэна уроженец волости Лугу Линь Фэнчи ездил в Фуцзянь сдавать экзамен на степень *цзюйжэня*. На Тайвань он вернулся с тридцатью шестью саженцами чая с гор Уишань. Он посадил их на горе Дундин и положил начало истории Дундин улуна.

Его выращивают в основном в горных чайных садах на высоте триста–восемьсот метров над уровнем моря. И климат, и дожди, и туманы — все условия здесь подходят для культивации чая. Производство Дундина включает в себя следующие этапы: сбор листа, подвяливание на солнце, тряску, скручивание, сушку, скручивание в свертке, повторную сушку, повторное прокаливание. Листья скручены плотно, чаинки имеют полусферическую форму, они темно-зеленые и блестящие. Цвет чайного настоя — яркий, золотисто-желтый, аромат густой, вкус насыщенный и сладкий, а послевкусие неисчерпаемо. Дундин относится к улунам полусферической скрутки. Специалисты в материковом Китае утверждают, что у него такая же степень ферментации, как у Те Гуаньини из Мучжа, то есть средняя<sup>3</sup>. Тайваньцы считают, что она меньше. Они относят Дундин, как и Вэньшань Баочжун, к слабоферментированным улунам<sup>4</sup>. Японцы основательно подошли к этому вопросу. Они прямо указывают — «степень ферментации тридцать–тридцать пять процентов»<sup>5</sup>.

На самом деле степень ферментации у улунов отнюдь не постоянна. В последние годы в моде улуны «легкого аромата»<sup>6</sup>. Чаи такого типа пользуются популярностью. В производстве Дундина тоже возникла тенденция меньше трести

чай и снижать степень его ферментации, чтобы соответствовать вкусам покупателей. Цвет листа и настоя у такого улуна приближаются к зеленому чаю. Его «легкий аромат» более свежий и приятный. При этом он выдерживает меньше заварок и в послевкусии несколько уступает традиционному Дундину. В этом есть некоторое сходство с современными улунами в Фуцзяни.

Вкус тоже может надоесть человеку, поэтому его надо изменять, чтобы не было скучно. В чае любовь к густому аромату сменилась любовью к легкому. Среди алкогольных напитков раньше были популярны с «соевым ароматом», а теперь с «густым»<sup>7</sup> — ничто не минует этих перемен. Возможно, пройдет еще несколько лет, и все станет по-прежнему — как знать?

Кроме того, в последнее время на материке один за другим открываются тайваньские чайные дома и лавочки. Они принесли с собой новое слово: 茗茶 («минча»). Некоторые специалисты считают, что раньше в книгах о чае этого сочетания не было, кроме того, в современном китайском языке «мин» 茗 и «ча» 茶 — синонимы, так что такое слово никуда не годится. Вполне возможно, оно пришло на Тайвань из японского. В японском есть слово 銘茶. Именно его пишут на вывесках и дверях многих чайных лавок. Смысл у него примерно такой же, как у китайского 名茶 («минча», «знаменитый чай»). Возможно, когда это слово попало на Тайвань, иероглиф 銘 в нем заменили на 茗 — знак с тем же чтением, но более понятный. Однако так они впали в тавтологию. Если «начинать с исправления имен»<sup>8</sup>, то следует писать 名茶.

## Примечания

<sup>1</sup> Цзе Чэнь (г.р. 1967) — писательница; автор популярных в Китае рецензий на фильмы.

<sup>2</sup> Французско-вьетнамский фильм 1992 года Жан-Жака Анно.

<sup>3</sup> Четыре главы об истоках чая / под ред. Жуань Цзигэна. Ханчжоу: Чжэ-цзян шэин чубаньшэ. — *Примеч. авт.*

- <sup>4</sup> Чжоу Цзюньи. С ясной душой завариваю тайваньский чай. Тайбэй: Тайя шэнхогуань чубаньшэ, 2004. — *Примеч. авт.*
- <sup>5</sup> Энциклопедия китайского чая. Токио: Нарумидо, 2003. — *Примеч. авт.*
- <sup>6</sup> То есть *цинсян* улуны. «Легкий аромат» — это стиль обработки улуна, в результате которого чай получает относительно невысокую степень ферментации, а основными нотами в его аромате становятся травянисто-цветочные. Противоположность — *нунсян* улуны, улуны «густого аромата», более высокой степени ферментации. Один и тот же сорт чая может быть сделан как *цинсян*, так и *нунсян*.
- <sup>7</sup> В производстве алкогольных напитков «соевого аромата» (*цзянсян*) используются дрожжи, приготовленные при высокой температуре. Их берут большее количество, чем обычно. Само брожение также идет при более высокой температуре. Эти дрожжи и придают напитку букет, который сравнивают со вкусом сои. Отсюда происходит название «соевый аромат». Представитель этого типа алкогольных напитков — «Маотай». Напитки «густого аромата» бродят в глиняных погребах и там подвергаются влиянию микроорганизмов, содержащихся в почве. Благодаря этому в них образуются особые эфиры, кислоты и масла, которые и придают напитку сильный аромат. Наиболее известный из них — «Мяньчжу дацуй».
- <sup>8</sup> Отсылка к высказыванию Конфуция, приведенному в тринадцатой главе «Суждений и бесед»: управляя государством, следует начинать с исправления имен. Наименование должно соответствовать сути, иначе порядок в стране невозможен. Эта идея оказала немалое влияние на китайские политические концепции. Подробнее см. Суждения и беседы «Лунь юй» / науч. перевод с кит., вступ. ст. и комм. А. Е. Лукьянова; поэтич. пер. В. П. Абраменко. М.: Шанс, 2019. С. 256.

# Не было бы счастья, да несчастье помогло: Байхао улун

---

Байхао улун — это особый продукт Тайваня. Во всем мире есть всего один остров, где производят такой чай. В тайваньских чайных кругах его считают «чаем среди чаев». В силу этого он, конечно, обладает особым шиком. У него есть несколько имен, ласковых прозвищ и титулов: Пэнфэн ча (Чай Раздувания ветра), Сянбинь улун (Шампанский улун), Дунфан Сянбинь (Восточное шампанское), Дунфан Мэйжэнь (Восточная красавица). У каждого из этих названий своя история. В них дают о себе знать судьба и характер Байхао улунa, поэтому нужно рассказать о них по порядку.

Однажды весной, более сотни лет назад, чайный сад в уезде Мяоли на Тайване поразили вредители — особый вид поденок. Они сгрызли листья подчистую. На кустах уцелели только покрытые ворсинками молодые почки, которые не пришлись поденкам по вкусу. Один чайный крестьянин не смог смириться с ущербом. Он собрал эти почки, сделал из них чай и повез продавать на север острова. Никто и подумать не мог, что из-за своего особого вкуса этот чай завоюет популярность и разойдется по цене даже выше обычной. Крестьянин, вне себя от радости, вернулся домой и рассказал об этом односельчанам. Никто не поверил. Все посчитали, что он вешает им лапшу на уши — на тайваньском диалекте это называется «пэнфэн» («раздувать ветер»). Так Байхао улун получил свое первое альтернативное название — Пэнфэн ча, Чай Раздувания ветра. По другой версии, главным героем истории был не крестьянин, а торговец чаем. Он продавал чай еще дальше от дома, в Англии.

Там его товар стал популярен, его называли «Восточной красавицей» — Дунфан Мэйжэнь — и поднесли в подарок королеве. Королева попробовала чай и очень его хвалила. В итоге Байхао улун стал чаем королевского дома Великобритании. Торговец вернулся домой и рассказал об успехе. Земляки не поверили ему и посмеялись над ним, говоря, что он «раздувает ветер».

Биография Байхао улуна весьма эффектна. Да и образ чайного крестьянина той эпохи, который рисуешь в воображении, выходит уморительным: невежественный и самоуверенный, не было бы ему счастья, да несчастье помогло.

Пробовала ли Байхао улун английская королева или нет — еще необходимо проверить. Но то, что его полюбили в Европе, — факт. Его не только называли Восточной красавицей из-за бесподобного цвета, но и часто добавляли к нему немного бренди, как к шампанскому. Поэтому (или, как еще говорят, потому что во рту он ощущается как шампанское) он получил также имена Шампанский улун (Сяньбинь улун) и Восточное шампанское (Дунфан Сянбинь).

Нет ничего удивительного в том, что Байхао улун завоевал признание на западе. Из-за высокой степени ферментации среди улунов он самый крепкий. Цвет его настоя — оранжево-красный, в аромате присутствуют медовая сладость и фруктовые ноты. Этим он близок к полностью ферментированным красным чаям. Проще говоря, Байхао улун — это все еще улун, но он уже на грани «смены пола». Однако в этой рискованной игре он проявляет себя исключительным образом, не теряет индивидуальности, но открывает новые горизонты. Не только в европейских странах, но и в Японии его представляют в чайных магазинах как высший сорт.

Сегодня Байхао улун производят в основном в районе Бэйпу уезда Синьчжу. Здесь чайные кусты больше всего подвержены заражению чайными зеленокрылыми цикадами. Для Байхао улуна каждый год в районе праздника Дуаньу<sup>1</sup> собирают молодые почки и листья, погрызенные этими цикадами. Они проходят через множество этапов



обработки: подвяливание на солнце (или под горячим воздухом), подвяливание в помещении (в это время его вручную перемешивают, чтобы контролировать ферментацию), прожарку, вылеживание для возвращения влаги, скручивание, разделение и сушку. Чаинки у Байхао улуна длинные, на кончиках почек белый ворс, в сухом листе сочетаются пять цветов: белый, зеленый, красный, желтый, коричневый. У него очень яркая внешность, он действительно достоин называться красавицей. Цвет настоя — оранжево-красный, между янтарем и агатом. В аромате встречаются ноты спелых фруктов и меда. Вкус крепкий, насыщенный и сладкий, послевкусие — сильное и долгое. Выбирая Байхао улун, предпочитают тот, у которого кончики почек покрыты белым ворсом. Чем больше ворса, тем выше качество чая.

Если у чаев есть своя судьба, то в книге судьбы Байхао улуна, наверное, написано что-то в духе «не было бы счастья, да несчастье помогло» и «слава гремит на весь мир».

### Примечание

<sup>1</sup> Праздник начала лета, который отмечается пятого числа пятого месяца по лунному календарю (обычно приходится на июнь). Известен также как Праздник драконьих лодок.

# Лекарство, культурный памятник или Камилла

---

Я поистине в нерешительности, ведь сегодня собиралась рассказать о пуэре. У него становится все больше почитателей, к тому же это люди не простые, не прежние любители чая, которых именуют «чайными полубогами»<sup>1</sup>, а модники, новая аристократия мегаполисов. Я, простая девушка, человек незначительный, без таланта и знаний, не могу вызвать их неудовольствие.

В истории китайской литературы, помнится, был один лозунг — «Моя рука пишет то, что говорит мой рот»<sup>2</sup>. Так что буду говорить начистоту. Мои слова отражают исключительно личную точку зрения, и пусть на говорящем не будет вины<sup>3</sup>.

Так как «рука пишет то, что говорит мой рот», я расскажу об ощущениях, которые возникают у меня во рту. Они таковы: я не люблю пуэры. Пила их от пяти- до двадцатилетнего возраста, от Юньнани до Шанхая. Ни один не вызвал у меня симпатии. Как-то раз я услышала: «У пьющих зеленый чай — пятый дан, Те Гуаньинь — седьмой, пуэр — девятый»<sup>4</sup>. Я устыдилась самой себя, решила равняться на мудрых и упорно пила пуэр несколько дней подряд. К сожалению, я так и не прониклась его крепким вкусом, его «великим остроумием, похожим на глупость» и «бесцветностью, к которой приводит яркость»<sup>5</sup>. Мне остается лишь отказаться от тщеславных помыслов и вернуться к публичному признанию, что я «не пью пуэр».

Несколько дней назад я наткнулась на эссе Лю Синлуна<sup>6</sup>. Он рассказывает про то, как пил пуэр в Юньнани. Вот как там описывается этот чай.

Когда говорят о пуэре, я тут же вспоминаю о сокровенном смысле его деревенского происхождения. Если сравнивать его с чаем Гунъя (Императорские почки) — то пуэр даже дряхлым назвать недостаточно. Если с Лунцзином (Колодец дракона) — назвать его грубым было бы похвалой. Если с Байхао улуном (Улун с белым ворсом) — пуэр от него отделяет не пустыня, а целое море. Если с чаем Тамарёкутя<sup>7</sup>, то пуэр — слякоть тающего снега в ежегодной смене увядания и цветения. Все и вся, все большие ошибки, подобные истине, — все в этом подобном прозрению долгом глотке без прошлого. У деревни нет намерений, у пуэра нет желаний. Неудивительно, что после того, как он скрыл свою природную сущность в горах, за облаками и туманами, поколения сменяли друг друга. Сделать пуэр знаменитым чаем — все равно что прославить деревню в мире людском. Те чувства, мораль, культура уже окаменели. И души людей, все еще странствующих по земле, могут засвидетельствовать: конечная ценность человеческой жизни измеряется не количеством самоцветов, которые в ней встретились, а тем, обнаружилась ли в ней необработанная яшма, подобная пуэру.

---

В конце эссе говорится: «Тем вечером мы с Ли Шуайдунгом условились не чистить зубы, чтобы аромат пуэра пересек царство снов и непрерывной нитью достиг рассвета».

Надеюсь, поклонники пуэра, увидев, что я вставила сюда такое большое любовное письмо к этому чаю, не привлекут меня к ответственности за то, что я держусь от него на расстоянии. Я верю, что Лю Синлун пишет правду, но не могу почувствовать его ощущения.

В прошлом пуэр не пользовался таким почетом, как сегодня, но о его воздействии на организм известно давно. В романе «Сон в красном тереме» жена Линь Чжисяо советует Баоюю «заварить чай пуэр», потому что он сказал ей, что не может заснуть из-за переедания. Пуэр способствует пищеварению, но в первую очередь он популярен, потому что снижает уровень холестерина в крови и помогает похудеть. Мужчины ненавидят «невидимый» жир, холестерин,

женщины — «видимый», полноту, поэтому они и полюбили врага жира — пуэр. Также говорят, что он предотвращает раковые заболевания. Но, во-первых, это не подкреплено данными лабораторных исследований. Во-вторых, это свойство приписывают всем чаям, так что этим словам не стоит особенно доверять.

Один писатель как-то спросил меня:

— Мне подарили пуэр, которому несколько десятков лет, почему я не могу его пить?

Обычно этот писатель пил улуны. Я сказала:

— И что вы про него думаете?

— Да он пахнет какой-то плесенью!

— Хороший пуэр пахнет не плесенью. Этот запах — его особенность, его называют «ароматом выдержки».

Писатель был упрям и возразил мне:

— Я и вправду не разбираюсь в чае, не могу всего уяснить, но ведь вкусовые ощущения вполне объективны. Как же этот запах может кому-то нравиться?

— Может, это как с вонючим дофу<sup>8</sup> или с дурианом<sup>9</sup> — кто-то их терпеть не может, а кто-то просто обожает, — я пыталась быть справедливой.

— Но ведь это чай! Всякий чай хорош, когда свежий. Как же он может с возрастом становиться лучше?

— А почему тогда принц Чарльз любит Камиллу? — нашла я.

Посмеявшись, мой собеседник снова спросил:

— Так как вы все-таки относитесь к пуэру?

— Он способствует пищеварению, помогает похудеть. У него много полезных свойств, и для меня это по большому счету лекарство.

— Вы думаете, это лекарство, а я — что это памятник культуры. Все подчеркивают, что его можно хранить. Чем дольше, тем он дороже. Что же это, если не культурный памятник?

В этот раз настала моя очередь смеяться. Мой собеседник очень знаменит, но он боится прогневить почитателей пуэра, так что о его имени я пока умолчу.

Говорят, когда люди привыкают пить пуэр, они меняют свои вкусы. Все прочие чаи для них теряют прелесть. Я непостоянна в плане чаев, поэтому такая преданность вызывает у меня уважение. Кто знает, как распорядится судьба? Может, однажды кусочек какого-нибудь пуэра затронет некую струну в глубине моей души, ее отзвук прольется в воздухе и опьянит меня, и я забуду, какой нынче год. Однако если ценой этого удивительного события станет моя многолетняя привязанность к зеленым и бирюзовым чаям, разве такое можно будет пережить? Мне не суждено завязать отношения с пуэром, — на том и закончим!

### Примечания

<sup>1</sup> Автор намекает на Лу Юя. Один из его титулов — *чашэнь*, «чайный дух», можно также перевести как «чайный бог».

<sup>2</sup> Цитата из стихотворения Хуан Цзуньсяня (1848–1905) — поэта эпохи Цин, выступавшего против традиционных правил стихосложения и за приближение поэтического языка к разговорной речи. Здесь эти слова трактуются также как призыв к прямоте и искренности.

<sup>3</sup> «На говорящем нет вины» — цитата из «Большого предисловия» к «Книге песен».

<sup>4</sup> Во многих восточных боевых искусствах и настольных играх в наши дни применяется система из девяти разрядов — данов, где самый почтаемый — девятый. Дан — японское слово (китайское прочтение этого иероглифа — «дуань»). В международной практике принято использовать японский вариант.

<sup>5</sup> Отсылки к сорок пятому и двенадцатому чжану «Дао дэ цзин», где говорится о сходстве противоположных начал. «Дао дэ цзин» — даосский трактат, приписывается Лао-цзы (VI–V вв. до н.э.). См. Дао дэ цзин / пер. Ян Хиншуна // Древнекитайская философия: собрание текстов в 2 т. М.: Мысль, 1972. Т. 1. С. 128, 118.

<sup>6</sup> Лю Синлун (г.р. 1956) — писатель, главный редактор журнала «Фан цао» («Ароматные травы»).

<sup>7</sup> Тамарёкутя — японский зеленый чай, вид *сэнтя*, который делают на острове Кюсю.

<sup>8</sup> Вонючий дофу (*чоу дофу*) — вид ферментированного соевого творога, богатого белком (дофу, также известен под японским названием

тофу). Отличается сильным неприятным запахом, но довольно популярен в Юго-Восточной Азии.

<sup>9</sup> Дуриан — род растений семейства мальвовых. Плоды дуриана обладают специфическим запахом, но ценятся за свой вкус в Юго-Восточной Азии и Южной Америке.

# Пуэр остыл, можно пить не спеша

---

В начале весны 2007 года цена на пуэр сорвалась вниз и до сих пор находится в свободном падении<sup>1</sup>. Некоторые ставят это в один ряд с ситуацией на фондовом рынке или с землетрясением, которое произошло в городе Пуэр третьего июня. Звучит как шутка, но показывает, насколько печально это «падение». Согласно сообщениям газет, цена за тридцать килограммов пуэра с двадцати трех тысяч юаней за самый дорогой чай упала до девяти тысяч — более чем на десять тысяч<sup>2</sup>. По консервативным оценкам, на рынке пуэра за полгода испарились тридцать четыре миллиона юаней<sup>3</sup>. Фактически на чайном рынке Шанхая не найти покупателя и на пуэр ценой шесть тысяч юаней<sup>4</sup>.

Достигшее предела непременно идет к упадку — воистину, такова непреложная истина Поднебесной. Всего два — три года назад цена на пуэр взлетела до небес. Он вдруг оказался знаменитостью в чайном мире. Пить его стало престижно. Господствовало мнение: «Если выпили хороший чай, но ни слова не сказали о пуэре, — выпили без толку». Пока люди, которые, подобно мне, не любят пуэр, не могли взять всего этого в толк (в подтверждение — моя заметка «Лекарство, культурный памятник или Камилла»), пуэрный бум непредвиденно вышел за границы чаепития и стал все более походить на рекламные атаки перед блокбастерами в кинотеатре. Сначала в столицу въехал конный караван с чаем — «вновь явилась древняя красота чая и лошадей»<sup>5</sup>. Потом семь блинов пуэра ушли с молотка по заоблачной цене в 1,6 миллиона юаней. В марте 2007 года

прошло торжественное мероприятие — столетний пуэр провезли через девять городов и провинций с почетным военным эскортом. Дошло до того, что шумиха вокруг пуэра потеряла всякую связь с питьем чая. К нему стали непосредственно относиться такие формулировки: право дистрибьютора, задержка продажи, выкуп по высокой цене, завышение цены, спекулянт, розничный покупатель, падение в цене... В общем, вы поняли.

Это безумие напомнило мне почтовые марки и кафирские лилии<sup>6</sup>, — действительно, удивительно похожие истории. Стоит поддаться ажиотажу, и жди ушат холодной воды на голову. Если пузырь раздулся до невообразимых размеров, то скоро он лопнет. Теперь некоторые мои друзья тихонько вздыхают: «Как жить, оглядываясь в прошлое?» Я отвечаю: «Вы просто строите иллюзии». Ведь каково прошлое пуэра на самом деле? Пуэр — это черный прессованный чай, он может иметь самую разную форму. Он способствует пищеварению, помогает похудеть. Пуэр — ребенок из нищей семьи. Раньше его мог позволить себе каждый бедняк. Выходец из низов, разве он осмеливался мечтать о славе и почете, которые к нему придут? Бывает, иногда обычного ребенка разодедут так, что он сам на себя больше не похож, — вроде бы при полном параде, но на деле вызывает жалость.

Есть два варианта прогнозов о будущем пуэра. Первый — цена опять начнет расти. Второй — поводов для оптимизма нет. Интуиция подсказывает, что сбудется второй вариант. Последние несколько лет цена на пуэр действительно не вписывалась ни в какие рамки. Если она взлетела так высоко, то должна была сильно упасть, — это своего рода запоздалое взыскание. Заставить ее вновь расти не так-то просто. Вся эта реклама вроде рассказов, что пуэр лечит от всех болезней и чем он дольше хранится, тем лучше, у части аудитории вызвала отторжение. За короткое время этого не исправишь. Всякое лекарство с активными ингредиентами имеет срок годности. Если какое-то время оно улучшает по мере хранения, то, достигнув пика эффективности, все равно начинает ее терять. Разве вы не помните, как



в «Сне в красном тереме» высокосортный женьшень матушки Цзя лежал так долго, что чуть не истлел?<sup>7</sup> Эти спекулянты продолжают продавать низкокачественные товары, пользуясь их популярностью, «создавать тенденции», открывать «новые сферы», — все, лишь бы нажиться на впечатлительных и доверчивых покупателях. Подобные истории могут быть разными, но финал всегда один: кто-то незаметно исчезает с мешком денег в руке, а толпа будто пробуждается ото сна.

По счастью, это все не относится к чаю. Раньше владельцы чайных объявляли, что «только попивший пуэра получает в чае девятый дан». Специалисты убежденно твердили о его многочисленных «чудодейственных свойствах». Белые воротнички учились пить его, чтобы соответствовать моде. Бизнесмены непременно дарили его партнерам. В госучреждениях даже шоферы пили пуэр, подражая начальству. Тогда пуэр был просто пуэром. Сейчас и один цзинь не продать за сотню юаней, а в пуэрных магазинах нет ни одного покупателя. Он остается все тем же. Разве была пуэрная лихорадка? Это людей лихорадило. Разве было пуэрное безумие? Это люди сходили с ума.

Люди суетятся, а чай остается в праздности. Люди шумят, а чай сохраняет спокойствие.

Те, кто утром в чайной читает газету и, не поднимая головы, заказывает пуэр; те, кто переел в ресторане и вспоминает инструкции Цао Сюэциня, а потом заявляет: «Приду домой, заварю себе пуэра», — лишь с ними этот чай завел задушевную дружбу. Только такое повседневное отношение не меняется ни при каких обстоятельствах и сохраняется на всю жизнь. Поздравляю этих людей: теперь ваш пуэр не обожжет руки<sup>8</sup>. Можно пить его не спеша.

## Примечания

<sup>1</sup> Книга Пань Сянли «Чай, выраженный словами» была издана в Китае в 2011 году.

<sup>2</sup> В 2011 году один юань был равен примерно 4,5 руб. — *Примеч. ред.*

- <sup>3</sup> «Гуанчжоу жибао», 27 июня 2007 года. — *Примеч. авт.*
- <sup>4</sup> «Вэньхуэй бао», 5 июля 2007 года. — *Примеч. авт.*
- <sup>5</sup> Когда пуэр в эпоху Цин включили в список чаев, поставляемых ко двору, его доставляли в столицу конным караваном. Кроме того, этот чай наряду с некоторыми другими продавали в Тибет и обменивали там на лошадей.
- <sup>6</sup> Эти два предмета вплоть до сегодняшнего дня периодически обретают в Китае популярность как объект инвестирования.
- <sup>7</sup> Эпизод из «Главы семьдесят седьмой, повествующей о том, как прекрасная девушка была несправедливо обвинена в разврате и как прелестные актрисы, отрекшись от мирских чувств, ушли в монастырь». Подробнее см. Т. 2. С. 249.
- <sup>8</sup> Речь идет о цене пуэра. В оригинале игра слов: у слова «горячий» есть значение «популярный». Пуэр остыл и не обожжет рук — намек на то, что он перестал быть популярным, а значит, дорогим.

# Неизвестное имя, особенный аромат

---

Лето 2006 года было трудное. Каждый день переносился с трудом, ведь температура была не то что высокой — солнце самым дотошным образом прогревало с ног до головы. Уже одна погода наводила на грустные мысли. «Эта жизнь, — сказал я себе наконец, — сущий ад»<sup>1</sup>. К тому же тем летом печаль вечной разлуки повергала душу в смятение и лишала сил.

Я лежала под кондиционером, погрузившись в чай. Но кондиционер — это не то же самое, что естественная прохлада, а чай только усиливает жажду. Похоже, нужно уехать путешествовать на несколько дней. Силы этого не позволяли, но я чувствовала, что проветриться крайне необходимо. Из дома я вышла через силу.

Я приехала на гору, названия которой не знала. Она была невысокой. Потихоньку я взобралась на вершину. Никакого особенного вида мне не открылось, только несколько местных жителей с корзинками торговали закусками на голых камнях. Один продавал сушеный дофу, другой — квашеную редьку, еще одна бабушка — тоже дофу, а также чай. Я села на скамеечку перед ней и попросила чашку чая. Она стояла несколько мао. Бабушка дала мне одноразовый пластиковый стаканчик. За чайную утварь он никак не шел, но тогда мне было все равно. Этот предмет, который никак не может принять форму, стоит его взять в руку, стал для меня чашкой. Я не питала никаких ожиданий в отношении напитка. Глядя по сторонам и ни о чем не думая, я сделала глоток. Боже мой, что за вкус? Он оказался соленым и с каким-то лекарственным оттенком. Я стала разглядывать чай непонятного

цвета, но так и не поняла, почему у него такой вкус. С мукой на лице я обратилась к бабушке. Она ответила, что это травяной чай. Я спросила, как он называется. Бабушка заботливым тоном, словно собственной внучке, объяснила, что он называется так-то. Я переспросила дважды, но так и не поняла, что это. Я спросила, как пишется, она улыбнулась и передала мой вопрос соседу, который продавал квашеную редьку. Он тоже улыбнулся, — оказалось, что никто из них не знает. Они рассказали, что этот чай в их местах известен. Все знают, что он полезен для здоровья, но никто не в курсе, какими иероглифами записывается его название. Оно у всех на слуху, и никому никогда не приходило в голову его записать.

С написания иероглифов разговор неожиданно перешел на литературу. Бабушка сказала:

— Писать — это ведь нелегкое дело! Не смотрите, что эти писатели все сидят, будто и не устают. На самом деле они работают головой, это еще как тяжело!

Тот, который продавал квашеную редьку, сказал:

— Это ведь называется умственным трудом. Трудиться, конечно, тяжело.

Тот, который продавал дофу, сказал:

— Да и вообще быть человеком разве хоть кому-нибудь не тяжело?

Я в жизни не слышала, чтобы в подобных местах подобные люди говорили подобные вещи. В сущности, я была в отчаянии, полагая, что всякое чтение и писательство — это дела какой-то другой далекой планеты. Но в этот миг вдруг почувствовала, что их слова полны смысла, и их оказалось достаточно, чтобы я, оцепенев, погрузилась в размышления.

Как нарочно, в этот момент друг прислал мне сообщение, спрашивая, как у меня дела. Я написала: «Я сейчас в невероятном месте, слушаю, как невероятные люди рассказывают мне, что такое литературное творчество, пью с виду не опасный лекарственный чай». Друг ответил: «Звучит как будто ты во сне».

Действительно, как будто во сне. На вершине горы поднимался ветер, бескрайний и беспредельный. Казалось, все призывает рыдать в голос, но при этом говорит, что горевать совершенно ни к чему и следует сохранять в душе спокойствие и ясность. Я сидела в оцепенении и пила чай, не желая спускаться. Про себя я без конца повторяла: лето скоро пройдет, лето скоро пройдет, и год скоро пройдет, пусть все скорее пройдет. Я продолжала пить тот чай чашку за чашкой. Одна чашка была: «Плывут облака отдыхать после знойного дня, стремительных птиц улетела последняя стая»<sup>2</sup>. Другая чашка была: «Иди к себе, а я уж спать готов, вернешься завтра, взяв певучий цинь»<sup>3</sup>. Не помню, сколько я в конце концов выпила, и бабушка, похоже, тоже не считала. Постепенно я почувствовала прохладу на губах и сладкое послевкусие, наполнившее горло.

Опять пришло сообщение от друга: «Ты все еще пьешь чай?» Пью. Чашка чая в таком месте и в такой момент не даст уйти. «Что за чай такой хороший? Я тоже хочу попробовать». Я ответила: «Чай с неизвестным именем особенно ароматен». Это, конечно, измененный стих Синь Цицзи (1140–1207): «Цветок с неизвестным именем особенно красив». Тогда эти слова сорвались у меня с языка почти без раздумий. Потом я подобрала к ним два варианта первой строки, чтобы получилась парная надпись: «Облако без пристанища беззаботно бело; чай с неизвестным именем особенно ароматен» и «Родник без истока все так же чист, чай с неизвестным именем особенно ароматен». Сейчас, глядя на них, я подумала, что первый вариант — о небе, а второй — о земле. Неужели маленькая чашечка чая способна удержать и то и другое?

Если однажды я вновь встречу тот неизвестный чай с неизвестной горы, я больше не спрошу его имя.

## Примечания

- <sup>1</sup> *Бронте Ш. Джейн Эйр* / пер. с англ. В. Станевич. М.: Эксмо, 2008. С. 413.
- <sup>2</sup> *Ли Бо. Одиноко сижу в горах Цзинтиншань* / пер. А. И. Гитовича // Классическая поэзия Индии, Китая, Кореи, Вьетнама, Японии. М.: Худож. лит., 1977. С. 265.
- <sup>3</sup> *Ли Бо. С Постигшим истину пьем в горах* // Торопцев, С. А. Жизнеописание Ли Бо, поэта и небожителя / Российская акад. наук, Учреждение Российской акад. наук Ин-т Дальнего Востока РАН. М.: ИДВ РАН, 2009. С. 235.

# Послушайте: плачет чай

---

В одном туристическом районе, известном красивыми пейзажами, нас повели в чайную. В той местности выращивали знаменитый чай, поэтому мы были в предвкушении. Размеры и интерьер оказались более-менее. Сотрудницы чайной в двубортных китайских халатах из набивной ткани были все как на подбор. Нас пригласили в зал для церемонии. Здесь стоял высокий стол с чайной утварью, перед ним — стулья и низкие чайные столики в несколько рядов. Мы сели. Одна из девушек рассказала о чае, который держала в руках: экологически чистый, с их собственной плантации. Она передала его нам, чтобы каждый посмотрел на него<sup>1</sup>. Я сразу поняла, что это зеленый чай типа Юньу — Облака и туманы<sup>2</sup>. Лист по форме и цвету был неплохим. Я понюхала — он оказался весьма ароматным. Я взглянула на чайную утварь на столе с недоумением. Там был чайник из исинской глины и набор из пяти инструментов красного дерева<sup>3</sup>. У меня дома есть такой, но, к своему стыду, я не знаю, как он правильно именуется, и наобум называю его «пять инструментов для чая», на манер «восьми инструментов для краба»<sup>4</sup>. Эта утварь явно предназначалась для церемонии *гунфу ча*.

Девушка, рассказывая, начала заваривать. Сначала она сполоснула чайник и чашки кипятком — это было прогревание чайника. Потом она положила в чайник лист — это носило красивое название «Черный дракон вступает во дворец» (на этом месте я чуть не засмеялась — как зеленый чай может быть черным драконом<sup>5</sup>? Вот уж дали маху). Затем она залила чай кипятком, вылила первую заварку — это называлось

«омывать чай» — тут же опять налила воды и, закрыв крышку, принялась поливать чайник кипятком — то есть «атаковать с двух сторон». Это нужно, чтобы раскрыть вкус.

Но это же все приемы *гунфу ча*! Так можно и должно обращаться с чаями вроде Те Гуаньинь, «прекрасной, как Гуаньинь, тяжелой, как железо». Нечего и говорить о том, чтобы так заваривать нежный зеленый чай! Ошеломленная и рассерженная, я ждала, когда девушка закончит показывать другие приемы — «удар сверху, движение снизу»<sup>6</sup>, «Гуань-гун осматривает город», «Хань Синь считает солдат»<sup>7</sup>. Наконец, чашечка оказалась у меня в руках. Чай в ней ничем не походил на зеленый. Он оказался мутным и желтым, без всякого аромата. Я отпила его и почувствовала только вяжущую горечь. Безобразие! Если нежнейший зеленый чай мучить, будто это крепкий улун, подолгу томить в горячей воде, пока он не будет уже давно готов и разварен, нет, томить до смерти, — разве у него останутся прозрачный цвет и свежий аромат зеленого чая? Мне показалось, что эта девушка — жестокий человек. Если так обижать чай, он не заговорит. Может ли он заплакать? Если бы мы сидели в тишине, то, наверное, услышали бы его плач.

Мы пили чай и отмалчивались. Девушка тут же начала его продавать — такая-то сортность и такая-то упаковка стоят столько, а сейчас со скидкой — вот столько. Сначала никто не откликнулся, и она помрачнела. Как только кто-то захотел купить, она мило заулыбалась.

Не помню, сколько раз я попадала на такие чайные церемонии, но они встречались мне повсюду, от Аньхоя до Цзянси... Потом, слыша слова «чайная церемония», я просто-напросто стала отказываться ехать. Я не хочу подвергаться такому нелепому перевоспитанию и сталкиваться с таким дотошным и притом неуклюжим маркетингом. Если хотите что-то продать, то лучше ставьте палатку. Пусть продавец в ней зазывает: «Кому чай, отличный чай!» Так будет намного искреннее.

Если у людей нет базовых знаний о чае или они сознательно заваривают неправильно, пуская пыль в глаза, —



о какой чайной церемонии тут говорить? Если они не уважают различие между чаями, то не уважают и сам чай. О каком пути, о каком искусстве тут можно говорить?

Сейчас в Китае чайные везде и всюду, но в скольких из них действительно любят и ценят чай, встречают этим напитком друзей? Я не говорю, что там нет хорошего чая, но в этих «чайных», которые считают продажи главной целью, к нему примешался посторонний привкус. В них не найти чистого, беззаботного и искреннего настроения, не найти чайного настроения — там есть только ненасытная алчность.

### Примечания

<sup>1</sup> Речь идет о так называемом «знакомстве с чаем»: во время церемонии, прежде чем заваривать чай, принято любоваться формой его листа и пробовать его аромат. Чай при этом кладут в специальный сосуд — *чахэ* (лист лотоса для чая). Внешний вид и аромат чая также позволяют оценить его качество.

<sup>2</sup> Зеленый чай со сравнительно маленьким листом; самый известный представитель — Облака и туманы гор Лушань (Лушань Юньу).

<sup>3</sup> Такой набор включает в себя щипцы-*чацзя* (ими переворачивают чашки во время прогрева, чтобы не обжечься), ложку-*чашао* (ею берут чай из чайницы, чтобы положить в *чахэ*), иглу-*чачжэнь* (ею прочищают носик чайника, если он забьется), воронку-*чалоу* и ложечку-*чачи* (их используют, чтобы аккуратно засыпать чай из *чахэ* в чайник). Также в этом наборе может присутствовать кисточка-*чаби* (ею промакивают глиняный чайник, чтобы на нем не оставалось подтеков). К этим предметам обычно прилагается также подставка-*чатун*.

<sup>4</sup> Китайский традиционный комплект столовых приборов для поедания краба.

<sup>5</sup> «Черный дракон» — перевод слова «улун».

<sup>6</sup> Воду в глиняный чайник начинают лить с небольшого расстояния, потом резко поднимают термос и льют с высоты. Листья в чайнике при этом начинают вращаться с потоком воды. Таким образом вода ударяет лист с большей силой, и он быстрее экстрагируется.

<sup>7</sup> Гуань-гун — то есть Гуань Юй (?–220), знаменитый полководец периода Троецарствия, военачальник Лю Бана. Подразумевается способ разливания чая, при котором чашечки стоят вплотную друг к другу, и чай наливают в них не поочередно, поднимая носик и останавливая струю

после каждой, а быстро проводят носиком чайника над чашками туда-сюда, не останавливая струи. Так делают для того, чтобы чай в чашках был примерно одинаковым по крепости (поскольку заваривается он быстро, если наливать в каждую чашку поочередно, то в последней он будет крепче, чем в первой). Эти движения сравнивают с тем, как генерал быстро объезжает на коне город, проверяя военные укрепления. В названии второго приема также упомянут военачальник Лю Бана, Хань Синь. После того как «Гуань-гун осмотрел город», оставшийся в чайнике чай доливают в чашки поочередно, капая в каждую по чуть-чуть, чтобы добиться одинакового количества чая в чашках и, опять же, одинаковой крепости. Это сравнивают с тем, как генерал по одному считает солдат.

# Местные горы, местная вода, местный чай

---

Все в Китае, кто пьет чай, знают поговорку: «Вода из реки Янцзы, чай с вершин гор Мэншань». Есть еще такая: «Чай Лунцзин, источник Паохуцюань» (другой вариант — «Лунцзин с пика Шифэн, источник Паохуцюань»). Среди знаменитых «комбинаций воды и чая» можно назвать также: Пурпурные ростки бамбука с гор Гучжу и источник Цзиньшацюань; Облака и туманы гор Лушань и первый источник в Китае<sup>1</sup>; чай с гор Цзиншань и Чжувэнцюань; Изумрудные спирали весны и вода озера Тайху; Серебряные иглы с гор Цзюньшань и Лициюань; Ворсистые пики гор Хуаншань и водопад Жэньцзыбао; Ворсистые пики гор Яньдан и озеро Далунцю; Утесный чай с гор Уишань и река Цзюцюйси. Существуют и другие подобные формулы: Желтые почки с гор Могань и вода из Цзяньчи; чай с гор Сишань и вода из Жуцюаня; Тыквенные семечки с гор Циюнь и вода из истоков реки Хуай; чай с вершины Хуадин гор Тяньтай и водопад Цяньчжанбао; Императорские почки с утеса Тяньцзунь и источник Шичзюцюань. Сначала я думала, что с этими поговорками все просто. Они говорят о том, что и вода и чай хороши, отмечают «пары превосходных». Понемногу я осознала — в них наши предшественники намекали на общеизвестную истину, фундаментальную для китайской культуры чаепития. Она гласит, что качество воды важно для природы чая и что без воды говорить о чае нельзя. Именно таков скрытый смысл этих поговорок.

Я много ездила по разным местам и пробовала всякий чай, который мне там встречался. Постепенно я сделала

удивительное открытие. Чай мог быть действительно хорошим и притом свежим. Персонал чайных обычно заваривал со знанием дела. Вкус оказывался замечательным, даже исключительным, волнующим. Я немедленно покупала пару цзиней и, приехав домой, в радостном порыве заваривала его. Однако он был уже не таким ароматным, как в первый раз, его вкус оказывался не таким полным. Я подозревала чайные лавки и лотки: не хитрят ли они, подменяя чай? Я стала предельно осторожна: терпя разъяснения, протесты и насмешки продавцов, я все делала собственными руками. Пробуя чай, сама его брала и заваривала, а покупая, проверяла его подлинность, сама доставала и смотрела, как его упаковывают под вакуумом. Я обращалась с ним как с каким-нибудь маленьким крылатым существом — словно он сейчас возьмет и улетит. Я прилетала домой, в Шанхай, и сразу же заваривала и пробовала чай. Вкус все равно становился другим. Чай оставался хорошим и соответствовал своей сортности и возрасту, был даже и ароматным, и сладким, но тот особый вкус, или, иначе говоря, та особая прелесть, все же не возникали вновь. Мое огорчение было поистине не передать словами. Это все равно что смотреть, как цветные облака неторопливо уплывают, оставляя после себя опустевшее небо. Еще это немного похоже на попытку найти цветущее дерево: в текучем тумане смутно слышится цветочный аромат, но где сами цветы — неизвестно.

Потом я прочитала в «Записках о воде для варки чая» Чжан Юсиня такие слова: «Если чай варят там, где он родится, нет такого, который не был бы превосходным. Все из-за соответствия ему воды и почвы. Когда покидаешь то место, вода проявляет половину чая». Он прямо заявляет: чай вкуснее всего пить там, где он растет, потому что природные условия этой местности лучше всего ему подходят. Если вы уезжаете оттуда, то чай может проявиться только наполовину. Я наконец прозрела! Неудивительно, что чай, который я пробовала на его родине, всякий раз был таким чудесным, а в Шанхае терял половину души.

Я обратилась к главе «Цзин Цань пробует чай» из «Собрания пустяков цинской эпохи по разделам»: даос Цзин Цань из уишаньского монастыря Тяньюгуань считал, что у уишаньских чаев есть четыре ступени. Первая — это аромат, вторая — чистота, третья — сладость, четвертая — живость. Живость — лучшее, что есть в утесных чаях. Он как будто сам понимал, что в этом его критерии есть что-то мистическое. Он говорил, что эту «живость» можно различить только языком. Еще он считал, что надо непременно использовать воду с гор Уишань. Только так можно пробудить лучшее, что есть в чае, и распробовать его чистый, ароматный, сладкий и живой вкус. Я снова прозрела. Хлопнув по столу, я воскликнула: впустую выпила тысячи чашек! Если бы мастер не раскрыл секрет, не знаю, сколько бы еще мне пришлось сомневаться!

Оказывается, прелесть, которую терял всякий хороший чай, привезенный мною в Шанхай, — это и была та самая «живость». Его аромат, чистота и сладость приезжали домой вместе со мной, но у «живости» были свои принципы. Если чай заваривали водой из других мест, то как бы идеальна ни была ее температура, как бы чиста ни была чайная утварь и как бы я ни уговаривала «живость» явиться, она не соглашалась посетить меня.

Потом я вспомнила, что в знаменитом романе «Путешествие Лао Цаня» есть описание чаепития. В нем я нашла еще одно свидетельство: «Только лишь Цзыпин отпил глоток зеленого чая, заваренного Юньгу, как ощутил необыкновенную свежесть. Он проглотил и почувствовал, как сладость распространяется до самого желудка. Вокруг языка стремительно поднялась слюна. Чай был ароматен и сладок. Он выпил подряд два глотка, и чайный аромат словно бежал изо рта обратно в нос, — было так приятно, что не передать словами. Цзыпин спросил у Юньгу: “Что это за чай? Почему он такой вкусный?” Она ответила: “В нем нет ничего особенного, это обычный дикий чай со здешних гор, поэтому вкус у него грубый. А с водой повезло: она из родника на вершине восточной горы. Чем выше источник, тем она

вкуснее. К тому же я кипятила ее на сосновых цветах, а чай заваривала в глиняном кувшине. Поэтому он так хорош...»

Чай с местных гор дополняет местная вода, поэтому он такой вкусный. Неудивительно, что когда в эпоху Тан из округа Хучжоу ко двору императора везли чай Пурпурные ростки бамбука с гор Гучжу, то вместе с ним в столицу непременно ехала в серебряном кувшине вода из местного источника Цзиньшацюань. Помимо того, что она сама по себе хороша, надо было, чтобы чаю непременно сопутствовала вода с его родины, чтобы, попав в чужие края, он не капризничал из-за непривычных природных условий, раскрыл весь цвет своего вкуса и проявил все свое благоухание. Если вернуться к поговоркам, то каждая из них — или открытое признание, или суровая декларация: всякий чай нужно заваривать водой с его родины, только тогда чайный аромат будет полным, чайное настроение — цельным, и сам он — вполне совершенным. Господа любители чая, смотрите, не обманите ожиданий!

## Примечание

<sup>1</sup> Источник Гуляньцюань в горах Хушань, который Лу Юй, согласно «Записке о воде для варки чая» Чжан Юсиня, считал лучшим в Китае.

# Чайные ритуалы и чайные правила

---

В последнее время за чайным или обеденным столом все чаще тихонько стучат по столешнице костяшками пальцев. Это делают в знак благодарности человеку, который наливал чай. Обычай возник в Гуандуне и вошел в моду во всем Китае. Однажды я в шутку сказала своему знакомому из Гуандуна, что выражение «зарыть счет»<sup>1</sup>, пришедшее в *путунхуа* из кантонского диалекта, — самая лучшая их продукция. Сейчас я вспомнила, что есть еще этот жест — постукивание костяшками в благодарность за чай.

Обычно сгибают четыре пальца, а стучат указательным и средним. Два пальца символизируют две ноги, а постукивание согнутыми пальцами — преклонение колен. Рассказывают, что некогда Цяньлун инкогнито ездил по Китаю. В Гуандуне он зашел со своей свитой в чайную. Император настолько увлекся ролью простолюдина, что схватил в порыве энтузиазма чайник и стал наливать чай своим приближенным. Те пришли в замешательство: если они не преклонят колен в благодарность, то оскорбят государя, а если преклонят — то разоблачат его. Один из них нашел выход. Он согнул указательный и средний пальцы, как ноги, и тихонько постучал по столу, справившись с «невыполнимой задачей». Остальные поспешили повторить этот жест за ним. Потом он распространился в народе и стал одной из традиций чаепития. Говорят, гуандунцы очень следят за тем, как именно совершается этот жест. Если в гости приходит один человек и хозяин наливает ему чай, то он стучит костяшкой среднего пальца. Супруги стучат средним

и указательным пальцами. Если приходят всей семьей, то старший должен постучать пятью пальцами. Звучит убедительно, вот только чтобы уловить такую микроскопическую разницу, глаз должен быть как у орла.

Если чай пьют на улице, он заканчивается и нужно подлить в чайник еще воды, то гость обычно снимает крышку чайника и кладет ее рядом с носиком. Когда официант видит это, он без всяких вопросов подходит и добавляет воду. Это правило тоже появилось в Гуандуне и тоже в эпоху Цин. Рассказывают, что там развлекались отпрыски маньчжурской знати, и постоянно случались всякие происшествия. Однажды баричи принесли в чайную клетку с птичкой. Выпив чай, ее посадили в чайник, закрыли его крышкой и стали кричать, чтобы половой долил им воды. Половой, не подозревая об обмане, поднял крышку. Пленница вылетела, и его стали обвинять в том, что он выпустил дорогую птицу. С него потребовали большой компенсации. Хозяин понимал, что это вымогательство, но ему оставалось лишь смириться с неудачей и уступить гостям. Чайные усвоили горький урок и с той поры установили правило: если гости хотят, чтобы в чайник добавили воды, они должны сами поднять крышку. В наши дни это уже стало обычаем. Если гость хочет подлить воды, он вполне может обойтись без комментариев, но при этом он должен пошевелить пальцем — открыть у чайника крышку.

В старых чайных хорошо понимали, что дружелюбие приносит богатство. В них все делали для удобства гостей. В иных местах (например, в Тяньцзине), когда в чайную приходила компания, они могли заказать на всех один чайник и несколько чашек, а могли попросить заварить чай, который принесли с собой. Если гость хотел уйти, а чай еще не был выпит, он мог попросить сохранить за ним место и, вернувшись, продолжить чаепитие. В разных местах правила несколько отличались. В Пекине, уходя, надо было перевернуть чашку и предупредить полового. В Шаосине требовалось положить на стол перевернутую крышку от чашки. Это означало: «ушел на время, пожалуйста, не занимайте место».



Эти два обычая не имеют ничего общего с подобострастной и жестокой обдираловкой, при которой уважают не человека, а его кошелек, и сегодня встречаются повсеместно.

Подавая чай дома или встречаясь с человеком в чайной, хозяин обычно следит, чтобы носик чайника не смотрел в его сторону: так он выражает уважение к гостю. Это потому, что «когда высший с чайником, он сидит против его носа»<sup>2</sup>. Под «носом» в этой цитате подразумевается ручка чайника. Если ручка означает высшего, то носик, расположенный напротив, — низшего. Поэтому надо избегать того, чтобы носик чайника смотрел на гостя, чтобы не оскорбить его. Многие не заботятся об этом или вовсе этого не знают, но, когда принимаешь гостей, лучше лишний раз подстраховаться.

До тридцатых годов прошлого века в шанхайских чайных было в моде «чайное гунцзя». Когда в чайную приходил какой-нибудь завсегдатай, он при заказе не произносил ни слова, а выражал все жестами. Если, например, он хотел зеленый чай, то показывал выпрямленный указательный палец; если красный — согнутый указательный. Раскрытая ладонь с чуть согнутыми пальцами, напоминающая по форме цветок хризантемы, обозначала хризантемовый чай, вытянутая и сжатая в кулак рука — чай из цветов померанца, а сомкнутые большой, указательный и средний пальцы — жасминовый или с цветами хлоранта, то есть с мелкими цветами. Если посетитель хотел просто кипяченой воды, то он показывал только мизинец. Эта манера походила на гунцзя — язык жестов в традиционном китайском театре. Поэтому ее называли «чайное гунцзя». Сейчас она давно не в ходу. Я думаю, что даже ностальгирующие по прошлому люди не будут пытаться ее реставрировать — сортов чая сейчас очень много. Как, выпрямив указательный палец, обозначить Лунцзин, Маофэн, Юньу, Хоукуй, Маоцзянь, Иньчжэнь, Билочунь или любой другой из сотен зеленых чаев? Не говоря уже о том, что есть чаи, собранные до Цинмина, до Гуюя, высшей категории, первой категории и так далее. Если изобрести новое чайное гунцзя, то оно будет напоминать то ли выступление акробата на ярмарке,

то ли загадывание ребусов. У нынешних официантов просто не хватит терпения на то, чтобы составить вам компанию в этом молчаливом сговоре.

Чайные ритуалы и чайные правила, что ни говори, не существенны; вот только то, что человеческая теплота в чайных год за годом скудеет, все же нагоняет тоску.

## Примечания

<sup>1</sup> Кит. «майдань» 埋单 (также записывается как 买单) — выражение используется в значении «закрыть счет». Пример диалектизма, который начинал использоваться по всей стране и таким образом перешел в *путунхуа*.

<sup>2</sup> Цитата из главы «Малые церемонии» в «Книге ритуалов» («Ли цзи»). — *Примеч. авт.*

# Чайные встречи и чайные пиршества

---

Современные чаепития часто напоминают мне о «чайных встречах» в древности. В современном слове «чаепитие» по сравнению с «чайной встречей» больше на один иероглиф — «хуа», «речь»<sup>1</sup>. Кажется, будто в древности уделяли больше внимания чаю, а сейчас больше говорят. Эта мысль меня сильно смешит.

Чайные встречи (*чахуэй*) появились, должно быть, в эпоху Тан. В самом начале их, как правило, устраивали буддийские монахи, и обычно весной. Множество монахов собирались попить чай и побеседовать о буддийском учении. Стихотворение У Юаньхэна (758–815) «Чайная встреча у наставника Бэня в монастыре Цзышэнсы поздней весной» помогает представить сущность подобных чаепитий: «Днем пустой зал неизменно затворен; исток сердца знает о познании пустоты. В чаньском дворе после дождя — [как] среди десяти тысяч цветов лotosового мира. Со временем льющийся аромат исчезает; здесь соединились Небо и человек. Не зная истины *упайи*<sup>2</sup>, каким путем выбраться из клетки?» Впоследствии чайные встречи проводили уже не только буддисты. Чаепитие на них неизменно сопровождалось беседой, и ее тема должна была гармонировать с чаем. Знаменитый каллиграф Янь Чжэньцин устроил чайную встречу с несколькими друзьями. После нее остались «Пятисложные связанные строки о чаепитии лунной ночью»<sup>3</sup>. Прекрасные строки «Тихой ночью передаем из рук в руки белые чаши, благоухание заполнило свободный флигель» живо рисуют перед нами картину встречи ученых мужей за чаем.

Чайное пиршество (*чаянь*), которое также называлось «пиршество из чая и фруктов» (*чаго янь*), «пиршеством из чая-мин» (*минъянь*) или «собранием кипятка» (*таншэ*), подразумевало застолье, на котором гостям подавали чай и фрукты, а не вино и закуски. Первое отмеченное в исторических источниках чайное пиршество устроил Лу На, начальник министерства чинов (*либу шаншу*) Восточной Цзинь. Когда он служил начальником округа (*тайшоу*) в Усине, его собрался навестить Се Ань, служивший тогда начальником столичной армии (*вэйцзянцзюнем*). Племянник Лу На увидел, что тот ничего не подготовил к визиту Се Аня. Он не решился спросить его о причинах и тайком подготовил угощение, рассчитанное на десяток с лишним человек. Когда Се Ань приехал, Лу На встретил его только чаем и фруктами. Племянник поспешил спасти положение и велел подать заготовленные яства. Лу На, как только гость ушел, хорошенько всыпал племяннику и наругал его:

— Ты, негодяй, не способен принести мне славы, зачем еще и порочишь мое благородное поведение?

Как ясно из этой истории, чайное пиршество могли рассматривать и как признак бедности или скупости, и как доказательство благородства. В эпоху Тан нравы изменились. Пиршество начали считать проявлением изысканного вкуса, и оно вошло в моду, стало более оживленным. Теперь чайные пиршества подразумевали и сочинение стихов, и пение, и игру на струнных и духовых инструментах, и танцы. Бо Цзюйи<sup>4</sup> писал: «Жемчуга и самоцветы отбивают такт, обвивают тела танцовщиц», «Младые девы танцуют, сменяя друг друга, словно соперничают в прелести». По содержанию и атмосфере они стали больше напоминать «пиршества». Устраивая их, древние не только оценивали чай, принимали гостей и встречались с друзьями, но и провожали друзей. Об этом говорят строки: «По счастью, чайный аромат задержал юношу; не годится, чтоб осенний ветер провожал княжича». Сам заголовок стихотворения гласит: «Осенним вечером на чайном пиршестве на восточной вершине у храма Чжаоиньсы провожаю в Цзянчжоу

младшего двоюродного брата Янь Боцзюня<sup>5</sup>». В нем также ошутима разница между чайной встречей и чайным пиршеством: последнее было не только более шумным, но еще и не привязанным к сезону. В эпоху Сун традиция чайных пиршеств проникла в императорский дворец. Император Хуэй-цзун принимал на них всех своих чиновников. К тому же он сам проводил чайную церемонию — «своими руками наливал кипяток и взбивал [чай венчиком]». Цай Цзин, этот подхалим<sup>6</sup>, воспел дворцовые чаепития в «Записке о пире с приближенными во дворце Яньфугун». Он также описал великолепные чайные пиршества императора в «Записке об особом пиршестве в башне Тайцинлоу» и «Записке о пире с приближенными в зале Баохэдянь». В правление Цяньлуна подобные собрания стали регулярными. Их проводили в течение трех дней после первого дня нового года во дворце Чунхуагун. Во время пиршества император сидел на престоле, а чиновники — по два человека за столиком. Они пили чай, смотрели представление и либо сочиняли связанные строки, либо сам Цяньлун слагал стихи экспромтом и приказывал, чтобы все сочиняли стихи в ответ.

Иногда чайную встречу сложно отличить от чайного пиршества. Например, знаменитые янсяньская чайная встреча и цзиншаньское чайное пиршество. Первая стала важным событием в чайном мире эпохи Тан. В провинции Чжэцзян, в уезде Чансин, на границе между Гучжу и Янсянем производили Янсянь Гунча, Янсяньский императорский чай (он же — Гучжу Цзысюнь, Пурпурные ростки бамбука с гор Гучжу). Каждый год, перед тем как отправлять чай в столицу, *тайшоу* округов Чанчжоу и Хучжоу должны были прибыть в горы Гучжушань и провести там чайную встречу. Самых разных знаменитостей приглашали туда попробовать свежий чай. Однажды Бо Цзюйи из-за болезни не смог на ней присутствовать и написал стихи «Ночью узнал, что *тайшоу* Чанчжоу Цзя и *тайшоу* Хучжоу Цуй собираются на границе в чайных горах и весело пируют в Янсяне, поэтому посылаю эти стихи». В них он говорит о своем желании приехать и сожалеет, что не может этого

сделать. Судя по размаху янсянской встречи и царившей на ней оживленной атмосфере, это определенно был веселый пир, который устраивали по случаю свежего чая. Цзиншаньское чайное пиршество, напротив, было церемониальным мероприятием. Во время него монахи монастыря Цзиншаньсы восхваляли Будду и рассуждали о сутрах. Оно больше напоминало торжественную «встречу», и от «пиршества» в нем было очень мало. С цзиншаньского чайного пиршества началась японская чайная церемония. Об этом следует писать отдельно, а здесь мы пока мы не будем затрагивать этой темы. По мне, первое больше похоже на чайное пиршество, а второе — на чайную встречу. Может быть, в каких-то моментах не обязательно так педантично различать названия? Может, в этих случаях чайное пиршество и чайная встреча уже слились в одно целое?

Чайные встречи понемногу исчезают, но сама традиция все же не прервалась. Цзиньлинские чайные встречи, которые устраивал специалист по чайной церемонии Ся Цзыи (1891–1940) до Японо-китайской войны<sup>7</sup>, и встречи *у-во*<sup>8</sup>, появившиеся на Тайване в восьмидесятые годы, — все это отголоски чайных встреч древности. Чтобы создать во время *у-во* атмосферу «гармонии, уважения, чистоты и покоя», на этих встречах запрещено разговаривать. Отсюда видно, что в понятиях «чайная встреча» и «чаепитие» разные акценты. Это правило, наверное, невыносимо для тех, кто любит выступать с речами. «Добрый человек беден словами»<sup>9</sup>. Нынче добрых людей немного, — возможно, потому что все стали слишком *ю-во* («я есть»)<sup>10</sup>.

## Примечания

<sup>1</sup> «Чаепитие» по-китайски — *чахуахуэй* 茶话会, «чайная встреча» — *чахуэй* 茶会.

<sup>2</sup> *Упай* (санскр. «искусные средства») — буддийский термин, обозначающий методы, с помощью которых наставник ведет ученика к просветлению.

<sup>3</sup> Связанные строки (*ляньцзуй*) — поэтический жанр. Несколько человек по очереди сочиняли одну или несколько строк на заданную рифму,

в итоге получая целое стихотворение. В эту и подобные литературные игры образованные китайцы играли во время пиров и застолий.

<sup>4</sup> Бо Цзюйи (772–846) — поэт эпохи Тан, писал в простой и доступной манере.

<sup>5</sup> Танский поэт Ли Цзяю, годы жизни неизвестны. В 748 году получил степень *цзиньши*, в 757 был в живых.

<sup>6</sup> Цай Цзин (1047–1126) — каллиграф и *цзайсян* (канцлер) эпохи Северной Сун. Цай Цзин считался алчным, коварным и лстивым человеком, главным виновником беспорядка в государстве, который привел Северную Сун к краху.

<sup>7</sup> Японо-китайская война (1937–1945) — война между Японией и Китаем, случившаяся вследствие завоевательной политики Японии в 1930-х гг. на территории Китая. Закончилась капитуляцией Японии. — *Примеч. ред.*

<sup>8</sup> *У-во* (букв.: «не-я» или «меня нет») — чаепитие, на котором отсутствует обычное разделение на заваривающего и гостей, и чай заваривают сразу все участники. Подобного рода встречи появились в XVI веке в Японии и были возрождены на Тайване в конце прошлого века. Может проводиться в разных форматах, количество участников также варьируется, достигая нескольких сотен человек. Само понятие «у-во» впервые появилось в даосских трактатах и впоследствии стало использоваться в буддизме как перевод санскритского термина «анатман» (отсутствие атмана, неизменной духовной сущности индивида). Гармония, уважение, чистота и покой, упоминаемые далее, — четыре истины чайного пути в целом и *у-во* в частности.

<sup>9</sup> Цитата из «Сицы чжуань» («Комментарий привязанных слов») — канонического комментария «Книги перемен», написанного предположительно в IV в. до н.э.

<sup>10</sup> Авторское словосочетание *ю-во* (букв.: «я есть») — отсылка к *у-во* («меня нет»).

## Чай и плоды

---

Несколько дней назад в Малу (пригород Шанхая. — *Примеч. пер.*) я посетила главу Института исследования винограда Дань Чуаньлуня. Я слушала, как господин Дань излагает свою теорию культивации этого растения. Следуя его авторитетным рекомендациям, я по порядку перепробовала разные виноградные сорта, от легких до терпких: *фудзиминори*, *сянъюэ*, *байцзисинь*, *цуйфэн*, *цзюйфэн*, *цзюймэйгуй*. Пить нам подали — неожиданно — Те Гуаньинь, притом с очень правильным ароматом. Впервые в жизни я столкнулась с тем, что виноград предлагают запивать таким чаем. Вкус винограда и аромат напитка чередовались во рту, раскрывая друг друга. Так вдруг испытываешь необычайную радость, сидя в разгар лета в увитой виноградом зеленой беседке. Я вспомнила, как когда-то в Японии ела особенно сладкую канталупу, запивая ее гёкуро, зеленым, как весенние воды. Еще мне на ум пришло милое словосочетание — *ча го*, «чай и плоды».

У этого выражения издавна было несколько значений. Первое — чай с фруктами. В эпоху Цзинь знаменитый своей бережливостью Лу На подавал важному гостю только чай и фрукты. В этом смысле выражение *ча го* встречается в танских стихах: «Что же найдется в моем деревенском доме? Чаем и фруктами встречаю гостя»<sup>1</sup>. Второе значение — это чай с орехами и семечками. Под ними понимались фундук, тыквенные семечки, кедровые и грецкие орехи. В наше время к ним прибавились импортные фисташки и миндаль. А вот косточки белого канариума или красной восковницы редко едят вместе с чаем. Третье значение —



это сладости в целом. В словаре «Готовые выражения шести министерств» («Любу чэньюй»)<sup>2</sup> есть статья «Ча го фэй» («Расходы на фрукты к чаю»): «В *ямынях* на фрукты к чаю, как правило, есть казенная сумма; это так называемые *дяньсинь фэй* — “расходы на сладости”». Здесь словосочетание «ча го» обозначает сладости. В *ямынях* выделялись специальные средства на них, чтобы встречать гостей. В наше время выражение «чай и плоды» используют в основном в первом значении. Иногда к нему примешивают и второе, и третье, имея в виду чай и все, что с ним сочетается. Так, в чайных домах Ханчжоу гости сами заваривают себе чай, заедают его всевозможными фруктами и сухофруктами, пирожными и закусками.

В историческом романе «Сын Неба»<sup>3</sup> приводится меню из чая и фруктов, которое можно назвать каноническим. Это чай «три чистоты» (*саньцин ча*) и восемьдесят один плод<sup>4</sup>, которые У Юньчжу (будущая Дунго-фэй)<sup>5</sup> подносит императрице, поздравляя ее с днем рождения. Для чая «три чистоты» использовался талый снег, собранный с сосновых игл и бамбуковых листьев. В напиток добавляли кедровые орешки, плоды «рука Будды», цветы мэйхуа и заваривали его три раза. В коробке для фруктов были девять видов плодов, каждого по девять штук. К ним прилагались бирки с благопожелательными названиями: «черная жемчужина океана» (лунган)<sup>6</sup>, «драгоценная яшма императорского сада» (каштан), «зернышки лотоса из нефритового пруда» (семена лотоса), «ясные жемчужины чудесной росы» (виноград), «чудесный плод в темно-красном мешочке» (личжи), «серебряное ядрышко с драгоценного дерева» (плоды гинкго), «сокровище Аньци<sup>7</sup>» (белый жужуб), «изумрудные зерна с гор Пэнлай<sup>8</sup>» (кедровые орехи), «вечная весна из сада Куньлуня<sup>9</sup>» (арахис). Оказывается, обычай пить чай с виноградом существует уже давно. Вполне вероятно, он имеет исключительно благородное и изысканное происхождение.

Минский эстет Чжан Дай, перед которым я преклоняюсь, в заметке про чайную «Брат Роса»<sup>10</sup> из книги «Воспоминания о снах Таоаня» пишет: «Тыквенные семечки

и поджаренные бобы — чем еще сопроводить драгоценную траву? Мандарины, помело, боярышник и груши привезли из садов гор Чжуншань». Семечки, поджаренные бобы, мандарины, помело, боярышник и груши — думаю, именно ими Чжан Дай обычно сопровождал чаепитие, либо их часто подавали в чайных в те времена. Если добавить еще чай Ланьсюэ ча (Орхидеи и снег) или чай из Лоцзе, которые Чжан Дай описал с таким мастерством, то это и будут «чай и плоды» той эпохи.

Ли Юй<sup>11</sup>, интереснейшая личность, в главе «Не записанные ранее размышления о фруктах, еде, чае и вине» книги «Случайное пристанище для праздных дум» утверждает: «Фрукты — противники вина, чай — враг вина». Он делит людей на две группы: любители вина и любители чая. По его словам, когда человек впервые приходит в гости и садится за стол, подав ему фрукты и сладости, можно тотчас определить, к какой группе он относится. Если гость сразу принимается за них, к тому же с радостью, то это любитель чая, которому по душе «чай и плоды». Если он совсем не ест или ест мало и неохотно, то это любитель вина, способный пить за двоих. Ли Юй пишет, что сам не пьет вина, а «поедание фруктов и питье чая» он «полагает аккуратными и полными прелести». Я применила критерий Ли Юя к некоторым моим друзьям — похоже, дело и вправду обстоит именно так.

«Плоды», которые сопровождают чаепитие в наши дни, в целом делятся на три вида: семечки и орехи, засахаренные фрукты и сухофрукты, печенья и пирожные. По моему опыту, сушеный филиппинский манго можно назвать лучшей чайной закуской, а японские *вагаси*<sup>12</sup> — выдающейся среди них. Южнофуцзяньские пирожки с машем и арахисовые конфеты, нанкинское чайное печенье, пекинские яблочные цукаты и гороховое печенье также отлично сочетаются с чаем. Дома я чаще всего пью чай без сладостей. Если свободного времени много или приходят гости, то больше всего я люблю дополнять его тяньцзиньской каштановой пастилой. Я выбираю коричневый и как будто слегка прозрачный прямоугольник из пластикового пакетика, режу его на маленькие

кусочки, втыкаю в каждый зубочистку, кладу на белое или прозрачное блюдечко на ладони. Кажется, этот кусочек подчеркивает чистоту чая. Своей безоговорочной сладостью он отбивает такт его бесконечной мягкой горечи, делает каждый глоток крепким и ароматным, как первый. Даже его нежность и плотность идеально оттеняют легкость, с которой напиток проходит в горло. Какая чуткость, какая сыгранность! Но обычно на это нет времени. Тогда в дело идут тайваньские рисовые пирожные или дунбэйские «супермягкие» печенья из маша, купленные в супермаркете; в первых — сладость и мягкость юга, а вторые — безыскусный квадрат чернозема; они тоже подходят к чаю.

### Примечания

<sup>1</sup> Из стихотворения Бо Цзюйи «Господин Цюй навещает меня и остается ночевать».

<sup>2</sup> Маньчжурско-китайский словарь лексики, которая употреблялась в государственных учреждениях. Включает в себя политическую, военную, юридическую, экономическую, сельскохозяйственную лексику. Автор неизвестен. Издан в 1842 году.

<sup>3</sup> «Сын Неба» — роман Лин Ли о третьем цинском императоре Айсингёро Фулине (1638–1661), правившем в 1643–1661 гг. под девизом Шуньчжи.

<sup>4</sup> Число 81 считается счастливым: оно представляет собой девятку в квадрате, а девятка ассоциируется с успехом и устойчивостью. Кроме того, «девять» по-китайски звучит так же, как «долгий», поэтому восемьдесят один плод, преподнесенный в подарок на день рождения, подразумевает пожелание долгих лет жизни.

<sup>5</sup> У Юньчжу (1639–1660) — наложница императора Шуньчжи (посмертно получила титул императрицы).

<sup>6</sup> Лунган (букв.: «глаз дракона»; также лонган или лунъянь) — вечно-зеленое дерево семейства сапиндовых, растущее в Юго-Восточной Азии. Дает круглые плоды диаметром около двух сантиметров с несъедобной коричневой оболочкой, полупрозрачной сладкой мякотью и большим темным семечком внутри. Черная жемчужина океана — отсылка к даосскому трактату «Чжуан-цзы»; в одной из его притч упоминается жемчужина ценой в десять тысяч золотых, которая хранится в самом глубоком омуте под мордой черного дракона.

<sup>7</sup> Аньци Шэн — даосский бессмертный. В «Исторических записках» приводится рассказ Ли Шаоцзюня, даосского мага при дворе императора У-ди, о том, как он встречал Аньци Шэна на острове Пэнлай, обители бессмертных, поедающим финик величиной с тыкву.

<sup>8</sup> Гора Пэнлай — в китайской мифологии священная гора, на которой обитали бессмертные.

<sup>9</sup> Еще одна легендарная обитель бессмертных, которая упоминается в «Чуских строфах» Цюй Юаня.

<sup>10</sup> Эту заметку Чжан Дай написал о чайной, открытой его другом. Она ему так понравилась, что он дал ей имя «Брат роса» — это отсылка к стихам каллиграфа Ми Фу. «Сладкая роса» — иносказательное обозначение чая; «старший брат» — неформальное обращение к собеседнику того же поколения.

<sup>11</sup> Ли Юй (1610?–1680?) — литератор и теоретик театра эпохи Мин.

<sup>12</sup> *Вагаси* — традиционные японские сладости. Изготавливаются из натуральных ингредиентов: риса, бобовых, агар-агара, батата, орехов и трав. Некоторые из них подаются во время японской чайной церемонии.

# Облака и туманы, легкий аромат, холодная мелодия

---

Для любителя чая самый прекрасный пейзаж — это не причудливые горные вершины в дымке облаков и не мостик под сливовыми цветами, а изумрудно-зеленый чайный сад. Глядя на него, чувствуешь биение жизни, чистоту и свежесть, дуновение прохладного ветерка, слышишь журчание ручья, ощущаешь благоухание чая. Быть может, чайный сад ближе всего в мире людей находится к обители бессмертных. Ведь здесь понимаешь, что обитель бессмертных — в твоей душе.

Я много бывала в чайных садах. Были среди них и равнинные, и разбитые на пологих склонах, и горные, были и сады, представлявшие собой искусственные сообщества растений. Что до высокогорных садов, то их я тоже не раз наблюдала издалека, проезжая мимо в машине.

От самого человека не зависит, сможет ли он выращивать чай. Так же и успех выращивания чая в каком-либо месте зависит от воли судьбы. Как всем известно, в Китае есть четыре чайных района — Цзяннань, Цзянбэй, Хуанань и Синань<sup>1</sup>. Какие причины привели к их формированию? Какая природная среда подходит для чая?

Во-первых, это почва. О ее качестве в «Каноне чая» говорится: «Лучший [чай] растет на раскрошившихся камнях, [чай] среднего [качества] растет на каменистой почве, худший растет на желтой земле». Песчаная почва обладает плодородием, способностью сохранять влагу и хорошей воздухопроницаемостью. Поэтому она наиболее предпочтительна для выращивания чая. Если говорить об уровне кислотности, то почва с показателем pH 7 считается нейтральной, а выше

7 — щелочной<sup>2</sup>. Чай — это кислотостойкая культура. Лучше всего ему подходит почва с рН от 4,5 до 6,5. Кислотность или щелочность почвы, конечно, можно измерить с помощью индикаторного реактива. Однако есть еще один способ, который позволяет оценить ее с первого взгляда. Если в какой-либо местности растут сосна Массона, рододендрон, папоротники и китайская ель, то почва там точно кислая. Кроме того, содержание питательных веществ в почве и рельеф местности также влияют на рост чайных кустов.

Во-вторых, вода. Чайным кустам нужна достаточно большая влажность, но слишком высокая может привести к загниванию корней и другим повреждениям.

В-третьих, температура. Лучше всего для роста чайных кустов подходит температура в двадцать–тридцать градусов по Цельсию. Если средняя температура ниже десяти градусов, то кусты впадают в спячку. Когда она падает ниже того порога, который может вынести чай, то они могут получить повреждения или вымерзнуть. У разных сортов эта минимальная температура неодинакова. В целом, для древовидных крупнолистных сортов она составляет около минус пяти, а для кустарниковидных средне- и мелколистных — около минус десяти градусов по Цельсию. Продолжительные заморозки и скорость ветра сильно влияют на чай. Это тоже важная причина, по которой основные чайные районы располагаются на юге, а не на севере, где зимой земля закована в лед.

Наконец, солнце. Солнечный свет — главнейшее условие для роста чайного куста. Благодаря солнечному свету в чайных листьях происходит фотосинтез. У них есть требования и к силе солнечного света, и к его качеству, и к периоду освещения. Первые чайные деревья росли в первобытных лесах. Сейчас многие высококачественные чаи хвалятся тем, что их выращивают высоко в горах, среди густых лесов, облаков и туманов. Они прямо так и называются: «высокогорный чай», «облака и туманы» или даже все вместе — «облака и туманы высоких гор». Почему так? Оказывается, чай любит солнечный свет, но не прямой, а мягкий и рассеянный.

Именно поэтому там, где солнце сильное, в чайных садах иногда сажают деревья, чтобы они затеняли кусты.

Высоко в горах, в густых лесах, окутанных туманами, круглый год много рассеянного солнечного света. Это способствует тому, что в чайных листьях содержится много тианина и глютаминовой кислоты. Поэтому чай, выращенный в подобных условиях, как правило, отличного качества, вкусный и ароматный. Например, про чай Хуаншань Юньу (Облака и туманы гор Хуаншань) в «Записях о Хуаншань» («Хуаншань чжи»)<sup>3</sup> говорится: «...в трещинах меж скал и рождается чай; у него много легкого аромата, от его холодной мелодии немеет небо; называют его Облака и туманы гор Хуаншань...» Сейчас часто встречаются Юньу (Облака и туманы) из других мест (например, с гор Лушань), а «хитом» Хуаншаня стал Хуаншань Маофэн (Ворсистые пики гор Хуаншань). Один заинтересованный человек исследовал этот вопрос и пришел к выводу, что чай Облака и туманы — это первоначальный вариант Ворсистых пик. Я одно время верила этому. До и после «культурной революции» действительно любили все переименовывать. Тем не менее согласие рассудка неспособно убедить вкусовые ощущения: я много раз пила Хуаншань Маофэн высшего качества, и даже непосредственно «на месте», в горах Хуаншань. Приходится признать, что он не оправдал ожиданий и оказался даже хуже местного чая Дишуйсян (Аромат дождевых капель). «Легкого аромата» и «холодной мелодии» теперь не отыскать: «Здесь пребывают, на этой самой горе, но тучи глубоки, и где они — я так и не знаю»<sup>4</sup>.

Ворсистым пикам будет лучше остаться Ворсистыми пиками, а Облакам и туманам — Облаками и туманами. Даже если в этой жизни не суждено прикоснуться к тому невиданному чаю, элегантному и возвышенному, от которого «немеет небо», всегда можно хранить в душе мысли о нем. Как говорится, «даже если душа, увиденная в грезам, окажется призраком, как можно жить без грез»<sup>5</sup>: труднее всего вынести не то, что мечта не осуществилась, а то, что в жизни нет даже мечты.

## Примечания

<sup>1</sup> Цзяньбэй («к северу от Янцзы») — северный берег Янцзы в ее среднем и нижнем течении; провинции Хэнань, Шэньси, Ганьсу, Шаньдун, а также северные районы провинций Аньхой, Цзянсу и Хубэй. Хуанань («юг Китая») — самая южная часть страны, провинции Гуандун, Гуанси, Фуцзянь, Тайвань и Хайнань. Синань («юго-запад») — юго-западная часть Китая, этот район включает провинции Сычуань, Юньнань, Гуйчжоу и юго-восточную часть Тибета.

<sup>2</sup> pH — показатель активности ионов водорода, то есть кислотности. — *Примеч. ред.*

<sup>3</sup> Краеведческая хроника, составленная в эпоху Мин. Под «краеведческой хроникой» имеется в виду жанр китайской традиционной историко-географической литературы. В таких книгах рассказывалось и об истории местности, и о ее географии и климате, и об обычаях местных жителей.

<sup>4</sup> Цитата из стихотворения Цзя Дао «Ищу отшельника, не застаю». В переводе В. М. Алексеева эти строки звучат следующим образом: «Здесь пребывает, на этой самой горе, но тучи глубоки, и где он — я так и не знаю». Подробнее см.: Классическая поэзия Индии, Китая, Кореи, Вьетнама, Японии. М.: Художественная литература, 1977. С. 325.

<sup>5</sup> Стихи Янь Цзидо (1030–1106) на мотив «Жуаньлань гуй» («Молодец Жуань возвращается»). Стихи жанра *цы* сочинялись на мотивы — то есть с соблюдением определенного ритмического и тонального рисунка. Названия этих мотивов не имеют отношения к содержанию, сюжету *цы*.



# Забота каждой весны

---

«Я ждал, ждал, и вот поступь весны уже рядом». Это начало знаменитого эссе Чжу Цзыцина (1898–1948) «Весна», которое в школе мы учили наизусть. Я питаю уважение к Чжу Цзыцину, истинному благородному мужу, но переименовала его строки — «Я ждала, ждала, и вот поступь чая уже рядом». Я была не в силах сдержаться, самой мне это не по душе.

Не будь свежего чая, зачем было бы ждать весну?

По-моему, весна обычно наводит тоску. Не то тепло, не то холодно, нудные дожди, внезапные пыльные бури, то тут, то там оживает растительность, стресс от того, что очередной год подошел к концу<sup>1</sup>, повсюду простуда и обострения психических расстройств... Банана Ёсимото<sup>2</sup> писала, что весна обладает некой «энергией». По-моему, эта весенняя энергия просто кипит. Человек должен иметь достаточное телесных и душевных сил, чтобы противостоять ей.

К счастью, есть свежий чай. Те, кто пьет чай, составляют планы на весь год весной<sup>3</sup>. Это давняя и неизменная истина. Весной дела обычно обстоят так: чай прошлой весны, который расходуется крайне экономно, или осенний, которым пополняют запасы позже, уже почти выпиты, а то, что осталось, уже пережило свой век. На дворе, предположим, февраль. Весна присутствует только в названии праздника. Волей-неволей терпишь, наливаешь себе чашку старого чая и пьешь за неимением лучшего. На самом деле, если хранить его правильно, то «выдержанный» чай все же можно пить. Однако нашу психику так просто не проведешь. Так же с некоторыми звездами — хоть на лицах не разглядишь

ни морщинки, но карьеру они начали, на манер старого пуэра, «в незапамятном году», и тут уж никак не убедишь зрителей, что они молоды. Пить старый чай — это как будто встретиться с такой звездой и волей-неволей обращаться к ней «девушка» или «молодой человек».

Потом ты перебиваешься до марта. Чай в магазинах исчезает на глазах, но ты все же безрадостно идешь покупать то, что осталось. Это тьма перед рассветом. Начинаешь тревожиться: неизвестно, появится ли в этом году свежий чай в магазинах к сроку и какого он будет качества. Почти как в пословице — «чем ближе к дому, тем больше сердце робеет». То есть не к дому, а к аромату<sup>4</sup>.

Вот-вот наступит Цинмин. Ожидание новостей о свежем чае заставляет нервничать. Если погода хорошая, даты начала сбора в разных местах могут прогнозироваться в газетах с точностью до дня. Если она не идет навстречу, например, ударили заморозки или еще что-нибудь, то это влияет не только на нежные чайные листья, но и на мое настроение.

Чай, собранный до Цинмина, конечно, хорош. Не свежестью, не нежностью и не редкостью, а тем, что приходит вовремя. Как раз в тот момент, когда армии надежды и отчаяния выстроились друг против друга в боевом порядке и неизвестно, кто из них выйдет победителем, его появление разом решает все. Доцинминского чая мало. К тому же он дорогой, так что его, конечно, потянут немногие. Только когда небожительница — чай, собранный до Гуюя, — спускается на землю, наконец, появляется свежий чай. Как говорится, «Смотришь из беседки — вода закрывает все небо, на чайных рынках каждый гонится за *юйцянем*<sup>5</sup>». В древности поэт отломил ветку сливовых цветов и послал ее другу в дальнем краю: «Из Цзяннани нечего слать в подарок, на худой конец, отправлю вам ветку весны». Мне всегда казалось, что это должно быть сказано о чае. Однажды, посылая в подарок свежий чай, я написала на коробке эти строки — сознательно пошла на преступление.

Раньше были разные поверья про свежий чай. Его якобы могут собирать только незамужние девушки, и класть

его надо не в бамбуковую корзину, а в рот, чтобы сохранить чистым и свежим (это о чае Синьян Маоцзянь). После сбора его запрещали прожаривать. Надо было обернуть его в тонкую бумагу и положить девушке на грудь: «Когда пятнадцатилетняя красавица соберет чай, белоснежная грудь согреет изумруд», — чтобы нежные листья и почки не завяли (о Билочуне). Сегодня новости о борьбе знаменитых чаев «с пиратством» и их спорах о причастности к историям про девушек появляются вслед за свежим чаем и все еще могут будоражить публику.

Свежий чай — это практически произведение искусства. Почки у него будто светлый нефрит, цвет настоя — будто блеск рассвета. Аромат освежает, словно запах орхидеи. В первом глотке — блаженство, которое поистине трудно выразить словами. Для современных людей это чуть ли не психотерапия. Так что ожидание чая и его покупка стали тайной заботой каждой весны!

Из стихотворений Лу Ю я люблю только одно: «Вкус жизни в последние годы тонок, словно шелк; кто велел мне приехать верхом в столицу? В маленькой башне всю ночь слушал весенний дождь, глубоко в переулках завтра с утра будут продавать цветы абрикоса. На клочок бумаги под наклоном ложится скоропись, у светлого окна нежное молоко — развлекаюсь *фэньча*. Не нужно сетовать, что белое платье поднимет мирскую пыль; все же к Цинмину можно будет вернуться домой»<sup>6</sup>. Вкус к жизни пропадает, но вкус чая, должно быть, в это время еще остается сильным. Сейчас даже вкус чая год от году почему-то слабеет, и быть человеком поистине все труднее.

## Примечания

<sup>1</sup> Китайский год начинается с весны (по григорианскому календарю китайский Новый год — Праздник весны — выпадает обычно на февраль; однако согласно традиционному календарю, это уже весна).

<sup>2</sup> Банана Ёсимото — псевдоним популярной японской писательницы Махоко Ёсимото (г.р. 1964).

<sup>3</sup> Отсылка к выражению Сяо Туна (501–531), наследника династии Лян, составителя антологии «Литературный изборник», самой ранней из сохранившихся литературных антологий Китая.

<sup>4</sup> Игра слов: в китайском языке слова «аромат» и «малая родина» (здесь переведено как «дом») произносятся одинаково.

<sup>5</sup> *Юйцян* — чай, собранный до Гуюя.

<sup>6</sup> Подробнее о стихотворении в главе «Чашка чая восемьсот лет назад» на с. 269.

# Пейте чай сами по себе

---

Чай можно назвать «национальным напитком» Китая. Встречать им гостей, собираться за ним с друзьями, преподносить его в подарок — эти традиции и обычаи существуют с древних времен. Для многих китайцев они стали практически подсознательными реакциями. Когда приходят гости, хозяин зачастую, произнося приветственные слова, уже направляется за чайным сервизом и чайницей. Когда друзья встречаются по делу или просто поболтать, они выберут не стол с яствами и выпивкой, а чаепитие. Как подарок чай подходил всем — от богатого княжеского семейства до книжника, живущего в честной бедности, от делового купца до беззаботного отшельника, от беловолосого старца до краснощекого юноши, — кто тут придумает еще что-нибудь, кроме чая? Действительно, как говорится, «среди благородных мужей и малых людей нет таких, кто бы не питал к нему склонность; среди богатых и знатных, бедных и худородных нет таких, кто бы его не пил»<sup>1</sup>.

В древности у благородных мужей было три вида реакции на получение чая в подарок. Во-первых, откровенное самодовольство. У Бо Цзюйи читаем: «Не отправил кому-то другому, а отправил мне; должно быть, потому что я умею различать чай» — человек подарил чай не кому-либо, а только поэту, потому что он — знаток в оценке чая. Во-вторых, благодарность и немного беспокойства. Например, Ли Цюньюй пишет: «Стыжусь, что вы через тысячу ли разделили со мной вкус чая, отправили его пьянице на весеннем ветру». В-третьих, использование подарка как предлога,

чтобы выразить свои сокровенные мысли: «Сохраню, сберегу, чтобы встретить высокого гостя, не стану, обернув его в узел, лезть во временщики». Это Су Дунпо, который во всем шел наперекор своему времени. Он пишет, что сбережет чай для благородного гостя, а не будет пытаться заручиться с его помощью поддержкой влиятельных сановников, как поступил бы человек, помышляющий только о власти и выгоде.

Я часто получаю чай в подарок от близких друзей. К сожалению, я не умею писать стихи — иначе бы на свет появилось множество с заголовками «Благодарю такого-то за подаренный чай». Однако настроение «стыжусь, что вы через тысячу ли разделили со мной вкус чая» у меня появляется.

Однажды Би Фэйюй должен был ехать на Тайвань в составе писательской делегации. Задолго до этого он обещал привезти мне тайваньского чая. Поездка раз за разом откладывалась, и я почти забыла о ней. Потом я поехала в Нанкин и встретила там с другим своим знакомым писателем, Цзя Мэнвэем. К моему удивлению, он сразу протянул мне коробку с чаем и сказал, что она от Би Фэйюя. Это был высокогорный тайваньский чай: не Дундин, но вкус и аромат — что надо. Я спросила, сколько он стоит — оказалось, что около пятисот юаней за полкило. Это намного дешевле, чем Те Гуаньинь из Аньси. Сейчас высокосортная Те Гуаньинь часто стоит больше тысячи юаней. Да, Би Фэйюй обычно не пьет чай, а с улуном у него и вовсе был горький опыт чайного опьянения. Покупая чай на Тайване, он попросил местных знатоков его консультировать, — профану нечего прикидываться знающим человеком, чтобы не выглядеть дураком.

Писательница Цю Шаньшань наверняка уже забыла, что дарила мне чай. Когда мы были на литературной конференции на Хайнане, то жили в одной комнате. Цю Шаньшань родом из Ханчжоу и живет в Чэнду. Оба этих города окутаны ароматом чая. Конечно, она знает в нем толк. Она привезла с собой отличный чай — Чжуэцин (Свежесть бамбуковых листьев) высшего сорта. К тому же его упаковали

очень удобно — одна упаковка на одно заваривание. Разобрав вещи, она заварила мне чашку Чжуецина. Он оказался ярко-зеленым, освежающим, ароматным. Я непрестанно расхваливала его. Перед отъездом Цю Шаньшань подарила мне несколько оставшихся упаковок. Сами пакетики были сделаны со вкусом: черно-белые, безо всяких шумных рекламных слоганов. Кроме обязательных сведений, вроде названия фирмы, там были только слова из «Дао дэ цзина»: «Покой одолеет спешку, холод одолеет жару. Чистота и спокойствие приводят мир в порядок». Прочитав наставление на пакетики, пьешь чай и еще более явно чувствуешь: душа словно омывается, а помыслы о мирском уходят.

Критик Ши Чжаньцзюнь однажды, будучи в Шанхае, подарил мне две банки Лаошань люйча (Зеленого чая с гор Лаошань). Его листья по форме были длинными, изогнутыми. По цвету он оказался отнюдь не ярко-изумрудным, а темно-зеленым с вкраплениями белого. Неужели старый чай? Но стоило заварить его, и проявилась сокрытая в нем зелень. Настой получился ярким, нежно-зеленым, аромат — тонким и сладким, вкус — еще более зеленым, чем цвет настоя. Чай приятно меня удивил. Потом в «Записях о чае» («Ча лу»)<sup>2</sup> я прочла: «Желтый с белым, когда зальешь его водой, — тусклый; темно-зеленый с белым, когда зальешь водой, — яркий». Так оно и оказалось. Возможно, именно благодаря такому сильному контрасту чай показался мне чрезвычайно интересным. Только его имя звучит заурядно. Хорошо переименовать его, например, в Черные брови с гор Лаошань, чтобы отразить его цвет и форму, а можно передать только его настроение — назвать Темная зелень с гор Лаошань. Потом мне встретился чай под названием Лаошань Хэча, Чай «Гармония» с гор Лаошань. Он очень напоминал чай, подаренный Ши Цзяньцзюнем. Должно быть, это был его близкий родственник.

Еще Хуан Хайбо из Чэнду, поклонник телеведущего Доу Вэньтао<sup>3</sup> и просто очень интересный человек, дарил мне Гуанъань Сунъя (Сосновые почки из города Гуанъань) и Сяньчжи маофэн (Гриб бессмертных) с гор Эмэйшань.

Здесь можно вспомнить много других друзей и знакомых — всех не перечислишь.

Чай выпит, но спасибо за него сказать не так просто: кажется, что оно не выразит всех твоих чувств. Однако стоит это сделать — и все вокруг расцветает. Вроде бы это Цзянь Чжэн писала: «Поговорив, идите и пейте чай сами по себе. Вкус одних чаев останется в сердце, других — исчезнет. Чай — это все же чай». В самом деле, пользуйтесь тем, что на дворе весна, делитесь чаем через тысячи ли и пейте его сами по себе.

### Примечания

<sup>1</sup> Цитата из «Собрания сочинений Сюйцзяна» Ли Гоу (Сюйцзян; 1009–1059) — философа Северной Сун. — *Примеч. авт.*

<sup>2</sup> Подробнее о трактате и авторе, Цай Сяне, см. с. 249–250, а также параграф «Цай Сян и Сяотуани» на с. 255.

<sup>3</sup> Доу Вэньтао (г.р. 1967) — телеведущий ток-шоу, передач об обществе и культуре.



# Чашка своевременного чая

---

Англичане, у которых есть традиция наслаждаться послепо-луденным чаепитием, когда хотят показать, что им что-то не нравится, говорят: «Это не моя чашка чая». Я люблю это выражение, в котором «чай» заменяет «вкус» или «интерес». Оно не буквальное и при этом изысканное и немного ироничное.

Если вернуться к чаю, то у его любителей, само собой, обычно есть предпочтения. У каждого своя чашка чая, об этом и говорить нечего. Тем не менее впечатление от чая определяется не только тем, твоя ли это чашка. И не только «двадцатью четырьмя уместными случаями»<sup>1</sup> и обстановкой для чаепития вообще. На это влияет также то, в какой момент чай появился. Он, безусловно, должен быть достаточно хорошего качества. Если это условие соблюдено, решающим становится то, в какой момент встретились человек и чай. Это немного напоминает брак. Разве у каждого на свете действительно существует единственная, уготованная судьбой вторая половина? В известных условиях есть множество людей, которых вы могли бы выбрать. Обычно ваше решение определяется тем, что избранник или избранница появились в вашей жизни в некий ключевой момент. Так и чашка чая: когда она приходит рано, пить не хочется, когда поздно — ты уже попил. Когда ты думаешь о ней, и она приходит — это и есть твоя чашка.

Для крестьян и культур, которые они выращивают, своевременный дождь — это милость небес. Для людей, которые любят чай, зависят от него и весь день с ним не расстаются, своевременная чашка чая обладает абсолютно

таким же значением. Какой чай лучший в мире? Это тот самый ароматный, не холодный и не обжигающий напиток, который приносят, когда ты мучишься от жажды. В горле пересохло, в глазах сухость, на сердце тоска, душа еле-еле держится в теле. Ты делаешь несколько глотков, чай проходит в горло и заполняет тебя изнутри. Как будто после дождя прояснилось небо и вдруг раскрылись цветы. Облака рассеялись, и показалось солнце. Кажется, будто ты родился заново. Это незабываемое, острое счастье можно, пожалуй, сопоставить только с влюбленностью.

Пример чрезвычайно высокой оценки своевременного чая можно найти в сборнике «Рассказы о древности и современности» Фэн Мэнлуна.

---

Тай-цзу<sup>2</sup> как-то раз зашел в Училище сынов отечества<sup>3</sup>. Какой-то повар подал чай. Это совпало с желанием императора, и он велел пожаловать повару пояс и шапку<sup>4</sup>. Один старый книжник в одиночестве сетовал ночью:

— Где десяти летам у холодного окна<sup>5</sup> сравниться с одной чашей чая?

Император, одетый как простолюдин, проходил мимо, услышал это и ответил ему:

— Его таланту не сравниться с твоим, твоей судьбе не сравниться с его.

---

Император в Китае мог позволить себе не считаться ни с какими доводами. Чжу Юаньчжан, происходивший из крестьян, — и вовсе хулиган и деспот, он вообще не знал слова «довод». Тот случай представлял собой самое гуманное из всех его безрассудств. Можно представить, что дело происходило в сонное послеполуденное время или поздним вечером, Чжу Юаньчжан как раз утомился и хотел пить. Тут повар поднес ему чашку животворного ароматного чая. Конечно, это очень обрадовало его и произвело такое глубокое впечатление, что он запомнил этого человека и пожаловал ему шапку и пояс. Болваны, которые по десять лет учились, терпя нужду и зазубривая каноны, — какое отношение они

имели к крестьянскому императору, которому даже «Мэн-цзы»<sup>6</sup> надо было переиначить? Как они могли сравниться с великой силой чашки своеговременного чая? Чжу Юаньчжан казнил людей направо и налево, так что тому книжнику, можно считать, крупно повезло, что император, услышав его жалобу, не стал начинать против него дела.

Вернемся к делам современности. Для людей, любящих чай, попасть в положение, в котором они не могут его пить, подобно бедствию. Писательница Цю Шаньшань описывает, как пережила подобное, когда участвовала в конференции.

---

Только на месте я узнала, что все проходит под открытым небом. Участников было много, поэтому горячий чай подавали лишь в президиуме. Всем остальным приходилось сидеть всухую. Я села на стул и стала внимательно осматриваться, надеясь обнаружить в окрестностях чай. Спустя целую вечность взглядов, брошенных украдкой, мне удалось углядеть в углу одну вещь, которая имела к нему отношение: термос. Но я ведь не буду пить из термоса, взяв его в охапку. ...На тот момент мое стремление к горячему чаю было уже намного сильнее любви.

Тогда я и услышала нежный женский голос:

— Шаньшань, ты что, хочешь чаю?

Ко мне обращалась Цао Жун из Союза писателей нашей провинции, очень милая и утонченная женщина. Жестом фокусника она достала бумажный стаканчик, затянутый пищевой пленкой. В нем уже лежал чай.

Мои чувства в тот момент в самом деле можно описать как восторг. Я даже не спросила, как Цао Жун поняла, что я хочу чаю. Я тут же взяла стаканчик, направилась напрямик к термосу, который только что увидела, и стремительно налила в стаканчик воды. Через три минуты я уже пила горячий чай. Спокойствие проникло прямо в душу.

---

Эта статья, написанная спустя два года после тех событий, заканчивается так: «Цао Жун, спасибо тебе за чашку теплого чая».

Своевременная чашка чая оказалась великим благодеянием. Тот, кто не любит чай, сочтет это непостижимым, а тот, кто любит, понимающе улыбнется.

Чжан Дай, превосходный знаток чая, писал: «Когда ночью в небе красивая луна, а передо мной чашка хорошего, правильно приготовленного чая, даже если есть лишь четверть часа, чтобы насладиться ими, я дорожу этим временем безгранично». Я лелею самую ревностную молитву: желаю, чтобы тем, кто любит чай, чашка чая всегда приходила вовремя. Если есть эта частичка сладости, то и необъятную человеческую жизнь можно перенести.

## Примечания

1 Эти случаи перечисляет Сюй Цышу в книге «Разъяснения о чае». Подробнее см. с. 39–40.

2 Тай-цзу (Чжу Юаньчжан; 1328–1398) — император-основатель империи Мин.

3 Училище сынов отечества (Гоцзыцзянь) — учебное заведение императорского Китая, в котором готовили чиновников для высших государственных постов.

4 Т.е. присвоил ему некоторый чин.

5 «Холодное окно» — фразеологизм, которым описывают жизнь бедного студента.

6 Мэн-цзы (372–289 гг. до н.э.) — конфуцианский философ, автор одноименного трактата. Ситуация описывается таким образом: «Чжу Юаньчжан искал крамолу даже в стихах и безжалостно карал сочинителей, если считал, что нашел ее. Дошло до того, что из древнего конфуцианского канона “Мэн-цзы” было вымарано более 80 пассажей, которые, по мнению основателя минской династии, бросали тень на державную власть императора». Цит. по: Этническая история китайцев в XIX – начале XX века / М. В. Крюков и др.; Рос. АН, Ин-т Дальнего Востока, Ин-т антропологии и этнологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая. М.: Наука : Вост. лит., 1993. С. 24–25.

# Чайник чая перед сном

---

Еще одна важная функция чая, помимо утоления жажды, — тонизирующая.

Древние знатоки чая по этому поводу весьма единодушны. Бо Цзюйи писал: «Чтобы прогнать тоску, использую силу вина, чтобы устранить сон, прибегаю к действию чая». Поэт Цао Е (816–?) говорил: «Дух сна покинул шесть органов, несколько дней подряд чисты думы о стихах». Позже другой поэт, Цэн Цзи (1085–1166), признавался: «Едва лишь приходит сон, когда радею о стране, всегда рядом дух, который укротит демона». Лу Ю писал: «Обуздал мысли о сне и новый слагаю стих», «растираю свежий чай, чтобы побороть сонную одурь»... По сути, все они говорят о том, что Гу Юаньцин<sup>1</sup> в «Записках о чае» описал двумя словами: чай «устраняет сон».

Нельзя ко всему на свете подходить с одной меркой. Из устоявшейся практики всегда есть исключения, и правила существуют именно для того, чтобы их нарушать.

Я пью чай с утра до вечера. Встаю и начинаю обычно с теплого зеленого чая, поскольку желудок еще пустой. Раньше это были в основном Лунцзин или Билочунь, но потом я стала менее привередливой (или более мудрой) и перестала придавать значение именам: Башань Инья (Серебряные почки с гор Башань), Гучжу Цзысюнь (Пурпурные ростки бамбука с гор Гучжу), Лаошань люйча (Зеленый чай с гор Лаошань), Яньгань Гоуцин (Зеленые завитки с утеса Яньгань). Зеленый чай отсюда, зеленый чай оттуда — что есть, то и пью. Утренний чай — это «оживляющий чай». Если я его

не выпью, то в этот день так и не проснусь, ни на что не хватит терпения, и даже если попаду на аудиенцию к большому начальству, мне будет лень отвечать. Обязательно нужны три чашки, чтобы хмурое настроение рассеялось, зрение сфокусировалось, язык отлип от нёба и я смогла говорить. Есть ли завтрак или нет — неважно, но если не будет утреннего чая, мой день вообще не сможет начаться. Люди, которые пьют его давно, употребляют выражения «пропитаться насквозь», «напиться до приятности». Они абсолютно верны. После обеда я обычно где-то час не пью чая. В два часа над чашкой снова поднимается пар — зеленые чаи сменяют улуны. Поспать после обеда нельзя, а хочется — усталость чувствуется. Кроме того, ждет послеполуденная работа. Так что нужен чай с более мощным бодрящим эффектом, и нельзя не пригласить к себе Железную бодхисаттву Гуаньинь. После ужина я отдыхаю еще где-то час и, по обыкновению, тоже пью чай. В это время подойдет любой. Если ужин был тяжелым, то несколько чашек крепкого улуна помогут его переварить. Если он выдался легким, то я пью чашку зеленого чая или даже японского зеленого — все будет к месту. Выпить чаю и не заснуть — для меня из области фантастики. Многие перестают пить его не то что вечером, а вообще начиная с полудня. Это сначала казалось мне забавным. Потом я и вовсе стала относиться к этому с долей сочувствия.

Если я ложусь поздно и вечерний чай уже выпит, а охота пить чай еще не прошла, я могу заварить крепкой Те Гуаньини, или Аньси сэ чжуна, Фошоу, Дундина и тому подобного, выпить три чашки и пойти спать. Иногда, если я не могу заснуть, то по всем правилам завариваю новый чайник и пью пару чашек. Когда сонливость усиливается, я наливаю себе еще чашку и несу ее в спальню. Если посреди ночи я проснусь, то после глотка без проблем засну снова. Из-за этого чая перед сном некоторые друзья говорят, что у меня выработалась устойчивость к его тонизирующему воздействию. Я не думаю, что это так, — иначе почему та же самая чашка чая бодрит меня днем? Если бы

устойчивость к лекарственным средствам чудесным образом включалась только в выбранные промежутки времени, — это было бы отлично. Возможное объяснение таково: когда я очень устала, нервничаю или нахожусь в мрачном настроении, я в принципе не могу заснуть. Поэтому мне нужен чай, который меня восстановит, успокоит и расслабит, создаст атмосферу и настроение, подходящие для сна.

Такая удивительная привычка не только у меня одной, но и у разных современных писателей. Ли Сюйпин в «Сядьте и выпейте чаю» пишет: «В день я ем три раза, после каждой трапезы обязательно завариваю себе чашку горячего чая. Даже перед сном нужно выпить одну, иначе мне будет трудно заснуть». Ян Гуанчжи в «Чайных узах» признается: «Если я читаю или пишу ночью, без чая у меня никогда не будет бодрости. Перед сном тоже нужна “ирригация” в несколько глотков, иначе буду ворочаться в кровати без сна». Господин И Минчжу и вовсе говорит: «Перед тем как ложиться, я обязательно завариваю еще чашку крепкого чая и ставлю на тумбочку у кровати. Только после нескольких глотков я могу спокойно уснуть». Даже в десятилетие «культурной революции», когда ему приходилось каждую ночь сочинять письменные признания<sup>2</sup>, из-за того, что компании ему составлял чайник горького чая, он «все же всегда спал спокойно. Чай может фильтровать сновидения, успокаивать душу. Неужели это кому-то покажется странным?»

Как бы то ни было, почему все-таки одна и та же чашка чая днем бодрит, а вечером успокаивает и помогает заснуть? Похоже, даже наука не в силах объяснить это явление. На свете с людьми происходит очень много такого, что ей неподвластно. Тем, кто из-за здоровья и особенностей организма не может пить чай после полудня или вообще в любое время, я могу лишь сказать: жизнь человека никогда не бывает полной, такое с древности редкость в мире.

На вопрос о чайном волшебстве я могу ответить готовой формулой: если вы его не испробовали, то о нем бесполезно рассказывать, а если испробовали, то и говорить ничего не надо.

## Примечания

<sup>1</sup> Гу Юаньцин (1487–1565) — минский писатель, библиофил, издатель, исследователь чая.

<sup>2</sup> Имеются в виду письма, в которых обвиняемые признавались в своих политических ошибках.



# Разговоры около чая

---

Секреты, правила и запреты, связанные с чаепитием, многочисленны, словно звезды на небе. Никто не может знать все звезды, но звездное небо, тем не менее, прекрасно. Таковы и разные рассказы про чай.

Многие общепринятые суждения все слышали не раз. Например, если пить крепкий чай на пустой желудок, это может вызвать чайное опьянение. С разными чаями нужно обходиться по-разному: для каждого нужна своя температура воды. Это все великие истины. Однако в каждой местности и даже в каждой семье есть свои, самые разнообразные, маленькие правила.

В эссе Фэн Идая «Одна чашка и чаепитие осла»<sup>1</sup> говорится: «Когда я был маленьким, бабушка не разрешала мне пить холодный чай. Она говорила, что от этого будут дрожать руки, и я не научусь красиво писать». Это напомнило мне эпизод из «Сна в красном тереме», где тетушка Сюэ и Баочай убеждают Баюя не пить холодное вино. Сначала тетушка Сюэ говорит, что пить холодное вино не годится, от него во время письма будет дрожать рука. Потом Баочай замечает: «Брат Баюй, наверное, все науки, которыми ты дома целыми днями так усердно занимаешься, не идут тебе впрок! <...> Неужто тебе не известно, что вино по самой своей природе горячее? Если пить его подогретым, оно быстрее усваивается; если пить холодным, оно может сгуститься внутри и внутренностям придется разогревать его. Разве это не вредно для здоровья?». Слова эти звучат внушительно, однако так ли оно на самом деле — неизвестно. Неужели

пить холодное так уж опасно? Во многих странах люди весь год напролет пьют и холодную, и ледяную воду. Непохоже, что это так сильно им вредит. Напротив, здоровье у них очень крепкое. Неужели их желудки — растения холодного пояса, а желудки китайцев — умеренного или даже тропического? Если вино нельзя пить холодным, потому что его природа горячая, то природа чая скорее холодная. Почему тогда бабушка господина Фэна и его не разрешала пить холодным? Кто-то из них точно не прав — или госпожа из семьи Фэн, или сестрица Баочай. Я инстинктивно не очень люблю всезнающих, сведущих в житейских вопросах и любящих всех поучать девиц. Если бы проходил вотум доверия, я скорее голосовала бы за госпожу из семьи Фэн.

Англичане любят чаепития столь горячо, что кто-то даже назвал чай «английской болезнью». Однако, как говорят, они отнюдь не приглашают на чашку чая людей, с которыми едва познакомились. Обязательно нужно увидеться несколько раз и почувствовать, что между вами налаживается дружба, только тогда можно вместе пить чай. Поэтому Су Сюэлинь, прочитав слова Сюй Чжимо о Томасе Харди<sup>2</sup> — «старик был прижимист еще как, даже чаю не предложил», — тут же заключает, что тот шутит. Он жил за границей очень долго и должен был знать об этом обычае англичан. Джордж Гиссинг<sup>3</sup>, рассказывая о послеполуденном чаепитии, тоже пишет: когда приходит старый друг, то попить с ним чаю, конечно, радость, а вот когда в доме появляется незнакомец, то это не иначе как богохульство. Судя по всему, у англичан есть правило «не приглашать на чай незнакомцев». Природа чая, горячая она или холодная, неизменна. Когда встречаешь нового человека, его «природа» тебе пока неизвестна. Если попьешь чай не с тем человеком, мало того, что настроение себе испортишь, — это и в самом деле вредно.

И нас дома было маленькое правило, связанное с чаепитием. Мой отец родился и вырос в Фуцзяни, провинции с богатыми чайными традициями. У семьи когда-то был свой чайный сад площадью в один—два му. Разумеется, чай

в семье пили все. В детстве отец нередко писал или читал за чашкой чая. Я часто слышала от него, что бабушка во всем ему потворствовала, но у нее было одно строгое требование. Она не раз повторяла: нельзя растирать с чаем тушь, иначе отец, когда вырастет, продаст жену. Он всегда рассказывал про это с улыбкой. Должно быть, в детстве он тоже считал это предостережение забавным и не верил в него. Почему, если растирать тушь с чаем, продашь жену? Бабушка это не объясняла. Может, это суеверие, табу? А может, есть некий скрытый смысл: например, чай — продукт дорогой, и если человек его транжирит, растирая тушь, то потом он наверняка разорится и дойдет до того, что ему придется заложить жену.

Среди рассказов про чай один особенно милый или даже грустный. Когда завариваешь чай, то в паре, который поднимается над чашкой, если ты искренен, можно увидеть образ человека, по которому больше всего скучаешь. По сути, это все равно что делать выбор, подбрасывая монетку, — не когда ты видишь результат, который сообщила монета, но в тот момент, когда она приостановилась в воздухе, ты вдруг понимаешь, чего хочешь на самом деле. Если знаешь, кого ищешь в чайной дымке, то все равно, увидел ты его или нет. Пусть человек, по которому ты скучаешь, сейчас находится на другом краю земли или вовсе далек от тебя, как земля от неба. Когда мысли о нем в твоей душе, то этот человек постоянно рядом с тобой. К чему искать его где-то вовне?

### Примечания

<sup>1</sup> В названии эссе Фэн Идая (1913–2005) есть отсылка к словам Мяоюй из романа «Сон в красном тереме»: «Знающий приличия пьет одну чашку, утоляющий жажду глупец — две, осел, не знающий меры, — три». Подробнее см. Т. 1. С. 693.

<sup>2</sup> Сюй Чжимо (1897–1931) — поэт, писатель и публицист, основоположник романтизма в Китае. Томас Харди (1840–1928) — английский писатель и поэт. Сюй Чжимо познакомился с Томасом Харди, когда учился в Англии.

<sup>3</sup> Джордж Гиссинг (1857–1903) — английский писатель-натуралист.

# Начало лета в Мэйцзяу

---

Этой весной я не ездила в Ханчжоу. Раньше я несколько лет подряд отправлялась туда в сезон свежего чая, проходила Девять ручьев и восемнадцать ущелий<sup>1</sup> и покупала чай в деревне Лунцзин. Когда не получалось поехать, меня выручали местные крестьяне, мои старые знакомые: отправляла им деньги, и они присылали мне чай.

В этот сезон свежего чая меня не было в Ханчжоу. Поэтому я чувствовала некоторое беспокойство на душе. Оно то исчезало, то появлялось вновь. Пришло время сливовых дождей<sup>2</sup>. Мое небольшое беспокойство вдруг разрослось, и я немедленно отправилась в Ханчжоу.

Мне и без чужих упоминаний было стыдно пропустить свежий чай. Я чувствовала, будто подвела друга, которого знаю долгие годы. Похоже, поводов ехать в деревню Лунцзин теперь не было никаких. Я стала искать чай на берегах озера Сиху. Заходила в чайную, заказывала чашку Лунцзина, пила и смотрела на озеро, а потом уходила. Выйдя, я гуляла по берегу. Когда мне хотелось пить, я снова оказывалась в какой-нибудь чайной, заказывала Лунцзин и пила. Пила, пила и постепенно перестала смотреть на Сиху: свет от озера оказался в моей чашке и заполнил мои тело и душу.

В «Тереме иволги» я услышала, как двое северян обсуждают, какой чай им пить. Очевидно, обычно они не пили чай, но тут с серьезным видом расспрашивали официантку: «Какой улун лучше всего? У вас тут настоящий Дундин?» Мне это показалось нелепым. Если у вас нет каких-то особых

пристрастий, то в Ханчжоу стоит вверить себя его земле и выбирать местный чай — Лунцзин. Лунцзин среди китайских зеленых чаев стоит на первом месте, а здесь — его родина. Когда приезжаешь в Ханчжоу, то любишься Сиху. Пить при этом не Лунцзин — значит или ничего не мыслить, или вовсе вести себя не по-людски.

Когда я куда-нибудь еду, если только в этом месте делают чай, я, как правило, пью его несколько дней — быть может, мы с ним встретимся и разойдемся, а быть может, судьба свяжет нас на всю жизнь — кто знает! Где-то я читала, что с тридцати—сорока лет человеку не обязательно знакомиться с новыми людьми, потому что друзей и знакомых у него уже достаточно. Я согласна с этим, но когда дело касается чая, я, похоже, не могу быть такой бесстрастной и равнодушной. Когда пьешь чай на протяжении многих лет, твои симпатии уже в одночасье не изменятся, но интерес пробовать в новых местах новые чаи все же есть. Втайне даже надеешься: кто знает, может, именно вот там я выпью чашку чая, прекрасную, словно сон, затмевающую тысячи предыдущих чашек. Однако если ты ее и вправду выпьешь, как тогда жить дальше? Как продолжать пить обычные, заурядные чаи? Даже если ты сможешь продолжить, разве будет от этого удовольствие? В таких обстоятельствах, думаю, придется кричать, как в древности: верните мне мой рот!<sup>3</sup> Из-за того, что я по сей день не пила подобного чая, я и огорчаюсь, и — украдкой — радуюсь.

На следующий день я проснулась без будильника и вспомнила в полудреме, что ни разу не была в Мэйцзяу. Я позавтракала и отправилась туда. Это и в самом деле рай на земле. Чайные сады на склонах, облака в небе, редкие прохожие, пение птиц... Идешь куда глаза глядят, — настоящее наслаждение. Через несколько ли я захотела пить и подумала про чай. У дороги я увидела несколько дворов. На занавесках, закрывающих вход, у всех был иероглиф «чай». Выбрав в поле зрения самый красивый дом, я поднялась на второй этаж, оккупировала целый балкон и громко озвучила заказ:

— Чашку Лунцзина!

Чай принесли. Он был хорошим, и вода тоже неплохой. Мне сказали, что она горная. Я слышала, что в сезон свежего чая здесь не бывает пустых мест, чашка Лунцзина стоит двадцать юаней, а если хочешь поменять заварку — еще плюс десять. На стене висела табличка «Плата за чайное место». Я спросила, что это означает. Хозяин с улыбкой ответил:

— Это с того времени, как свежий чай был, сейчас можно не обращать внимания.

На его лице при этом появилось неожиданно стыдливое выражение. Мне стало неловко расспрашивать его дальше. Рядом сидела бабушка из хозяйской семьи. Она спросила:

— Почему это ты одна? Нужно приходить с кем-нибудь, так и поболтать можно, а если народу много, и в мацзян<sup>4</sup> поиграть.

Я улыбнулась. На самом деле эта спокойная минутка досталась мне нелегко. Здесь, среди чайных садов, уединенных гор и пения птиц, чувствуя прохладный ветерок и не спеша наслаждаясь чаем, я думала: за какие такие заслуги все на свете вдруг оказалось в руках у меня, человека ничемного и заурядного, за какие заслуги исполнились все мои желания? Мне стало едва ли не совестно.

Когда пришла пора уходить, хозяин взял с меня за чай только десять юаней и сказал:

— Приходите еще!

Я ответила, что приду, и восхитилась про себя — сколько еще в народе простых и честных людей! Спустившись по лестнице, я услышала, как бабушка кричит наверху мне вслед:

— И в следующий раз приводите еще кого-нибудь!

Она все-таки считала, что пить чай в одиночестве очень печально.

Я не удержалась и рассмеялась. Насладилась столь редким спокойствием и к тому же встретила неожиданное ощущение. Мэйцзяу и вправду хорошее место.

Вечером я выдумала такое стихотворение:

*На озере беспокойство в душе,  
изумрудные холмы избавят  
от суетных мыслей.  
Монахи в горах друг против друга молчат,  
сборищи чаю без устали  
болтают и смеются.  
Позвольте спросить, откуда вы?  
Не одиноко ли вам одному?  
Откуда пришел, я уже позабыл.  
Передо мной глубоки белые облака.*

У последней строчки есть источник. На обратной стороне арки на входе в Мэйцзяу написано: «В глубине белых облаков».

### Примечания

- <sup>1</sup> Знаменитый пейзажный район в окрестностях Ханчжоу.
- <sup>2</sup> Сливовые дожди (Мэйюй) — сезон в Цзяннани и на Тайване, который приходится на июнь и июль. В это время там идут долгие дожди и созревают сливы.
- <sup>3</sup> Отсылка к сборнику «Воспоминания о снах Таоаня» Чжан Дая. Подробнее см. параграф «Душа — сплошной аромат» на с. 273.
- <sup>4</sup> Маджонг или мацзян — азартная настольная игра для четырех участников. Играют специальными костями.

# Чай и стихи

---

## Когда воспевают чай, стихи благоухают

В эпоху Тан чай стал главным напитком всей страны. На это время пришелся и золотой век китайской поэзии, поэтому чайная поэзия расцвела пышным цветом. Стихов о чае несметное множество, и если хочешь ими насладиться, то непонятно, с какого автора начинать. Волей-неволей приходится выбирать из тысяч единицы и по деталям судить о целом.

Если бы надо было выбрать лучшее короткое стихотворение, я голосовала бы за «Девятого числа девятого месяца пью чай с отшельником Лу» монаха Цзяожаня (730–799):

*В Праздник двойной девятки<sup>1</sup> в горном монастыре  
Уже желты хризантемы у восточной ограды.  
Люди заурядные на хризантемах настаивают вино.  
Не понимают, как цветы помогают чайному аромату!*

Пить чай и любоваться хризантемами, смеясь над обычными людьми, которые знают только вино, — до чего это самоуверенно и высокомерно! Точно так же предпочитает чай вино и находит в нем радость Цянь Ци в стихотворении «С Чжао Цзюем на чайном пиршестве»<sup>2</sup>.

Отношение к чаю, особенно к свежему чаю, оригинально выражено в стихотворении Яо Хэ (779–855) «Выпрашиваю свежий чай»:



*Весна изумрудных ручьев, нежно-зеленая с желтым;  
Собирая ее, я слышал, отказываются от пряных трав.  
Покупаю не за деньги, а выпрашиваю стихами, —  
Разрешите спросить, отшельников горных  
сколько всего человек?*

Сначала поэт восхищается цветом и качеством свежего чая. Он показывает, что хорошо понимает, как нелегко обработать чай, и вдруг прямо заявляет о своей просьбе. В последней строчке будто звучат скромность и самоирония: людей, которые, как я, покупают свежий чай не на деньги, а на стихи (что не вполне в порядке вещей или даже немного нахально), должно быть, найдется немного. На самом деле это высокомерие: утонченных людей, которые, как я, талантливы и знают толк в чае, могут написать хорошие стихи и выменять их на хороший чай, в мире даже нескольких человек не наберется. Эти стихи действительно стоят вознаграждения в несколько цзиней свежего чая.

По таланту он все же уступает мастерам. Посмотрите, сколько живости и глубины в стихотворении Лю Юйси «Пробую чай в монастыре в горах Сишань»:

*За горным монастырем несколько чайных кустов,  
Весной, среди блестящего бамбука,  
они дают первые побеги.  
Как будто бы встряхнули одежду и поднялись,  
встречая гостя;  
Подхожу к благоуханным зарослям и срываю  
орлиный клюв<sup>3</sup>.  
Через миг чай уже обжарен, комната полна ароматом,  
Зачерпываю, наливаю в котел воды из реки Цзиньша.  
Шум сосен во время ливня слышен в треножнике-дине,  
Белые облака наполняют чашу, качаются в ней цветы.  
Разносится благоухание, рассеивается похмелье,  
Чистый аромат проникает в кости, беспокойство уходит.  
На солнечных скалах и на тенистых хребтах  
воздух различен,*

Но ничто не сравнится с землей под бамбуком,  
укрытой мхом.

Янь-ди, хоть и пробовал чай, не понимал в его варке,  
Тун-цзюнь<sup>4</sup>, хоть и писал о чае, не ведал его вкуса.

Молодые почки свернуты, раскрылись лишь наполовину;  
От сбора до варки — мгновение с небольшим.

Магнолия в росе слегка напоминает его ароматом,  
Трава бессмертных у речной волны уступает ему цветом.

Монахи говорят: его чудесный вкус помогает созерцанию,  
Собирают пышный цвет для высоких гостей.

Готов запечатать его и отправить в столицу округа —  
Но вода из кирпичного колодца и бронзовая печь  
испортят его облик.

Что уж говорить о мэнишаньском чае и весне с гор Гучжу!  
В белой глине с киноварными печатями  
их везут среди ветра и пыли.

Тот, кто хочет познать освежающий вкус  
цветочных бутонов,  
Должен спать среди облаков и сидеть на камнях.

Я думаю, что это стихотворение занимает второе место среди танских стихов о чае. Лю Юйси сначала заводит речь о происхождении чая, который пробует. Начало неспешное, но потом он быстро переходит к главному и красочно рисует, как чай изготавливают, варят, разливают и пьют. Все описания точны, нет ни одного шаблонного слова, ни одной банальной фразы. От восхваления чая он переходит к тому, как относятся к этому напитку монахи в горах. На самом деле поэт говорит и об особом отношении к миру. В финале Лю Юйси признает: лучше всего понимают истинный вкус чая те, кто спит среди облаков и медитирует на камнях. Это также значит, что люди, радеющие о карьере при дворе и стремящиеся к славе и выгоде, не разбираются в чае и никогда не узнают его истинный вкус. Вплоть до эпохи Цин некоторые поэты соглашались с Лю Юйси: «Хотел бы я знать, всадник на столичных улицах хоть однажды выпил ли чашку?»<sup>5</sup> Можно сказать, поэт здесь

## Чай, выраженный словами

*Все несправедливости, встреченные в жизни,  
Вышли через поры.  
С пятой мышцы и кости чисты,  
С шестой я говорю с небожителями.  
Седьмую уже не выпью — чувствую только,  
Как под мышками рождается свежий ветер.  
Гора Пэнлай — где она?  
Я, Юйчуань-цзы<sup>7</sup>, хочу с этим ветром вернуться  
в обитель бессмертных.  
В горах бессмертные управляют Поднебесной,  
Высоко в чистоте, далекие от дождей и ветров.  
Откуда им знать, что тысячи обычных людей,  
Поднимаясь на утесы и скалы, работают в поте лица.  
Я вместо советника Мэна спрошу у них про народ:  
Получит ли он наконец передышку?*

Вопрос задан хорошо, чай выпит еще лучше. Благодаря этим стихам имя Лу Туна навсегда связано с чаем, а в Китае появилось традиционное представление о семи чашках чая. Для каждой — свои слова. Из-за этих стихов кто-то в порыве вдохновения пишет свои стихи о чае, а кто-то, отложив кисть, восхищенно вздыхает. Вплоть до наших дней многие чайные дома и чайные магазины делают с их помощью самую изысканную и незатейливую рекламу. Каждый раз, читая их, я радуюсь неизменно и страстно желаю сочинить что-нибудь вслед за Лу Туном. Но я только пью чай, а стихов не пишу, поэтому лишь не спеша мою руки, аккуратно завариваю напиток, наливаю себе чашечку и выпиваю подряд три крепких заварки. Таков мой неуклюжий, но ревностный поэтический отклик.

## Вкус императорского чая

«В третий месяц дует весенний ветер — это время императорского чая, одно за другим в горы несут красные знамена. В чайных мастерских ясным утром открывают киноварные двери, корзины понемногу наполняются свежими

побегами». Это строки из стихотворения Ли Ина «Императорские мастерские в чайных горах». Они описывают, как ранней весной крестьяне собирают и изготавливают чай для подношения императору.

Система поставок чая ко двору появилась в эпоху Тан. По-видимому, это произошло в годы под девизом Тяньбао (742–756). Во времена чжоуского У-вана чай из Шу и Ба отправляли в столицу в качестве дани, но эти поставки не были систематическими. А в эпоху Тан напиток для двора производили в семнадцати округах и областях пяти провинций. Кроме того, тогда создали специальное учреждение — императорские чайные мастерские. Они контролировали производство высокосортных чаев и их поставку ко двору. В то время существовало уже более десяти сортов императорского чая: например, Мэндин Шихуа (Каменные цветы с гор Мэндин) из Цзяньнани, Гучжу Цзысюнь (Пурпурные ростки бамбука с гор Гучжу) из Хучжоу, Бицзянь Минъюэ (Ясная луна с изумрудного ручья) из Сячжоу, Фаншань Луя (Почки в росе с гор Фаншань) из Фучжоу, Цимэнь Юэтуань (Лунный круг из Цимэня) из Циньчжоу.

Одна из особенностей императорского чая — ранний сбор. В стихотворении Лу Туна «Наскоро пишу в благодарность императорскому советнику Мэну за присланный свежий чай» говорится: «Пока сын Неба не вкусит янсяньского чаю, сто трав не осмелятся зацвести. Под ветром человеколюбия потаенно рождаются жемчужины-бутоны, ранней весной появляются золотые побеги». В самом деле, когда цветы еще не раскрылись и весна не пришла, императорский чай был уже собран. Конечно, это нужно было для того, чтобы получить свежий чай как можно раньше. Однако это не главная причина.

«За месяц пройдя пять дорог и четыре тысячи ли, чай должен прибыть к цинминскому пиршеству» — озвучил главную причину Ли Ин. Нужно было торопиться, чтобы доставить чай в столицу до праздника Цинмин. Почему? Потому что во дворце для подношений предкам, приуроченных к Цинмину, обязательно использовали податной чай.

Его упаковывали особым образом. Выше мы познакомились со стихами Лю Юйси: «Что уж говорить о мэншаньском чае и весне с гор Гучжу! В белой глине с киноварными печатями их везут среди ветра и пыли». Посылку запечатывали с помощью особого состава, а сверху ставили красные печати.

Как встречали этот прекрасный и несметно дорогой чай в столице? «Фениксовый экипаж разыскивал весну, все вернулись полупьяны; небожительницы вносят воду, откинута завеса в высочайших покоях. Улыбаются пионы, качается золото в волосах; доложили, что прибыли Пурпурные ростки бамбука из Усина»<sup>8</sup>. Эти стихи показывают, что для двора прибытие императорского чая было большим событием. К тому же оно служило поводом для радости самого императора.

Поставка чая ко двору была делом очень важным и срочным. Поэтому императорские чайные мастерские учредили не в горах Мэндин, — хоть чай оттуда был первым в Поднебесной, добраться в Шу было труднее, чем подняться на небо<sup>9</sup>, — а в горах Гучжу, на границе между уездами Исин в Чанчжоу и Чансин в Хучжоу. Это учреждение отличалось огромным масштабом. Обычно там работали несколько десятков тысяч человек. Объем произведенного чая одно время составлял более восемнадцати тысяч цзиней в год. В сезон сбора начальники областей Хучжоу и Чанчжоу иногда приезжали в горы и устраивали праздничный пир. Это была грандиозная встреча, имевшая место раз в году. В стихотворении «Ночью узнал, что *тайшоу* Чанчжоу Цзя и *тайшоу* Хучжоу Цуй собираются на границе в чайных горах и весело пируют в Янсяне, поэтому посылаю эти стихи» Бо Цзюйи как раз представляет пышную картину этого праздника. Он сожалеет, что из-за болезни не может на нем присутствовать.

В эпоху Сун производство императорского чая переместилось в местечко Бэйюань в Цзяньане, провинция Фуцзянь. Об этом писал сунский поэт Сюй Ии в «Цы о бэйюаньском чае»: «Когда весенняя зелень из казенных мастерских приходит ко двору, по краям шестов с чаем свистят

на ветру желтые флажки. Сладок аромат, чай не хуже Яньсяня; втайне ожидаю известий о радости императора». Некоторые совершенно недвусмысленно указывали, что причина этих перемен кроется в превосходстве бэйюаньского чая над чаем с гор Гучжу: «В Гучжу стыдятся топить печи, в Иду совестятся запастись хворост. Из года в год объявляют о дани императору, небесные богатства велики в Оу и Минь» (Дин Вэй, «Стихи о свежем чае из Бэйюаня с предисловием»). В то время в Бэйюане работали тридцать две казенные мастерские, в которых изготавливали только императорский чай. Почти в каждом стихотворении эпохи Сун о чае можно найти слова «Бэйюань» и «драконьи круги».

Конечно, императорский чай не могли пить простые люди: «Податной чай ввозят в Светлые палаты, раздают знатым семействам» (Го Сянчжэн, «С Юаньюем пробую свежий чай из Бэйюаня»); «Украшен драконами и фениксами и отмечен как свежий; чтобы удостоиться его, нужно быть приближенным к императору» (Ван Юйчэн, «Чай драконов и фениксов»), «Чай годов Чжэнхэ [1111–1118] из казенных мастерских, сделан он до сезона Хлебных дождей; на зеленом диске в густых облаках изгибается феникс. Кому в столице даровать весну с реки Цзяньси? Мудро он жалует сановникам чай, велика милость государя» (Хуэйхун, «С тайвэем [начальником столичной области] Го Юйчжи пробовал свежий чай Драконий круг, и он попросил сочинить стихи»).

Сановники и знаменитые интеллектуалы той эпохи гордились тем, что им довелось попробовать императорский чай: «Драконьи круги закончили поставлять ко двору, сановники соперничают, чтобы получить их первыми, а вы решили прислать этот чай на край света человеку, заведующему резолюциями<sup>10</sup>» (Цзэн Гун, «Туйгуань»<sup>11</sup> Фан прислал свежий чай»); «Чистец и кунжут оставьте пьянице-цяну<sup>12</sup>, не нужно портить аромат чая из казенных мастерских» (Хуан Тинцзянь, эпоха Сун, «Сочиняю ради забавы на начальные рифмы о чае Малый драконий круг»).

Внедрение систематических поставок чая ко двору сыграло некоторую роль в развитии чайного дела, но чайным

крестьянам они нередко отравляли жизнь. «За утро не набирают и пригоршни чая, руки и ноги все обветрены, стон стоит по чайным горам: просят не цвести травы и деревья» (Юань Гао, эпоха Тан, «Песнь о чайных горах»). Люди непрестанно спрашивали: «При дворе, конечно, с избытком яшмовых яств; для чего открывать мастерские и изводить народ?» — очевидно, что императорскому двору всего хватает, зачем же так мучить людей? Современники дали простой ответ: «Велите преемникам не угождать едой и питьем высочайшему» (Чжа Шэньсин, эпоха Цин, «Песнь об императорском чайном саде. Вторю Чжутю»).

## Чай в монастыре

Стоит только взяться читать стихи о чае, и множество буддийских монастырей и храмов окажутся перед вами, множество знаменитых монахов неспешно пройдут рядом. Не нужно сверяться с историческими хрониками, чтобы увидеть, насколько глубока связь между чаем, монахами и монастырями.

Посмотрите на одни только заголовки: «Стихи о чае в монастыре Даюньсы» (Люй Янь), «Источник Лу Юя в монастыре Ситасы» (Пэй Ди), «Приглашаю наставника Таогуана» (Бо Цзюйи), «Чайная встреча у наставника Бэня в монастыре Цзышэнсы поздней весной» (У Юаньхэн), «Благодарю монаха за присланный чай» (Ли Сяньюн), «Пробую чай в монастыре в горах Сишань» (Лю Юйси), «Спасаясь от жары у пагоды монастыря Цыэньсы» (Лю Дэжэнь), «Ночую в монастыре у ручья» (Цао Сун), «О чаньском монастыре» (Ду Му), «В девятый день девятого месяца пробую чай, подаренный монахом Учжуном» (Лу Ю)... За заголовками уже можно разглядеть вереницу буддийских монастырей, расслышать, как тут и там буддийские монахи варят чай и беседуют о нем. Что же до стихотворений «Девятого числа девятого месяца пью чай с отшельником Лу», «Вместе с Лу Сюнем пью чай с гор Тяньмушань, поскольку он прислан отшельником Юань Чэном», «Навещаю отшельника Лу Юя», «Пью чай



и посылаю стихи Чжэн Жуну», «Песнь о чаепитии, сочиненная в насмешку над посланником Цуй Ши» — все эти стихи о чае принадлежат Цзяожаню. Даже если вы не знаете, кто такой Цзяожань, — приглядитесь к его имени. Разве оно не особенное? У него нет фамилии?<sup>13</sup> Все верно, Цзяожань — это буддийский монах, знаменитый поэт, выдающийся знаток чая. Помимо него, другие буддийские монахи, например Цицзи (863–937), оставили немало стихов о чае.

Чайная культура начала развиваться в эпоху Тан и достигла расцвета в эпоху Сун. Обычай пить чай распространился с быстротой пожара благодаря подъему буддизма, особенно школы чань. Постигание чаньского учения требовало размышлений в молчании и с закрытыми глазами. Результаты такой практики обнаруживаются не сразу. Во время нее легко нечаянно уснуть, поэтому нужно пить чай. В «Записках господина Фэна о виденном и слышанном» говорится: «Обучаясь медитации, ни в коем случае нельзя засыпать, а также нельзя ужинать, но всем позволено пить чай. Люди приносили его с собой, повсюду варили и пили. С той поры способ варки и питья чая передавали и перенимали, и постепенно он вошел в обычай». Так обычай пить чай распространился в больших и малых монастырях и храмах. Многие монахи стали выращивать его, собирать и производить. Они достигли в этом высот: «Только пики нефритовых почек — такой чай зовется лучшим. Монахи в его выделке достигли высот мастерства» (Люй Янь, «Стихи о чае в монастыре Даюньсы»). Можно сказать, что не было монастыря, в котором не выращивали бы чай, не было монаха, который бы его не пил. В знаменитых монастырях производили знаменитые чаи, и делали их знаменитые монахи.

После того как монахи вырастили и сделали чай, как они пили его? Он сопровождал им каждое мгновение, с утра до вечера и до глубокой ночи. Читая сутры или медитируя, сочиняя стихи или играя в шахматы, сидя в одиночестве или встречая гостя — в любой ситуации монахи не расставались с чаем. Как писали поэты: «Юношей был у ручья

в облаках; ум в созерцании, тиха глубокая ночь. Монах заварил чай — задержать безмолвного гостя, подле луны сидим в изумрудных горах» (Цао Сун), «Ныне же я у кровати для медитаций, пар над чаем струится, опали цветы на ветру» (Ду Му). Следы, которые чай оставил в стихах, всегда нераздельно связаны с чань.

Можно найти еще более интересные конкретные описания: «Встав утром, умойся; умывшись и прополоскав рот, выпей чаю; выпив чай, занимайся делами; сходи послушать наставника, поешь, умойся и прополоскай рот; умывшись и прополоскав рот, выпей чаю; выпив чай, занимайся делами» (Даоюань, эпоха Сун, «Записи о передаче светильника годов Цзиндэ»). Чаепитие стало одним из пунктов монастырского устава. В монастырях были чайные залы, чайные павильоны, «чайные головы», которые заведовали приготовлением напитка. Даже названия некоторой ритуальной утвари оказались связаны с ним. К примеру, колокол в северо-восточном углу храма назывался «колоколом дхармы», а в северо-западном — «чайным колоколом». Есть мнение, что в него били, чтобы вовремя собирать монахов на чаепитие. Так или иначе, это название говорит о том, что чаю в монастырях придавали большое значение. Еще есть знаменитая история о чжаочжоуском чае, или коан «Отведай чаю».

---

Рассказывают, что известный танский монах Цуншэнь руководил общиной монастыря в Чжаочжоу. Множество монахов приходили к нему просить наставления. Пришел один монах.

Цуншэнь спросил у него:

— Ты бывал здесь раньше?

— Бывал, — ответил монах.

— Отведай чаю! — сказал Цуншэнь.

Тот же вопрос он задал другому пришедшему монаху, и тот ответил:

— Нет.

Цуншэнь опять сказал:

— Отведай чаю!

Настоятель монастыря в недоумении спросил у него:

— Почему вы и того, кто бывал в монастыре, и того, кто не бывал, отправляете пить чай?

На это Цуншэнь закричал:

— Настоятель!

— Здесь, — откликнулся тот.

Цуншэнь снова сказал:

— Отведай чаю!

---

Эти слова — так называемое «острие пики», аргумент в чаньском споре, который перебивает мысли оппонента, искореняет суетные помыслы и приводит человека к постижению истины.

Цуншэнь, видимо, отказался от слов. Он «неизменностью отзывался на тысячи перемен»<sup>14</sup>, но в конце концов для ответа он выбрал именно чай, а не что-то иное. Почему? Потому что между чаем и чань есть природное сходство. Оба требуют спокойствия и уравновешенности, для обоих важны естественные процессы и субъективные ощущения: если не прочувствуешь их глубоко, то и не постигнешь. Поэтому говорят: «Чай и чань не в разных домах» и «Чай и чань одного вкуса». Конечно, стоит помнить еще про «попадется чай — пей чай, попадетсЯ рис — ешь рис»<sup>15</sup>. Это тоже из вводного курса чань-буддизма. Цуншэнь заключил в двух словах столько глубины и тонкости, и неудивительно, что древние восхищались: «“Отведай чаю” наставника из Чжаочжоу — вот где прямота, вот где радость!»<sup>16</sup>

Чай может «устранять дух помутнения и жажды» (Лю Яньши), «прогонять демона сна от столика и циновки» (Люй Янь), помогает «...вести высокие речи, ароматом и цветом возносит над мирской пылью» (Хуан Чан). Как писал монах-поэт Цзяожань, чай «пнемногоу приближает к чаньским сутрам», — то есть оказывается частью буддийской религиозной практики. Чай и чань и одного вкуса, но пусть тот, кто может познать, познаёт, а остальные продолжают упорствовать и предаваться суетным мыслям. В конце концов, вовсе не всегда «лучше уйти в монахи»<sup>17</sup>. По какую сторону порога живется легче? ПопадетсЯ чай — пей его, и дело с концом!

## Примечания

### Когда воспевают чай, стихи благоухают (с. 219)

- <sup>1</sup> Праздник двойной девятки — отмечается в девятый день девятого месяца китайского календаря. В этот день принято пить хризантемовое вино, подниматься в горы и собирать кизил, который считается очищающим растением.
- <sup>2</sup> Стихотворение «С Чжао Цзюем на чайном пиршестве» упоминается на с. 84–85.
- <sup>3</sup> «Срываю орлиный клюв» — метафора, которая означает сбор чайных побегов.
- <sup>4</sup> Тун-цзюнь — легендарный отшельник. Согласно преданиям, жил во времена Хуан-ди в горах Тунцзюньшань и был первым знатоком лекарственных трав. Ему приписывается несколько древних трактатов по фармакологии.
- <sup>5</sup> Цитата из стихотворения Фан Вэня (1612–1669) — поэта конца эпохи Мин и начала Цин. — *Примеч. авт.*
- <sup>6</sup> «Потревожил Чжоу-гуна» — в значении «разбудил». В «Суждениях беседах» говорится: «Учитель [Конфуций] сказал: — О, как я опустил! Давно уже во сне не вижу Чжоу-гуна» (Цит. по: Суждения и беседы «Лунъюй» / науч. перевод с кит., вступ. ст. и комм. А. Е. Лукьянова; поэтич. пер. В. П. Абраменко. М.: Шанс, 2019. С. 136.). Чжоу-гун — младший брат У-вана, основателя династии Чжоу. Был регентом при его сыне, укрепил чжоуское государство. Конфуций считал его идеалом нравственности, поэтому сокрушался, что давно не видел его во сне. У Лу Туна имя Чжоу-гуна метафорически обозначает сон.
- <sup>7</sup> Юйчуань-цзы (Муж с нефритовой реки) — прозвище Лу Туна.

### Вкус императорского чая (с. 223)

- <sup>8</sup> Цитата из «Свежего императорского чая из Хучжоу», стихотворения Чжан Вэньгуй.
- <sup>9</sup> Отсылка к стихотворению Ли Бо «Труден путь в Шу».
- <sup>10</sup> То есть прислать чай самому поэту Цзэн Гуну. Когда он писал эти стихи, то служил *тунпанем*, помощником правителя области, и имел право проставлять резолюции на официальных бумагах.
- <sup>11</sup> Местный судебный чин. Ведал расследованием судебных дел в округах и областях.
- <sup>12</sup> Выражение взято из «Записок, восполняющих упущенное» Ван Цзя (Ван Цзинь; годы жизни неизв.). Он описывает варвара-цзяна, который

напивался винной бардой и творил безобразия. Этим выражением стали обозначать пьяницу, а ко времени Сун также бестолкового, несведущего в делах человека.

**Чай в монастыре (с. 227)**

<sup>13</sup> Принимая постриг, буддийский монах получал от своего наставника новое имя, которое могло быть связано с основными понятиями буддизма, именами патриархов и т.п. Прежней фамилии он также лишался: считалось, что монах больше не принадлежит своему роду, но получает фамилию рода Будды — Шакья, по-китайски она записывалась иероглифом 釋 («ши»).

<sup>14</sup> Выражение отсылает к даосской традиции и подразумевает, что мир непрестанно меняется, но этим переменам не следует удивляться.

<sup>15</sup> Из «Записей лазурной скалы», сборника коанов, составленного в Северную Сун.

<sup>16</sup> Цитата из «Записей о светильнике души» Чжаньюй лаожэня. Чжаньюй лаожэнь — псевдоним. Годы жизни и настоящее имя неизвестны. Буддийский отшельник, жил в период правления Канси и Юнчжэна. — *Примеч. авт.*

<sup>17</sup> Вероятно, это отсылка к мемуарам Ли Шутуна «Лучше уйти в монахи». Ли Шутун (1880–1942) — художник, каллиграф, композитор, пионер нового китайского театра, преподаватель. В конце жизни постригся в монахи.

# Чайный аромат в парных надписях

---

Китайских парных надписей — *дуйляней* — существует несметное множество. Если в них упоминается чай, то они и сами овеяны ярким чайным ароматом и нравятся всем — неважно, любит человек пить чай или нет.

Поскольку я много лет пользуюсь милостями Лунцзина, волей-неволей надо начинать рассказ с озера Сиху. Парная надпись перед входом в ресторан «Пристанище лotosового аромата» в Ханчжоу гласит:

*Хочу сравнить Сиху с красавицей Си Шу<sup>1</sup>;  
Прекрасный чай издавна уподобляют красавицам.*

Она составлена из строк двух стихотворений Су Дунпо. Озеро, чай и отсылка к истории сошлись в ней очень удачно — на зависть прочим.

В том же Ханчжоу на столбах ворот «Дома чайных людей» есть другая парная надпись. Она говорит о прелести чая и душевной атмосфере чайных:

*Чашка весенней росы ненадолго задержит гостя;  
Под мышками прохладный ветер — и гость уж почти  
небожитель.*

Недалеко от Девяти ручьев и восемнадцати ущелий есть «Беседка лесного моря» — Линьхайтин. На ее каменных колоннах вырезана такая парная надпись:

*Задержись ненадолго и выпей чжаочжоуского чая.  
Возвращаясь, помедли, спой вместе с цветами на меже.*

Автор, не поведя бровью, сослался сразу на две истории — о чаочжоуском чае и цветах на меже<sup>2</sup>. Надпись составлена мастерски и звучит возвышенно.

На родине чайной культуры, в провинции Сычуань, парных надписей о чае в избытке. Самая древняя и к тому же самая знаменитая гласит:

*Вода из реки Янцзы,  
Чай с гор Мэндиншань.*

«Вода из реки Янцзы» — это про «первый источник в Поднебесной», наньлинскую воду. Под «чаем с гор Мэндиншань» подразумеваются, конечно, такие знаменитые императорские чаи, как Мэндин Юйлу (Нефритовая роса с гор Мэндин) и Мэндин Хуанъя (Желтые почки с гор Мэндин).

Когда-то давно в Чэнду была чайная, в которой торговали еще и вином. Хозяева попросили одного талантливого местного литератора сочинить для них парную надпись:

*Хлопоча о славе и выгоде, отдохни среди хлопот —  
выпей чайник чая,  
Утруждая тело и душу, повеселись среди невзгод —  
налей еще чарку вина.*

Написано очень простым языком, но звучит ладно и легко. Это по душе и знатым, и худородным, и образованным людям, и простому народу. Когда-то в одном монастыре была по смыслу близкая, но более обстоятельная надпись:

*Такова жизнь, такова судьба — иди не спеша.  
Ради славы ли, ради выгоды? Посиди и уходи.*

В том же Чэнду, в парке у башни Ванцзянлоу есть «Павильон сочинения стихов» — Иньшилоу. Его построили

в честь известной поэтессы Сюэ Тао (768–831). Парная надпись на нем гласит:

*Над цветочной бумагой и чашкой чая  
аромат на тысячу лет,  
Тени облаков и свет от воды живут в павильоне.*

Цветочная бумага — это бумага для писем, которую изобрела Сюэ Тао. В парке есть еще «Беседка промывания бумаги» — Хуаньцзяньтин. На ней написано:

*В уединении вдруг приходят стихи, бумага десяти цветов  
для строчек-листьев,  
Сладость задержалась в студеной воде из колодца, чашка  
весеннего чая в самую пору цветения.*

Возможно, Сюэ Тао была не только поэтом, но еще и любительницей чая.

Чайная «Пышная весна» в Янчжоу, пользуясь своей славой, говорит прямо от имени чая:

*Прекрасные яства возможны и без мяса,  
Изяцной простоты сложно достичь без меня.*

Поэт Чжэн Баньцяо — возможно, чемпион по парным надписям о чае среди китайских литераторов. До наших дней дошли такие его дуйляни:

*Орхидея тушью — несколько веток на бумаге  
годов Сюаньдэ,  
Горький чай — одна чашка из фарфора годов Чэнхуа.*

И еще:

*Зачерпну речной воды, заварю свежий чай,  
Выкуплю зеленые горы, поставлю их расписной ширмой.*



Эти строки создают ясное, безмятежное настроение. Есть еще немало других парных надписей у этого поэта, например:

*Смету бамбуковые листья, сварю на них чай,  
Наколю сосновых поленьев, сварю на них кочерыжек.*

Здесь описана жизнь человека бедного, но не утратившего самоуважение. Еще Чжэн Баньцяо сделал рекламу чаю с гряды Жичжу:

*Восемь-девять старых узорчатых монет,  
Две-три чаши свежего чая из Жичжу.*

Этот чай делали в Юэчжоу, то есть в современном округе Шаосин провинции Чжэцзян. В самом Шаосине, в чайном павильоне на хребте Чжубилин, тоже когда-то висела парная надпись:

*Пригоршня сладкой воды из источника  
освежает гостя в жару,  
В начале пути по хребту сообщайте  
путникам об опасности.*

За словами о чае на ключевой воде и горной дороге впереди как будто скрывается намек: жизненный путь труден, а чай помогает забыть о мирской суете. Кроме названных выше, есть еще такие довольно популярные и оригинальные парные надписи про чай:

*Пишу стихи — сливовые цветы под луной,  
Варю чай — весна в сезон Хлебных дождей.*

*Садись; пожалуйста, садитесь; прошу вас, садитесь,  
Чаю; заварите чаю; заварите хорошего чаю.*

Эта надпись отсылает к истории про Су Дунпо. Когда он служил в Ханчжоу тунпанем, помощником управляющего

областью, гулял однажды в окрестностях города и зашел в монастырь. Встречавший его монах был снобом. Сначала он подумал, что перед ним обычный путник, и сказал Су Дунпо:

— Садись, — а затем распорядился: — Чаю.

Обменявшись с гостем парой фраз, монах обнаружил, что тот выражается отнюдь не как простолюдин. Он стал вести себя более вежливо и поправился:

— Садитесь, пожалуйста. Заварите чаю.

Когда монах узнал, что перед ним прославленный Су Дунпо, он перепугался и почтительно пригласил его еще раз:

— Прошу вас, садитесь, — и громко приказал: — Заварите хорошего чаю!

Выпив чашку, Су Дунпо встал и начал прощаться. Монах попросил его оставить автограф. Поэт взмахнул кистью — и оставил эту парную надпись. Он высмеял монаха так, что тот покраснел до корней волос.

Снобов в мире и поныне много, но совести, как у того монаха, у них нет и в помине. Они бы даже не покраснели, а радостно скрутили бы в свиток сюаньчэнскую бумагу с каллиграфией и помчались напрямик в аукционный зал. Это в немалой степени расширило бы кругозор академика Су. Если снобизм войдет в кости, то его ни чаем не вымыть, ни огнем не выжечь. Он так и будет мучить окружающих до последнего вздоха владельца. С этим ничего не поделаешь!

## Примечания

<sup>1</sup> Си Ши (506 г. до н.э.–?) — одна из четырех великих красавиц Древнего Китая, т.е. четырех девушек, которые традиционно считаются символами женской красоты.

<sup>2</sup> «Цветы на меже» отсылают к истории Цянь Лю, основателя царства Уюэ (период Пяти династий и Десяти царств), и его наложнице Дай. Дай была родом из деревни и каждую весну, следуя китайским традициям, отправлялась к своим родителям и жила у них некоторое время. Цянь Лю скучал по ней и в письмах часто намекал, что ей пора возвращаться во дворец. Однажды вечером он увидел, что весна уже в разгаре и все вокруг расцвело. Цянь Лу вернулся во дворец и написал Дай письмо, в котором были строки: «Цветы на меже раскрылись, возвращайся не спеша». Этот нежный намек вдохновил многих знаменитых поэтов, в том числе Су Дунпо.

## «Золотая чаша» без чая

---

Рассказывая о знатоках чая и дойдя до Хуэй-цзуна, я невольно вспомнила об известном историческом романе — «Золотая чаша»<sup>1</sup>. Я не удержалась и отыскала на книжных полках издание в четырех томах. Пожелтевший корешок, обветшавшая бумага — вот уж правда, «двадцать с лишком лет словно единый сон»<sup>2</sup>. «Золотая чаша» — это действительно блестящий исторический роман восьмидесятых. Сюй Синъе (1917–1990) создал летопись народного духа, картину жизни прошлого. Благодаря одним только необычайно живым, разнообразным, незабываемым персонажам эта книга оставляет позади множество других. Воспоминания о том, с каким удовольствием и восторгом я читала ее впервые, побудили меня взяться за «Золотую чашу» еще раз.

Кто бы мог подумать, что в этот раз книга оставит у меня чувство неудовлетворенности. Не потому, что написана плохо — написана она в самом деле хорошо. Все те достоинства, которые я отметила в первый раз, оказались на месте. Более того, я нашла и еще немало других глубоких мест, которых тогда не поняла. При этом я все равно чувствовала досаду и сожаление, к тому же довольно сильные. Подумалось, что к «досадным делам» Китая — цветы китайской яблони не ароматны, у сельди-гильзы много колючек, «Сон в красном тереме» не дописан<sup>3</sup> — следует добавить еще одно: в «Золотой чаше» нет чая.

После того как в период Северной Сун центр чайной промышленности сместился на юг, традиция чаепития крепла день ото дня. При дворе и в провинции распространился

обычай чайных боев. В предисловии к «Записям о чае годов Дагуань» Хуэй-цзун пишет: «Ученые мужи Поднебесной всеми помыслами стремятся к благородству и чистоте, ищут жизни праздной и изящной. Среди них нет таких, кто не любовался бы фарфоровой и металлической утварью, не предавался бы наслаждению чаем. Они соперничают друг с другом в тонкости упаковки чая, состязаются в его оценке». Очевидно, таковы были веяния эпохи. «Золотая чаша» — все равно что «По реке в праздник Цинмин» в литературе<sup>4</sup>. Нет таких обычаев и примет времени, которые не были бы упомянуты в романе — от эстетических критериев столичных жителей (понятие *юнь* — «утонченность») до театральных постановок, любования фонарями и цветами, свадеб, песен, танцев, праздников, соревнований драконьих лодок, винопития, женского туалета... Упомянуты даже модные в то время сапожки-фениксы (*цодаоди* — «все в узорах») и знаменитая сунская закуска — жареные каштаны Ли Хэ. Нет только чая. Алкогольных напитков названо сразу несколько видов: жемчужное красное вино, «Весна из Терема за изгородью», молочная водка, а вот про Круги драконов и фениксов или другие знаменитые чаи нет ни слова. Я ожидала подробностей о сунском способе приготовления чая, красочных описаний чайных боев — нет ни одного намека на них. За триста двадцать лет своего существования сунская династия непрерывно находилась под угрозой вторжения извне. Культура той эпохи, тем не менее, обладала невиданным дотоле блеском. Чэнь Инькэ писал: «За несколько тысячелетий прогресса культура китайской нации достигла своего совершенства в эпоху Сун»<sup>5</sup>. Чайная культура того времени дивным бутоном распустилась среди этого пышного цветения. Даже если книга не посвящена исключительно ей, все равно следует обрисовать ее несколькими штрихами, иначе получается действительно досадно.

Кроме того, книга рассказывает о Хуэй-цзуне. В ней рисуется очень живой и детальный его портрет. Как тут можно не написать о чае? Если бы роман повествовал о другом

императоре, то можно было бы обойтись и без этого, но Хуэй-цзун — единственный из китайских императоров, который написал о чае трактат. Как можно, начиная с мирных времен и заканчивая его жизнью в плену на севере, ни разу не упомянуть чай? В «Золотой чаше» он каждый день рисует, упражняется в каллиграфии, сочиняет стихи, играет на флейте, слушает цинь, воспекает камни<sup>6</sup> и можжевельник... Только чай он не заваривает и не пьет. Куда же тогда уходил весь чай из казенных мастерских в Бэйюане? Для кого делали все новые и новые виды чая со всевозможными узорами? Неужели чайную утварь из императорских гончарен отправляли куда-то еще? Неужели «Записи о чае годов Дагуань», краткое и притом богатое смыслом рассуждение, император высосал из пальца? Откуда тогда в «Приказе о прекращении поставок цветов и камней», который он издал вместе с «Высочайшим указом о принятии вины» перед тем, как отречься от престола, взялись слова «прекратить работу на всех чайных плантациях»? Если не принимать во внимание, что Хуэй-цзун пристрастился к чаю и любил его больше жизни, все это никак не объяснишь.

В «Золотой чаше» нет ни одного момента, когда кто-то действительно пил бы чай. После пары незатейливых упоминаний в начале, вроде «поднес чай и свежие фрукты», не встречается совсем никаких сведений об этом. Я еле дождалась, когда Шиши<sup>7</sup> поехала верхом через ворота Ваньшэнмэнь и ей захотелось пить, — наверное, сейчас будет рассказ о том, как она пила чай? Нет, как назло, «чай нигде не продавали». Ей осталось пить воду из кувшина, которую Ма Ко<sup>8</sup> повесил на шею лошади. Сам Ма Ко тоже не пьет чай. Он только выливает его остатки на землю: «Если в минуту опасности поступлюсь честью ради своей шкуры, быть мне как эта вода!» Когда он вот так разлил чай, я совсем потеряла надежду.

Почему в «Золотой чаше» нет чая? Когда господин Сюй был в живых, мне не довелось с ним встретиться, поэтому узнать неоткуда. Пил ли сам Сюй Синье чай? Сделал ли он выбор, исходя из личных предпочтений? Или все дело в условиях того времени? В семидесятые–восемидесятые

годы уровень жизни был достаточно низок, волна интереса к чайной культуре еще не поднялась.

Люблю чай до безумия и «Золотую чашу» тоже люблю, поэтому не обойтись без наивных фантазий. Если бы Хуэй-цзун, столкнувшись с холодностью Шиши, подарил бы ей не шашки-го<sup>9</sup>, а свежий чай? Если бы он намекнул ей на свои чувства не с помощью партии в го, а в *дяньча* или *фэньча*? А чтобы передать трагизм его положения, можно было заставить пленного императора прикоснуться к чашке чая и так пробудить у него воспоминания о былом, — это тоже был бы удачный ход. Есть ведь сунское стихотворение Хань Цзюя «Благодарю за присланные фениксовый круг и цзяньаньский чай»:

*Седой летописец прошлой династии,  
Я варю на жаровне чай. Холодна река на закате.  
Зеленый дракон<sup>10</sup> больше не сопровождает Поднебесной,  
Вытирая слезы, смотрю на ваш фениксовый круг.  
В «Золотой чаше» нет чая — что тут поделаешь!*

## Примечания

<sup>1</sup> Роман Сюй Синъе, который рассказывает о временах императора Хуэй-цзуна. Буквальный перевод названия — «Золотая чаша с изъяном» («Золотая чаша без изъяна» — метафора, описывающая государство, которое сохраняет в целостности свои территории). За этот роман Сюй Синъе получил в 1991 году престижную литературную награду — премию Мао Дуня.

<sup>2</sup> Цитата из стихотворения «Вечером поднимаюсь на башню и вспоминаю о своем путешествии в Лочжун» («Е дэн сяогэ и Лочжун цзюю») поэта Чэнь Юйи (1090–1138).

<sup>3</sup> Отсылка к работе Чжан Айлин «Кошмар в красном тереме», посвященной исследованию романа.

<sup>4</sup> «По реке в праздник Цинмин» — живописная панорама сунской столицы и ее окрестностей, созданная Чжан Цзэдуанем в XII веке. Длина этого свитка составляет 528 см, на нем представлено множество сцен городской и сельской жизни того времени.

<sup>5</sup> Цитата из «Рукописей из Цзиньмингуаня» (вторая редакция) Чэнь Инькэ (1890–1969) — историка, филолога и лингвиста, известного в том числе своими исследованиями эпох Суй, Тан и Сун. — *Примеч. авт.*

- <sup>6</sup> Камни причудливых форм — предмет эстетического наслаждения. Китайцы любовались ими так же, как горами, реками, деревьями и цветами, и так же воспевали их в стихах.
- <sup>7</sup> Ли Шиши — знаменитая куртизанка эпохи Сун, которую посещал император Хуэй-цзун.
- <sup>8</sup> Ма Ко (?–1151) — полководец, возглавлял сопротивление чжурчжэням.
- <sup>9</sup> Го (*вэйци*) — логическая настольная игра, появилась в Древнем Китае около двух с половиной тысячелетий назад.
- <sup>10</sup> Зеленый дракон символизирует возрождение и расцвет. Кроме того, дракон вообще — символ императора.

# Чайные люди

---

## Поэт, который выращивал чай

Я написала про Лу Юя, упомянула Лу Туна, Цзяожаня, Лю Юйси. И вот невольно мне вспомнился еще один человек — Бо Цзюйи.

Все, кому нравятся его стихи, знают, что он любил чай. Доказательством этому обычно служит его «самооценка» из стихотворения «Благодарю ланчжуна [начальника отдела в министерстве] Ли Шестого за присланный свежий чай из Шу»: «Не отправили кому-то другому, а отправили мне; видимо, потому что умею различать чай». Он считает, что умеет «различать чай» — то есть способен его оценить. Я тоже признаю Бо Цзюйи чайным знатоком, но доказательством считаю другие строки: «Из мелодий циня вожу знакомство с “Зелеными водами”, среди чаев мой старый друг — с гор Мэншань». Эти слова говорят не только о его привязанности к чаю. Они подразумевают, что он любит его уже долгое время и чайный стаж у него большой. Добавлю, что далеко не каждый любитель чая может с уверенностью сказать, что «умеет различать» его. Тем не менее у каждого есть среди чаев один-два «старых друга». Очевидно, последнее скорее пробуждает у читателей воспоминания и вызывает отклик.

Бо Цзюйи родился в 772 году, умер в 846. Его второе имя Лэтянь. В поздние годы жизни он использовал псевдоним Отшельник с ароматной горы (Сяншань цзюйши). Его предки из города Тайюань, но впоследствии семья переселилась



в Сягуи (ныне северо-восточная часть городского округа Вэйнань, провинция Шэньси). Бо Цзюйи — выдающийся реалистический поэт эпохи Тан. Скажу проще, это тот самый Бо Цзюйи, который написал «Вечную печаль»: «Так быть вместе навеки, чтоб нам в небесах птиц четой неразлучной летать. Так быть вместе навеки, чтоб нам на земле раздвоенною веткой расти!»<sup>1</sup> Не знаете? Хорошо, это тот самый, который написал «Пипу»: «Мы с нею сродни: мы у края небес затеряны и забыты. И мы повстречались; так нужно ли нам заранее знать друг друга!»<sup>2</sup> И это не знаете? Что ж... Если и вот этого не знаете, то тогда я сдаюсь: «Повсюду сплошная на древней равнине трава. Достаточно года, чтоб ей отцвести и ожить. Степные пожары дотла не сжигают ее. Лишь ветер весенний подул — и рождается вновь»<sup>3</sup>. Если только вы не «банан»<sup>4</sup>, родившийся за границей и говорящий только по-иностранному, вы точно учили это наизусть в дошкольном возрасте. Да, это и есть Бо Цзюйи, тот самый, который читал свои стихи неграмотной старухе<sup>5</sup>. О его достижениях на «Открытом лектории»<sup>6</sup> рассказывали полмесяца, так что я здесь продолжать не буду.

Великий поэт Бо Цзюйи, конечно, всю жизнь не расставался со стихами. Но одной поэзией, видимо, долго не удержишься, поэтому он не расставался еще с тремя вещами: вином, цинем и чаем. В строках «Из мелодий циня вожу знакомство с “Зелеными водами”, среди чаев мой старый друг — с гор Мэншань» говорится о цине и чае. В строках «На досуге распеваю стихи, присланные министром Яном, а захочу пить — со мной чай из далекого Пилина» — о чае и поэзии. В стихах «Хмельной, сию напротив красных пионов; захотел пить — пробую зеленый Чанмин» упоминается знаменитый чай эпохи Тан. В них говорится о вине и чае (поэт сочетает красное и зеленое, и вместе эти яркие цвета смотрятся отнюдь не вульгарно; оказывается, в то время тоже умели играть на контрастах). Еще есть стихи, в которых чай, цинь и вино появляются вместе: «Насладившись ароматом сваренного чая, грею на солнце спину. Цинь, спутник старости, всегда рядом со мной, а когда встречаю

весну — в достатке вина». От такого описания жизни на склоне лет многие современные старики, не утерпев, вздохнут, как бабушка Лю в «Сне в красном тереме»: «...мы только об этом и мечтаем, а вам недостаточно!»<sup>7</sup>

Бо Цзюйи был чаю близким другом. Он понимал, что чай ценят за свежесть и к нему следует подобрать хорошую воду, чтобы проявить его достоинства: «Чай прислан из Шу, но изумительно свеж; сварил на воде реки Вэйхэ, тогда лишь постиг его прелесть». Как же выбирать воду? Бо Цзюйи ценил родниковую: «Больше всего люблю, когда новый источник, прохладный и извилистый, течет по ступеням»<sup>8</sup>; «У ручья зачерпнул быстробьющей, журчащей воды. Как вскипает, гляжу — бирюзово-зеленая пыль»<sup>9</sup>. Конечно, вода из снега — высшего класса: «Распеваю стихи старца со снежными волосами, пробую чай на снеговой воде». В выборе утвари, температуре огня, остановке кипения и дегустации он тоже настоящий знаток: «Чаша из белого фарфора столь чиста! В красной печи пылают лишь угли. Пена опала, благоухает чайная пыль. Плывут цветы, бьют ключом рыбы глаза. <...> Цвет чая в чаше прекрасен, выпьешь его — остается благоухание». Бо Цзюйи всегда стремился пить чай с друзьями, которые так же хорошо в нем разбирались. Когда он служил начальником округа Ханчжоу, то приглашал в город буддийского наставника Таогуана: «В домишке с белыми стенами готовлю ароматный рис; запах мяса и пряностей в этом доме не слышен. Процеживаю воду и промываю бобы пуэрарии, мою руки и собираю цветы глицинии. Горчица без желтых листьев, красный имбирь с пурпурными цветами. Зову вас, наставник, составить компанию за обедом, в кабинете ставлю для вас чашку чая». Очень трогательное приглашение, хоть благородный наставник его и не принял. С друзьями не всегда встретишься вот так запросто. Поэтому Бо Цзюйи пишет: «Только, жаль, не могу чашку вкусного чаю налить и послать далеко — человеку, влюбленному в чай»<sup>10</sup>. Пью хороший чай, но не могу отправить чашку человеку, который любит чай так же, как и я, — как жаль! «Раз здесь нет

Ян Сянчао, кто же поймет его вкус?» Здесь поэт и пишет о том, что понимающего друга сложно обрести, и подразумевает, что их с Ян Сянчао дружба незаурядна.

Бо Цзюйи решился похвалить свои знания о чае не только потому, что многие дарили ему чай и тем самым давали возможность попробовать лучшие сорта Поднебесной. Поэт разбирался в варке чая и сам его выращивал. Когда-то он служил на должности *сыма*<sup>11</sup> в Цзянчжоу (поэтому он говорит про то, как растрогался, слушая пипу: «Цзянчжоуский *сыма* — стихотворец Бо одежду слезами залил»<sup>12</sup>), и в одном письме рассказывал: «Бродя по горам Лушань, пришел к подножью пика Сянлуфэн между монастырями Дунлиньсы и Силиньсы. Увидел среди облаков источник в камнях, прекрасный, превосходный. Так его полюбил, что не в силах был уйти, поэтому поставил там свою хижину». Потом он разбил рядом с домиком чайный сад. Среди прекрасного горного пейзажа зазеленели чайные кусты. Бо Цзюйи удовлетворенно и не без гордости писал: «Чайным садом и аптекарским огородом зарабатываю на жизнь, водяные олени и журавли в лесу — мои приятели». Когда такой человек говорит, что разбирается в чае, это звучит много убедительней, чем от человека, который только рассуждает о нем на бумаге.

Кое-что не по теме: в стихотворении «Пипа» певица, играющая на пипе, жалуется на своего мужа: «Торговому гостю прибыль важна, легка для него разлука, и в месяце прошлом еще в Фуляне он чай покупать уехал»<sup>13</sup>. Она говорит про чайный рынок в Фуляне. Сейчас это северная часть города Цзиндэчжэнь в провинции Цзянси. От Цзюцзяна до Фуляна на машине чуть больше часа, и теперь эти два места уже не назовешь далекими друг от друга.

## Пьяный старец и чайный бессмертный

Первое впечатление, которое многие составляют об Оуян Сю, политическом деятеле Северной Сун и одном из «Восьми мастеров прозы эпох Тан и Сун», — подвыпивший,

приветливый и довольный жизнью старик. За это следует благодарить (или же винить) его знаменитое сочинение — «В беседке пьяного старца».

Кольцом вокруг района Чу — все это будут горы. Но чащи леса и ущелья гор средь юго-западных вершин особо хороши, и ежели всмотреться в них, то там есть, как букет, роскошная гора, глубокая, красивая весьма — и это будет Ланье. Горой идти верст шесть или семь, и слышен станет постепенно шум от воды, с буль-булькающим звуком выходящей в расселине двух скал, — то будет Винный родничок. Но вот вершины повернут, дорога тоже обогнет, и там стоит одна беседка — простерлись крылья, словно птичьи, вплоть подошли и стали над водой — и это будет та беседка, где старец пьян.

---

Кто выстроил беседку эту? То горный был монах Чжи Сянь (с умом, ушедшим от земли). Назвавший так ее был кто? То губернатор здешних мест имел в виду себя. Да, губернатор приходил сюда с гостями пить. Немного выпьет, а уж пьян. Летами он куда уж как высок и потому себя титуловал «хмельной старик». При этом помысел хмельного старика не заключается в вине, а в здешних водах и горах. Он эту радость гор и вод всем сердцем воспринял и сопоставил образно с вином вот так...

Теперь, когда восходит солнце, когда туман в лесу раскроется совсем, иль в час, когда на небе облака уйдут к себе и меркнут в мгле утесы и пещеры, — вся эта смена света в тьму, для гор то будет утро-вечер.

Вот распустились дикие цветы и скромно пахнут; прекрасные деревья так стройны, и тень от них обильна и густа; вот ветер с инеем высоко летает в воздухе, прозрачны и чисты; спадает уровень воды, и камни выступают вверх — такими будут здесь, в горах, четыре времени в году. Идти туда с утра, а вечером — домой. Природа четырех времен хоть не одна и та же, но наслаждение ею без границ. А вот с поклажей на спине идут, поют среди пути; идут, под деревом стоят и отдыхают от ходьбы; те, кто из них ушел вперед, окрикнув тех, кто позади, и те в ответ им прокричат. Согнувшись, как горбун-урод, несут,

несут и все идут вперед-назад, я без конца. То будет население Чу, что путешествует в горах.

Подходит он к ручью и удит рыбу. Ручей глубок, а рыба так жирна! Из Винного источника он делает вино. Источник — прямо аромат, вино же — холод, стужа... Деликатесы гор и дикие плоды положены на стол, одно с другим и как попало — все это будет на пиру у губернатора гостям. А музыкою на пиру хмельным гостям не будут здесь ни струны и ни флейты, а вот — стрелять и в цель попасть; сыграть тур в шахматы — побить... Штрафная чарка, счетный фант везде валяются вокруг... Один встает, другой сидит, кричат, шумят — все это будет для гостей весельем на пиру.

А тот, кто с лицом посеревшим и белыми прядями длинных волос валяется здесь, на пиру, среди гостей, — упился это губернатор.

Пройдет момент — вечернее светило на горе; и человеческие тени пошли вразброд. К себе домой уходит губернатор, за ним и гости чередой. Лес в мрак одет теперь, и птичьи голоса то там, вверху, то здесь, внизу. Гулявшие ушли; пернатому народу теперь веселье здесь. Да, птица знает радость гор и чащ, не знает только радости людей. И люди тоже знают лишь, как с губернатором гулять и веселиться, не знают лишь они о том, как губернатор весел сам весельем их.

Теперь тот, кто, пьянея с ними, умеет слиться с радостью их, а протрезвев, умеет на письме об этом рассказать, то губернатор сам. А губернатор кто, скажите? Лулинский Оуян Сю!<sup>14</sup>

---

Когда я впервые прочитала это сочинение, то и сама подумала, что оно говорит исключительно о наслаждении жизнью и упоении пейзажами. Потом я узнала, что Оуян Сю написал его в ссылке в Чучжоу. Перечитав, я расслышала за радостью уныние. Вернувшись к нему сейчас, думаю, что его основная интонация все-таки радостная, вот только эта радость — победитель в схватке с унынием.

Знаменитый Хмельной старец — еще и Чайный старец. Во-первых, Оуян Сю всю жизнь преданно любил чай: «Годы склонились к старости, к жизни слабеет вкус; но одно люблю

неустанно, — питье чая». Оуян Сю особенно ценил два его вида: Лунфэнтуань (Круг дракона и феникса) из Цзяньаня и Шуанцзин (Два колодца) из Сюшюя. В стихотворении «Докладываю Шэньюю о том, как пробовал свежий чай» Оуян Сю так воспевает его: «Десять тысяч деревьев, застыв от холода, спят беспробудно; только на этих кустах уже есть побеги. Потому знаю: чай — чудо чудес, он достоин славиться средь земли и неба». Он со всей серьезностью относился к свежему чаю, который ему спешно везли через три с половиной тысячи ли: «Вода сладка, утварь чиста и хороша погода; само собой, и гостя позову превосходного» — только так Оуян Сю был готов его пробовать. Он высоко оценил Шуанцзин, новое чудо в чайных кругах того времени: «Вода западной реки чиста, камни у реки стары. На них родится чай, подобный фениксовым лапам. Если к концу года не холодно и весна приходит рано, Шуанцзин дает побеги раньше ста трав. Белый ворс в мешочке красной кисеи, на десять цзиней [обычного] чая один лян побегов [Шуанцзина]. В знатных домах Чаньяня, раз попробовав, хвалят три дня».

Во-вторых, Оуян Сю был знатоком в приготовлении и дегустации чая. Он знал, что в чаепитии «от подлинной вещи получаешь подлинное удовольствие», соблюдал необходимые пять условий — свежий чай, сладкая вода, чистая утварь, ясный день, высокий гость. Про приготовление чая он писал: «Останавливаю ложку, наклоняю чашу, начинаю лить воду; протираю глаза и смотрю, ожидая цветов в молоке». Про дегустацию говорил: «Если наберете колодезной воды и попробуете сварить на ней, аромат, вкус и цвет будут словно не из мира людей». Все это свидетельствует о том, что он глубоко постиг секреты чая.

В-третьих, Оуян Сю был «передовым исследователем» чайной культуры. В «Записях вернувшегося к полям» он дает авторитетную оценку чаям из Жичжу и из Шуанцзина. Последний, как считает Оуян Сю, «по своим качествам много превосходит чай из Жучжу, потому он — первый из листовых чаев». Его современник Цай Сян (1012–1067) тоже был крупным сановником того времени, который оставил

свое имя в истории чая. Однажды Оуян Сю пригласил его сделать надпись, чтобы вырезать ее на камне. Он выплатил ему гонорар оригинальным образом: малыми и большими брикетами чая Лунфэнтунань и водой из источника Хуэйшаньцюань. Цай Сяня это очень обрадовало. Оуян Сю также написал послесловие к его «Записям о чае», где подробно рассказал о том, с каким тщанием делают изобретенный Цай Сянем чай Сяолунтуань (Малые драконы круги) и как высоко его ценят. Это послесловие — важный источник по истории чайного дела эпохи Сун. Оуян Сю принадлежат также «Ясные записки о воде», посвященные воде для приготовления чая. В них он сравнивает и критикует «Канон чая» Лу Юя и «Записки о воде для варки чая» Чжан Юсиня. Его точка зрения независима и оригинальна.

В-четвертых, когда Оуян Сю жил в Янчжоу, он лично ходил проверять, дал ли чай новые побеги. Это было не проявление безумной любви к чаю, а выполнение должностных обязанностей. «Помню, некогда выполнял долг государева подданного: в начале весны сам проверял, развернулись ли два знамени<sup>15</sup>», — это строки стихотворения «О зале Шихуэйтан» из цикла «Вторю шести темам о Янчжоу Юань Фу». К ним Оуян Сю оставил комментарий: «Когда я служил *тайшоу* в Янчжоу, то ежегодно отправлял чай ко двору». Это не только свидетельствует, что в Янчжоу производили императорский чай, но и показывает, насколько тесные узы связывали Оуян Сю с чаем.

Ду Му, когда «болел и не пил вина», говорил: «Кто знает, что болен *тайшоу*? Еще могу быть чайным бессмертным». На мой взгляд, Оуян Сю, помысел которого «не заключался в вине», кожей был чиновник, мясом — пьяный старец, а костью — чайный бессмертный.

## «Сначала Дин, потом Цай»

Самым дорогим чаем в эпоху Сун был Лунфэнтунань (Круг дракона и феникса). Оуян Сю писал: «Самые дорогие сорта чая — лун[туань] и фэн[бин]. Их называют *туаньча*»<sup>16</sup>.

В «Записях годов Сюаньхэ о бэйюаньском императорском чае» Сюн Пи говорится: «В начале годов Тайпинсинго Сунской династии были введены особые формы с драконом и фениксом и направлен посол в Бэйюань, чтобы производить плиточный чай, отличный от того, который пьют простолудины. Чай дракона и феникса, видимо, начался с этих пор». Чжао Цзи, в совершенстве постигший все искусства, кроме искусства быть императором, в «Записях о чае годов Дагуань» тоже говорит о нем: «Ежегодно у Цзяньси изготавливают податные чаи, *лунтуань* и *фэнбин*, — они славятся по всей Поднебесной».

Чтобы получить Лунфэнтуани, чайные листья пропаривали, измельчали, прессовали в формах и сушили. По другой версии, их пропаривали, выжимали из них сок, измельчали, прессовали в формах и сушили. Чаю придавали форму круглых брикетов, больших или малых. Их поверхность покрывали изящные узоры — изображения феникса или дракона. Каждый вид *туаньча*, поставлявшийся ко двору, имел свое благопожелательное название, например, «Драконьи почки долголетия», «Благое знамение великого благоденствия», «Дракон, реющий в благовещих облаках» и тому подобные.

Говоря о чае Лунфэнтуань, нельзя не упомянуть двух человек: Дин Вэя и Цай Сяна. Его производство началось благодаря первому и обрело размах благодаря второму. Лунфэнтуани начали делать в Цзяньане еще в годы правления Тай-цзуна. В правление Чжэнь-цзуна<sup>17</sup> под девизом Сяньпин (998–1003) Дин Вэй служил *чжуаньюньши*<sup>18</sup> в Фуцзяни и начал контролировать производство. Восемь блинов весили один цзинь. Этот чай также назывался Далунтуань — Большой круг дракона. Дин Вэй велел с особой тщательностью изготовить сорок таких блинов и поднес их императору. Чжэнь-цзуну понравился чай. С тех пор Фуцзянь каждый год поставляла ко двору Круги дракона и феникса.

Кем был этот Дин Вэй? Дин Вэй (926–1033), второе имя Вэйчжи, уроженец Чанчжоу (ныне уезд Усянь провинции Цзянсу), отнюдь не обычный сунский сановник. Одно время



он был знаменитостью. Получив степень *цзиньши* в правление Тай-цзуна, при Чжэнь-цзуне он занял должности правого *цзянь дафу* и временного *саньсыши*<sup>19</sup>. Вместе с *цаньчжи чжэньши*<sup>20</sup> Ван Циньжо<sup>21</sup> угождал желаниям императора, основывал даосские храмы, организовывал жертвоприношения Земле и Небу, несколько раз докладывал о благих и дурных знамениях. После назначения на пост *цаньчжэна* Дин Вэй добился смещения Коу Чжуня с должности *цзайсяна* и занял его место, получил титул Цзиньго-гуна и начал единолично контролировать политику двора. Когда на престол взошел император Жэнь-цзун<sup>22</sup>, он сослал Дин Вэя в Ячжоу. Умер знаменитый чиновник в Гуанчжоу.

То, что такой чиновник ломал голову над тем, как сделать хороший чай и угодить императору, как нельзя лучше соответствует логике его характера. Су Дунпо высмеивал такое поведение: «В Уи по берегам ручьев почки-зерна, сперва Дин, потом Цай кладут чай в корзины и опечатывают. Гонятся за свежестью, покупая государеву благосклонность, и пускаются на хитрости; в этом году и сорта для чайных боев только из казенных мастерских». Говорить, что Дин Вэй купил повышение и титул Цзиньго-вана за сорок брикетов чая Далунтуань, наверное, преувеличение. Чтобы угодить вышестоящим, у такого человека наверняка был целый арсенал приемов, многонаправленная стратегия. Не может быть, чтобы дело ограничивалось только чаем. Ведь и низким человеком быть не так просто. Только способный низкий человек — это успешный низкий человек. Низкий человек без способностей часто навредит людям, а сам не заручится никакой выгодой, — он только зря будет подличать.

Благодаря ему также появился афоризм «вытирать бороду»<sup>23</sup>. Когда Дин Вэй назначили *цаньчжэном*, его непосредственным начальником был *цзайсян* Коу Чжунь. В соответствии с чиновничьим этикетом Дин Вэй выслушивал его распоряжения со склоненной головой и с самым почтительным видом. Будучи низким человеком, он иногда переигрывал. Когда все сановники были на пиру, Коу Чжунь

по невнимательности замочил свою бороду в супе. Дин Вэй тут же поднялся и принялся ее вытирать. Коу Чжуню в целом Дин Вэй никогда не нравился, так что он улыбнулся и сказал:

— *Цаньчжэн*, высокий государственный чин, неужто нужен, чтобы вытирать старшему по рангу бороду?

Любому честолюбцу эти слова оскорбили бы слух. Чувство собственного достоинства есть и у низких людей, и Дин Вэю было досадно и стыдно услышать такое. С тех пор он стал ненавидеть Коу Чжуня. Если благородный человек презирает низкого, в этом скрывается корень его будущих бед. Однако и низкий человек, добиваясь успеха, роет себе могилу — так счастье и беда в нашей жизни порождают друг друга. В этом, в конце концов, мы все действительно равны.

Конечно, характер у Дин Вэя был ничтожный, но все-таки он был очень способным человеком. Не прибегая к оружию, он успокоил волнения среди малых народностей на юго-западе. Учítывая, что в этом районе производили просо и испытывали нехватку соли, он поставил соль из центральных районов и обменял ее на просо. Тем самым он пополнил провиант. Это было выгодно и правительству, и народу. Он пользовался и литературной славой. Дин Вэя с Сунь Хэ современники называли «Сунем и Дином». В литературных кругах того времени было немало ценителей его таланта. Правда, из-за его власти и влияния литературную славу Дин Вэя можно поставить под сомнение, однако написал он действительно много. Его перу принадлежали восемь цзюаней «Собрания Дин Вэя», пятьдесят цзюаней «Собрания с тигриного холма», два цзюаня «Собрания резца», три цзюаня «Собрания синего воротника», одна цзюань «Собрания познавшего волю Неба». До наших дней ни один из этих сборников не дошел. Его знаменитые «Записи о бэйюаньском чае» (также известные как «Записи о цзяньянском чае») я не читала, ведь чая дракона и феникса уже не найдешь — я просто побоялась лопнуть от зависти. Из произведений Дин Вэя я читала один доклад на высочайшее

имя и несколько стихотворений. Первый называется «Доклад о поднесении свежего чая». Это рутинный документ о поставке чая дракона и феникса ко двору. Плох он или хорош, я не поняла. Несколько его стихотворений о чае, пожалуй, можно отнести к уровню выше среднего. Особенно то, которое называется «Стихи о свежем чае из Бэйюаня с предисловием».

---

В Поднебесной чай делают почти в половине из семидесяти округов. Ежегодно поставляют его ко двору. Все округа известны чаями, сделанными до весенних жертвоприношений и до Цинмина, но не каждый чай, про который так говорят, в самом деле таков. В Цзянчжоу чай делают в мастерских, и мастерских тех тридцать шесть. Среди тридцати шести мастерских бэйюаньские отправляют чай ранее всех, и вкус его особенно хорош. За пятнадцать дней до жертвоприношений уже собирают его побеги, в один день работают несколько тысяч человек, собравшись вместе, делают чай, чтобы поставить его во дворец к жертвоприношениям. Размах работ весьма велик, а выделка чая весьма тщательна. Обо всем этом говорится в написанных мной «Записках о цзяньаньском чае». Я сочинил и стихи, чтобы рассказать о великом этом деле.

*Бэйюаньский драконий чай —  
диковина эта сладка и свежа!  
На всю страну лишь несколько блинов,  
и нет на свете чая свежее.  
Только появится смутная зелень,  
едва коснется мира весна,  
ищут повсюду изогнутые чайные деревья,  
торопятся собирать лист, раз за разом поднимаясь в горы:  
если через ночь будет холоднее,  
ароматные почки замерзнут, не развернутся.  
Под тростниковыми крышами у ручья сушат его,  
народ под дождем укладывает его в плетеные корзины и короба.  
Длинные и острые побеги появляются разом,  
распускаются вместе и по весу равны.*

С дымом пропаривают воробышние язычки,  
с росой собирают чешуйки дракона.  
Деля императорский чай, пускают в ход лучшие средства;  
пробует его первым единственный человек.  
Запечатывают и стремятся с ним к дворцовым воротам,  
везут его с почтовыми лошадьми, переправляют через реки.  
Специальным приказом оставляют в киноварном дворце,  
особой милостью жалуют придворным.  
Пьют его — помощник чудесным лекарствам,  
используют в ритуалах — родня лучшему вину.  
Первым привозят, и слава его чудесна,  
первым готовят, и аромат его чист.  
Тонким благоуханием он превосходит мускус,  
светлым цветом — зеленую кожицу бамбука.  
В Гучжу стыдятся топить печи,  
в Иду совестятся запастись хворост.  
Из года в год объявляют о дани императору,  
небесные богатства велики в Оу и Минь.

---

Эти стихи — отличная реклама. Дин Вэй обращает внимание на преимущества местности, на качество продукта и в финале умаляет достоинства конкурентов. Он делает все это с большим искусством. Дин Вэю, который сделал чай Далунтуань и написал такие стихи, и к тому же мог, когда надо, заискивать перед человеком, а когда надо — отворачиваться от него, трудно было не стать большим чиновником.

## Цай Сян и Сяопуани

В эпоху Сун поэт Сюн Пи писал в «Песне о сборе чая в императорских садах»: «Среди цензоров в годы Цинли был небесный чиновник, при нем и слышали люди про Сяопуани. Бьются за них, как за золото, видом — яшмовое кольцо в один цунь. С весенним ветром первыми их подносят к столу государя». Этот «небесный чиновник» — Цай Сян. Стихи рассказывают о том, как он изобрел императорский

чай Сяолунтуань, Малый круг дракона. Даже время указано: годы под девизом Цинли (1041–1048).

Цай Сян (1012–1067), второе имя Цзюньмо, уроженец уезда Сянью области Синхуа (ныне в провинции Фуцзянь) — знаменитый сунский каллиграф. Своей славой он был равен Су Дунпо, Хуан Тинцзяню и Ми Фу<sup>24</sup>. Их называют «четырьмя сунскими мастерами каллиграфии». В разное время Цай Сян служил *пинши* в Приказе великой справедливости<sup>25</sup>, *чжуаньюньши* провинции Фуцзянь, *саньсыши*. Кроме того, занимая должности *да сюэши* кабинета Лунтугэ, *чжи сюэши* палаты Шумиюань и *сюэши* дворца Дуаньминдянь<sup>26</sup>, был начальником Кайфэна, Цюаньчжоу и Ханчжоу. Его называли «прославленным сановником годов Цинли». Также он исследовал чай и прославился в истории чайного дела.

Цай Сян отлично различал чаи по вкусу, в те времена об этом ходили легенды. Рассказывали, что в Цзяньане при монастыре Нэнжэньюань прямо в трещинах между камней росли чайные кусты. Монахи собрали с них лист и сделали чай. Они назвали этот чай Шияньбай — Белизна с утесов. Всего было сделано восемь блинов. Четыре подарили Цай Сяну, остальные — Ван Юйюю, который служил в столице. Спустя больше года Цай Сян получил приказ вернуться ко двору. В столице он навестил Ван Юйюя. Тот приказал родне выбрать для гостя лучший чай, который только есть в доме. Цай Сян поднял чашку чая и, даже не попробовав его, сказал:

— Этот чай очень напоминает Белизну с утесов из монастыря Нэнжэньюань. Как вам удалось его заполучить?

Ван Юйюй не мог поверить своим ушам. Он посмотрел на этикетку — это действительно оказалась Белизна с утесов. Он стал восхищаться Цай Сяном.

Рассказывали также, что, когда Цай Сян служил начальником округа Фучжоу, он однажды собрался попить Сяолунтуань со своим помощником. Сначала они долго сидели и разговаривали. Потом к ним присоединился еще один гость, вместе они начали чаепитие. Цай Сян распробовал глоток и сказал:

— Здесь не только Сяотуань, но еще и Датуань.

Помощник удивился, кликнул мальчика-слугу, спросил его, и тот признался: он размолот Сяотуань на двоих человек, а потом пришел еще третий. Размолоть на него чай он не успевал, поэтому добавил порошок Датуаня. Помощник после этого проникся к Цай Сяну большим уважением.

Цай Сян умел и писать о чае. Его перу принадлежат «Записи о чае». В предисловии к ним сказано: «Недавно, докладывая государю о делах, я был удостоен его замечания: прежде, когда я служил *чжуаньюньши* в Фуцзяни, подносимый мной ко двору Чай дракона был среди всех наилучшим. Подав в отставку, я раздумывал: дерево это мало, но прежде прочего снискало внимание и оценку государя. Если выращивать его на подходящей земле, то оно сможет вполне проявить свои свойства. Прежде в “Каноне чая” Лу Юй не оценивал чая из Цзяньане. В “Чайной книге” Дин Вэй рассуждает лишь об основах его сбора и выделки. О способах же его приготовления прежде не было сведений. Потому я по своему почину записал кое-что в словах простых и ясных. Получилась книга в двух частях, называется она “Записи о чае”». Видимо, «Записи о чае» должны были восполнить пробел, который оставили «Канон чая» Лу Юя и «Чайная книга» Дин Вэя. Они в деталях рассказывают о сборе и изготовлении цзяньаньского императорского чая, критериях его качества, способе приготовления и дегустации, утвари и инструментах, которые при этом используются. Кроме того, Цай Сян предложил критерии оценки чая: цвет, аромат и вкус. Их продолжали использовать и после его смерти.

Чай Лунфэнтуань, который производил в Цзяньане Дин Вэй, сам по себе уже был продуктом высшего качества. Это были большие круглые брикеты. Восемь штук весили один цзинь. Когда Цай Сяна назначили *чжуаньюньши* в Фуцзяни, он устроил там ревизию. Чиновник постановил, что сырьем для императорского чая должны быть только молодые чайные побеги, собранные в горах Фэнхуаншань в районе Бэйюань. Он в очередной раз усовершенствовал технологию обработки листа и создал Сяотуани, «малые круги». Двадцать брикетов такого чая весили один цзинь. Этот чай отличала

более тонкая работа. Его удобнее было варить. Вместе с тем его форма стала разнообразнее: помимо круглых, начали делать еще овальные, квадратные и ромбовидные брикеты. В дополнение к драконам и фениксам на их лицевой стороне появился также цветочный орнамент по периметру. Выглядел такой чай необыкновенно изысканно.

Его дороговизна лишает дара речи: «...на один цзинь приходилось двадцать [таких] пластинок, а цена достигала двух лянов золотом. Но этот чай не достать, даже если есть золото»<sup>27</sup>. Император Жэнь-цзун очень дорожил этим чаем. Даже такому важному чиновнику, как *цзайсяну*, он жаловал его неохотно. Только во время поста накануне большого зимнего жертвоприношения четыре чиновника из Чжуншунэна и четыре из Шумиюаня<sup>28</sup> получали в подарок по одному брикету на четверых. Дворцовые женщины вырезали из золотой бумаги драконов, фениксов, цветы и травы и наклеивали их сверху, украшая эти брикеты. Восемь чиновников делили блины на четыре части, но никак не могли выпить свою четвертинку, а хранили ее, словно сокровище. Только когда приходил особенно близкий друг, человек доставал этот чай... Чтобы вместе попить его? Нет, чтобы на него посмотреть, чтобы разглядывать его, словно антикварную безделушку: «достать и любоваться, передавая друг другу» (Ван Бичжи, «Записи о праздных беседах у реки Шэншуй»). Сам Оуян Сю когда-то получил один такой брикет. Шесть—семь лет спустя, когда на троне сменились уже три императора, на этом блине стали видны вмятинки: его постоянно разглядывали и вертели в руках. Оуян Сю так и не смог его выпить (Оуян Сю, «Записи вернувшегося к полям»). Когда читала про это, в ушах раздался голос Баоцинъ из «Сна в красном тереме»: «Ужасно грязное!»<sup>29</sup>

У современников Цай Сяна, похоже, было противоречивое мнение о нем. Его и хвалили, и порицали. Самый показательный пример — мнения Су Дунпо и Оуян Сю. Су Дунпо в стихах открыто осыпал насмешками «сначала Дина, потом Цая», однако сам очень любил и малые, и большие чайные брикеты. Кроме того, об этом все знали. Даже император

жаловал ему чай, отрывая от сердца. Есть свидетельства, что однажды государь подарил блин чая одному сановнику и в частной беседе сказал: «Я подарил его Су Дунпо, но об этом не следует никому знать» (Ван Гун, «Разные беспорядочные записи»). Похоже, Су Ши осуждал отнюдь не чай, а людей. Он считал, что Дин Вэй и Цай Сян поставляют чай ко двору так же, как в свое время туда везли личжи<sup>30</sup>: они лезут из кожи вон, чтобы купить благосклонность императора вкусным напитком, и не задумываются о том, что тем самым обременяют жизнь простого народа. Он презирал такое поведение. Оуян Сю в стихах и прозе восхищался Лунфэнтуанями и любовался одной четвертинкой этого чая семь лет. Несмотря на это он дал Цай Сяну оценку, которая самого Цай Сяна очень огорчила: «Господин Цай сочинил “Записи о чае”, создал Большие и Малые круги дракона. Господин Оу, услышав об этом, сказал со вздохом: “Почему же ученый Цзюньмо дошел до такого? Он подал дурной пример и достоин осуждения. Еда и питье — дела ничтожные. Благородный муж, живя на свете, может разве в чем угодно себя проявлять? Может ли он создать себе имя на котле для чая и кувшине для воды?”» Оуян Сю считал, что Цай Сян — человек образованный и добродетельный. Его удивляло, как он мог прийти до таких ничтожных дел, как еда и питье. Слова «он подал дурной пример», должно быть, подразумевают, что он не знает предела в роскоши и мешает жить народу.

Круги дракона и феникса, чай тонкой работы, — действительно блестящая страница в истории чайного дела. При этом они принесли народу много тревог и страданий. Возможно, цивилизация — это монета, одна сторона которой — привилегии, а вторая — страдания. У обеих есть ценность, которую нельзя перечеркнуть.

## Это все-таки Су Дунпо

Литераторов, чья судьба связала с чаем, много. Большинство из них пользовались милостями чая, он помогал им в жизни. В этом случае человек должен благодарить чай.



Некоторые, напротив, озарили чай своим талантом и мудростью, возвеличили его. Чаю следует благодарить их за покровительство и помощь. Су Дунпо — как раз второй случай, и к тому же самый яркий пример такого человека.

Когда я пью чай, то чаще всего из древних вспоминаю, пожалуй, именно Су Дунпо. Ему принадлежит множество прекрасных и глубоких строк о чае: «Снежная пена и молочные цветы плавают в чаше в полдень, побеги горца и стебли полыни предо мной на весеннем блюде<sup>31</sup>» — какие чистые, яркие цвета, какая живая, аппетитная красота! «Не решился поручить чай мальчику-слуге, сам смотрю, как в снежном молоке рождаются жемчуга»; «Живая вода должна вскипеть на живом огне; камнем на леске оценил ее чистоту» — похоже, Су Дунпо ценил хороший чай и с большим вниманием выбирал для него воду и разводил огонь. «Снежное молоко закружилось, поднялся чайный осадок. Разливая чай, вдруг услышал шум ветра в соснах» — не будь Су Дунпо человеком чайного пути, он не смог бы уловить эти мимолетные перемены и столь живо их запечатлеть. «К чему мне пилюля вэйского императора<sup>32</sup>? Уж лучше осушу семь чашек Лу Туна», «Сварив императорский снег, прогнал осеннюю лихорадку» — знания Су Дунпо о чае были глубоки. Он считал, что чай изгоняет болезни, укрепляет тело и помогает справиться с лихорадкой, вызванной болотными испарениями. А строки «Чашка молоком полным-полна, жизнь человека воистину тесна», — это, на мой взгляд, самое глубокое и философское осмысление чая, самое выразительное и лаконичное описание его сути.

Всегда можно вспомнить разные забавные истории о Су Дунпо и чае. Например, как он видит во сне источник. Ему приснилось, что он пьет чай и сочиняет стихи с монахом-поэтом Цаньяляо-цзы. Через девять лет он встретил Цаньяляо-цзы в совершенно таких же обстоятельствах, которые видел во сне, — тот зачерпнул воду из нового источника, развел новый огонь и сварил свежий чай, встречая старого друга.

Другая история — спор о чае и туши. Сыма Гуан, пытаюсь смутить Су Дунпо, спросил у него:

— От чая требуют белизны, от туши — черноты; от чая — свежести, от туши — выдержки; от чая — крепости, от туши — легкости. Как же вы можете любить и то и другое одновременно?

Су Дунпо ответил:

— И хороший чай, и хорошая тушь ароматны.

Дунпо требует воды в стихах: когда он служил *тунпанем* в Ханчжоу, старый друг подарил ему свежего чаю. Чтобы сварить его как полагается, он написал стихи для приятеля, служившего в Уси. В них он просил прислать ему воды из источника Хуэйшаньцюань: «Хороший чай не любит обычных ключей, прошу вас прислать одну меру воды».

Также у него были собственные оригинальные идеи о чае. Он придумал, что чаем можно полоскать рот, чтобы сохранить зубы здоровыми: «Избавляясь от скуки, изгоняя пресыщение, нельзя обойтись без чая; однако незаметно он может причинить немало вреда. У меня есть один способ: каждый раз после еды споласкиваю рот крепким чаем, тогда скука и пресыщение уходят, а селезенка и желудок о чае не узнают. Мясо, застрявшее между зубов, постепенно выйдет, не придется выковыривать его шипом, и похоже, зубы из-за этого становятся крепче». Это действительно весьма обоснованно. В Исине, видя глиняные чайники с высокой ручкой, всегда вспоминаешь, что эту форму придумал Су Дунпо. Когда в памяти восстанавливаешь строки о том, как он заваривал в таком чайнике чай: «Ветер в соснах звучит над бамбуковой печкой, поднимая чайник, отзываюсь ему», — на душе непременно становится тепло. В Ханчжоу, глядя на знаменитую парную надпись: «Хочу сравнить Сиху с красавицей Си Ши; / Прекрасный чай издавна уподобляют красавицам», восхищаешься, как прелестны эти две метафоры, как они знамениты, а еще — как хорошо дополняют друг друга исключительный талант Су Дунпо и восхитительный пейзаж Сиху...

Су Дунпо также славился честностью и любовью к людям. Эти качества соотносились и с чаем. Он сочувствовал

чайным крестьянам и осуждал постыдное поведение чиновников, которые вредили народу и угождали императору, везя ко двору свежий чай, как в древности — личжи. Еще сильнее он высмеивал низкое стремление составить с помощью чая протекцию во влиятельных домах и sníскать себе расположение высших: «Сохраню, сберегу, чтобы встретить высокого гостя, не стану, обернув его в узел, лезть во временщики».

Су Дунпо где только не побывал. Он постоянно находился в ссылке, но сила духа помогала ему подниматься над трясиной реальности. Благодаря открытому и оптимистичному характеру он повсюду чувствовал себя как дома. Он не только познакомился с природой и обычаями разных краев, но и смог «перепробовать чаи рек и гор»<sup>33</sup>. К тому же друзья Су Дунпо знали, что он обожает чай. Они часто дарили его поэту или угощали им у себя дома. Они учились друг у друга чайному пути, и благодаря этому великий Су Дунпо еще глубже проник в секреты чая и достиг высот в чайном искусстве.

Можно преодолеть превратности судьбы, самого себя, но даже великим людям не победить время. В старости отношение Су Дунпо к чаю резко изменилось. В молодые годы он был разборчив в еде и питье. Конечно, в чае он стремился к лучшему: «Чай с ручья Шаси в Бэйюане был силен отличать, состязался в первенстве по водяным следам<sup>34</sup>»; «Запечатанный чай не раскрываю напрасно, старый варю — нет высоких гостей». Когда поэт пережил уже множество перипетий и стал равнодушен к жизни и смерти, эти изысканные привычки и кропотливый подход заменило новое отношение: готовность следовать естественному ходу вещей, без мелочности, упрямства и настойчивости. Даже когда старый друг присылает ему издалека высокосортный чай, а несведущие в чае жена и дети варят его по северному обычаю «с имбирем и солью», Су Дунпо вовсе не придает этому значения. Напротив, он пишет: «Все допустимо, что встретишь на свете; кто знает, где лучше вкусы — на севере или на юге?» Как можно такое написать?! Выходит, теперь уже можно пить любой чай? Может, пить или не пить теперь

тоже не так уж важно? На его жизненном пути теперь «нет ни бурь, ни ясного неба»<sup>35</sup>.

Одна чашка чая: когда он был одержим им, никто не мог его переспорить, но когда он забыл о нем — каким открытым и всеприемлющим он стал!

Су Дунпо — это все-таки Су Дунпо.

## Чжао Цзи: незадачливый император, уникальный талант

Чжао Цзи — это сунский император Хуэй-цзун. Правитель из него был хуже некуда, неразумный и бездарный. Пока он предавался развлечениям, при дворе процветали взяточники и ретрограды. В конце концов это привело к «Бедствию годов Цзинкан»<sup>36</sup> и гибели Северной Сун. Если выбирать из императоров самого некомпетентного, невезучего и опозоренного, Хуэй-цзун точно войдет в первую тройку. На первом месте, наверное, окажется Ли Хоучжу<sup>37</sup>, который «под луною не мог о родине вспомнить». Китайцы обычно относятся к этим незадачливым императорам отнюдь не с ненавистью и презрением, а с сожалением. В этом чувстве смешаны и обида, и прощение, и непростое, но глубокое сочувствие.

Если доискиваться до причин, то они, возможно, таковы. Во-первых, оба некомпетентных императора были одаренными художниками и многогранными талантами, которые опередили свою эпоху. Во-вторых, заставить подобную чувствительную натуру сидеть на троне — чудовищная ошибка для страны. Однако это определялось системой престолонаследия, а не их собственной волей. На эту должность ведь не проходил конкурсный отбор! Судьба посмеялась здесь чересчур жестоко. В-третьих, пусть они были неспособны к управлению государством и как исторические персонажи являли собой печальное зрелище, но они заплатили за это высокую цену, погубив и страну, и себя. Фактически они «своей смертью извинились перед Поднебесной». В-четвертых, самая неочевидная, но, должно быть,

довольно важная причина — характер у обоих был мягкий. Они были невежественны, но не злы, грубы, но не жестоки. Требования китайцев к императорам на самом деле невысоки. Нужно только, чтобы он был не извергом и не извращенцем, и тогда его не будут ненавидеть до зубовного скрежета. А глупость и беспутство простительны.

Чжао Цзи прославился в нескольких областях. Он был каллиграфом (знаменитый «стиль тонкого золота») и художником (особенно хорошо писал в жанре «цветы и птицы»; зрачки птиц выделял сырым лаком, чтобы они выглядели выразительнее). Также он преуспел в поэзии, оценке предметов старины, коллекционировании и в изысканиях о музыкальном строе. Еще он очень любил сады, парки, необычные цветы и камни (отсюда история с «поставками цветов и камней»<sup>38</sup>). Вспоминая царствование Хуэй-цзуна, понимаешь: если не его назвать «благородным талантом» эпохи, то вообще некого больше считать таковым. Если рассуждать о заслугах в изящных искусствах, то тут Чжао Цзи не обманул ожиданий.

Чжао Цзи «владел каллиграфией и живописью, постиг сто искусств». В их числе и чайное. Чжао Цзи любил чай. Он хорошо в нем разбирался, не уставал наслаждаться им и был мастером в популярных в то время чайных боях и заваривании *фэньча*. Он также со вкусом подбирал чайную утварь. Чтобы белая пенка на поверхности напитка (так называемые «следы облаков» и «пленка на кашике») смотрелась лучше, он предлагал использовать чашки с иссиня-черной глазурью и тонкими белыми полосочками (*мухаочжань* — чашки с узором «заячья шерсть»). Он учредил в столице Бяньцзине казенные гончарные мастерские, а также объявил казенными мастерские в Цзюньчжоу. Сделанная там чайная утварь использовалась исключительно во дворце.

Чжао Цзи — автор «Записей о чае» (которые впоследствии стали известны как «Записи о чае годов Дагуань»). Это единственный китайский правитель, перу которого принадлежит чайная книга. Трактат не насчитывает и трех

тысяч иероглифов, однако отличается содержательностью, полнотой и детальностью изложения. Он состоит из двадцати статей: предисловие, места производства, погода, сбор, пропаривание и прессовка, формовка, оценка, белый чай, сита и мельницы, чаши, бамбуковые венчики, кувшины, черпаки, вода, приготовление, аромат, цвет, хранение и подсушивание, названия чаев, кустарные мастерские. Особенно ярко он описывает приготовление чая — семь ступеней *дяньча*.

Те, кто постиг тонкости этого способа, измеряют количество чайного порошка, [в соответствии с ним] добавляют кипятков и смешивают их до густоты клея. Струю ведут по кругу, льют по краю чаши, чтобы вода не ударила чай. Струя не должна быть сильной. Сначала следует смешать чайную пасту, [потом] постепенно увеличивать силу удара воды. Рука должна двигаться легко, а удары венчика должны быть сильными. Кисть нужно вести по кругу, чтобы смешивать чай и снизу, и сверху. [Чайная паста будет] словно тесто, поднявшееся из-за закваски. [Пена, подобная] редким звездам и сияющей луне, родится, яркая и блестящая, — значит, корень чая утвердился. Во второй раз воду нужно лить на поверхность чайной пасты, сначала описать струей круг, затем сделать ее резче, быстро подняв сосуд с кипятком. [Сначала узоры] на поверхности чая недвижны, а когда ударишь венчиком уже с силой — цвет настоя понемногу начнет раскрываться, и во множестве явятся жемчуга. В третий раз воды нужно лить больше, тем же способом, что прежде, и, ударяя венчиком, стремиться к легкости и равномерности. Ведя струю, надо описать ею круг несколько раз. Повсюду поднимутся узоры из зерен и крабьи глаза. Цвет чая проявится уже на шесть—семь частей из десяти. В четвертый раз воду льешь уже скупое, венчик вращаешь не быстро и чуть более широко. Чистый цвет чая уже засиял, постепенно рождаются облака тумана. В пятый раз можно лить кипятков чуть более свободно, движения венчика должны быть легкими, равномерными и захватывать весь настой в чаше. Если чай еще не раскрылся полностью, то нужно, ударяя венчиком,

добиться этого; если он уже раскрылся, нужно, мешая его венчиком, сгустить пену на поверхности. Когда собирается дымка и сгущается снег, цвет чая полностью проявился. В шестой раз воду наливают, чтобы посмотреть, насколько чай загустел. На поверхности появится множество молочных капель, и нужно медленно помешать чай венчиком по кругу — ничего больше. В седьмой раз воду наливают, чтобы определить, легкий настой или тяжелый, прозрачный или мутный, в меру ли плотный. Если хочется, на этом можно остановиться. В чаше вздымается молочный туман, он переполняет ее, кружится в ней, но не выплескивается; это называется «кусать чашу». Нужно разлить поровну легкую, чистую пену, плавающую в чае, и пить ее. В «Записях Платанового господина» говорится: «В чае есть пена, ее хорошо пить, даже если выпьешь много — не будет чрезмерным».

---

Этот сложный процесс в действительности занимал одну–две минуты. Без опыта его было не выполнить, даже будучи очень ловким. Главное различие между танским и сунским чаепитием состояло в том, что в эпоху Тан варили, а в эпоху Сун делали *дяньча*. Если хотите понять, как это происходило, обратитесь к блестящему описанию Чжао Цзи.

Он действительно был чайным мастером. Вот только пока он был погружен в это кропотливое и тонкое искусство, положение дел в стране стало критическим. В день, когда пришла беда, его детальные живые свитки с цветами и птицами не смогли устоять против цзиньских «волчих клыков»<sup>39</sup>. Как могли чашки «заячья шерсть» из казенных мастерских уцелеть под железными подковами чжурчжэньских коней?

## Любитель чая из Фэньнина и сон Хуанчжоу

Перечисляя чайных людей и дойдя до эпохи Сун, нельзя не сказать о Хуан Тинцзяне. Хуан Тинцзянь (1045–1105), второе имя Лучжи, прозвища — Даос из горной долины

(Шаньгу даожэнь) и Старец с реки Фуцзян (Фувэн), родился в уезде Фэньнин округа Хунчжоу (ныне уезд Сюйшуй провинции Цзянси). Это был известный поэт. Среди его заслуг можно назвать основание Цзянсийской поэтической школы<sup>40</sup>. Кроме того, он добился выдающихся успехов в каллиграфии. Наряду с Су Дунпо, Ми Фу и Цай Сяном он входит в число «четырех сунских мастеров каллиграфии». Еще он — мастер чайного искусства.

Хуан Тинцзянь с раннего детства отличался необыкновенными способностями. Говорили, едва кинув взгляд в книгу, он схватывал пять строчек, а прочитав ее несколько раз, запоминал целиком. В то время был один *цзайсян* по имени Фу Би. Услышав о Хуан Тинцзяне, он решил встретиться с ним. Кто бы мог подумать, что разговор у них не заладится. Они расстались, недовольные друг другом. После этого Фу Би сказал кому-то:

— А я еще думал, что Хуан Тинцзянь — необыкновенный человек! Оказалось, это просто любитель чая из Фэньнина!

Он, конечно, принизил Хуан Тинцзяня, однако сказал верно. Он в самом деле от природы любил чай: в Фэньнине выращивали чай, а Хуан Тинцзянь появился на свет именно там. «Любитель чая из Фэньнина» — еще одно его важное звание после поэта и каллиграфа.

Родина Хуан Тинцзяня — деревня Шуанцзинцунь в уезде Фэньнин. Чай, который там делали, так и назывался — Шуанцзин (Два колодца). Он обязан своей славой двум людям. Первый — это Оуян Сю, который всячески его превозносил: «Вода западной реки чиста, камни у реки стары. На них родится чай, подобный фениксовым лапам. Если к концу года не холодно и весна приходит рано, Шуанцзин дает побеги раньше ста трав. Белый ворс в мешочке красной кисеи, на десять цзиней [обычного] чая один лян побегов [Шуанцзина]. В знатных домах Чанъаня, раз попробовав, хвалят три дня». Так писал и Мэй Яочэнь (1002–1060): «Начиная с Оуян Юншу, знают: Шуанцзин — превосходный чай». Второй — это Хуан Тинцзянь. Как сказано в «Речах сокрывшегося от жары» Е Мэндэ (1077–1148), написанных во времена



Южной Сун, в годы под девизом Юанью (1086–1094) Хуан Тинцзянь служил в столице. Когда из родных мест ему присылали Шуанцзин, он тут же, сопроводив стихами, дарил его знаменитостям и людям искусства. Слава об этом замечательном чае разнеслась по столице. Она даже превзошла славу императорского чая с реки Цзяньси — Лунфэнтуаня: «Имя Шуанцзина у всех зазвучало в ушах, весенний цвет с Цзяньси утратил свое сияние»<sup>41</sup>. «Любитель чая из Фэньнина» не только сам любил чай, но еще и многого достиг, продвигая чай со своей родины.

Чаю и вину испокон веков не по пути. Хуан Тинцзянь в молодости пристрастился к выпивке. В сорок лет он дал зарок бросить пить. Поэтому он «варил чай и выпивал его вместо вина». Так он окончательно утонул в объятиях чая. Возможно, он понял, сколько вреда приносит алкоголь и сколько пользы от замены его на чай. Он не только сам энергично претворял эту идею в жизнь, но и уговаривал друзей оставить винные чарки и поднять чайные чаши. Об этом свидетельствует заголовок стихотворения Чао Бучжи (1053–1110): «Стихотворение на рифмы Лучжи, который вновь прислал мне чай со стихами, где говорится, что он хотел бы, чтобы я пил его, а не вино». Слово «вновь» подразумевает, что Хуан Тинцзянь уже не в первый раз таким образом увещевал друга. Налицо пристрастие поэта к чаю и забота о друзьях. Такой любитель чая, можно считать, «облагодетельствовал всю Поднебесную»<sup>42</sup>.

Из стихотворений, которые писал Хуан Тинцзянь, когда дарил друзьям Шуанцзин, самым знаменитым можно считать «Посылаю Цзычжаню чай Шуанцзин». Оно адресовано Су Дунпо. Оно гласит: «В нашем мире солнце и ветер проникают не всюду, на небе в яшмовом зале лес драгоценных писем. Хотел бы встретиться со старым отшельником Дунпо: взмахнет он кистью, и ясного жемчуга прольется на сто мер. В доме моем за Янцзы собирают жир облаков, растирают его в жерновах — снег не настолько бел. Зову для вас сон Хуанчжоу, чтоб вы в челноке поплыли к пяти озерам». В первых четырех строках Хуан Тинцзянь воспевает

добродетели, таланты и изысканные манеры Су Дунпо. В пятой и шестой он говорит о чае Шуанцзин. Что до смысла последних двух — я смотрела комментарии к ним в нескольких изданиях. Везде сказано одно и то же: это своего рода тактичное предостережение. Хуан Тинцзянь надеется, что Су Дунпо не забудет урока хуанчжоуской ссылки. Звучит складно, но мне эта трактовка всегда казалась немного мудреной, а само стихотворение — недостаточно ясным. Хуан Тинцзянь обожал и уважал Су Дунпо. Разве он мог желать, чтобы тот изменил свою натуру (даже если это спасет его от неудач и бед)? К тому же Су Дунпо был его учителем. Мог ли Хуан Тинцзянь так непочтительно, под предлогом подарка, умышленно его задевать? Я думаю, что «сон Хуанчжоу» подразумевает чувство единения с природой, удаленности от мирского, которое звучит в «Оде о красной скале» Су Дунпо. Тогда эти строки получают иной смысл: надеюсь, этот чай побудит вас вспомнить об уединении и наслаждении природой в Хуанчжоу, и лодочка радостно и неспешно поплывет по пяти озерам. Это вроде бы больше соответствует положению обоих поэтов. Кроме того, когда даришь чай человеку, переживающему невзгоды, пожелать ему забыть о печалях намного более в порядке вещей, чем предупреждать и убеждать.

## Чашка чая восемьсот лет назад

Не так давно я во второй раз в жизни ездила в Шэньюань, «Сад господина Шэня», в первый раз любовалась там лотосами и не помню в который раз перечитала стихотворение «Шпилька-феникс», написанное на стене. Из-за этого я вспомнила о Лу Ю. В детстве я узнала про него благодаря вот этим стихам: «Знаю, когда умру, все земные дела обернутся ничем; но печален, что не увижу единенья девяти округов. В день, когда государево войско усмирит северные равнины, не забудь, принося жертвы, об этом сказать отцу»<sup>43</sup> («Наставляю сына»). Теперь я обычно встречаю другие его стихи, «Шпилька-феникс»:

*Нежные руки, вино с желтой тесьмой.  
Весь город в весеннем цвету, ивы над стенами дворца.  
Ветер с востока зол, радость любви хрупка.  
Несколько лет одинок, таю печальную мысль.  
Ошибка, ошибка, ошибка!  
Весна пришла как прежде, мы худы от напрасной тоски.  
Слезы смыли румяна, промок насквозь тонкий платок.  
Опали цветы персика, в беседке у пруда пусто.  
Пусть принесена клятва в вечной любви,  
                не передать письма.  
Никогда! Никогда! Никогда!*<sup>44</sup>

В первом стихотворении Лу Ю выразил заветную мечту о том, что Китай объединится и окрепнет. Второе рассказывает о его трагической любви. Обычно считают, что в этих двух темах — весь великий поэт Лу Ю. Я думаю, что не хватает еще одной. Лу Ю знал чай, любил его и обретал в нем безмятежность. Если бы в его жизни были только патриотический порыв и вечная любовь, самые «крепкие» человеческие чувства (в его случае — неудовлетворенные и подавленные), и отсутствовал бы «слабый» чай, чтобы облегчить их груз, он бы, наверное, не дожился до восьмидесяти пяти.

Лу Ю (1125–1210), второе имя Угуань, прозвище Развязный старик (Фанвэн), уроженец уезда Шаньян округа Юэчжоу (ныне город Шаосин провинции Чжэцзян) — выдающийся поэт и патриот Южной Сун. От чая он был просто без ума.

Он считал Лу Юя своим предком, несмотря на то, что на это не было ни намека в родословных книгах. Поскольку Лу Юй иногда подписывался как Санчжу вэн (Старец шелковиц и рами), Лу Ю заявлял: «Я из семьи Санчжу в Цзяннани, набираю ключевой воды, пью чай из садов своей родины». Он даже подозревал, что в прошлой жизни был Лу Юем: «“Разряды воды” и “Канон чая” не выпускаю из рук; может, старец из Цзинлина — мое прежнее воплощение?». В восемьдесят три года он писал: «Не смейтесь, что следую обычаю семьи Санчжу, может, в будущем я еще стану чайным духом». Его друзья смотрели на это точно так же.

Например, Чжоу Бида в стихах называет Лу Ю «облачным внуком» Лу Юя — то есть его потомком в восьмом поколении. На самом деле Лу Юй был подкидышем, под какой фамилией он родился, неизвестно. Так что родство тут объясняется исключительно тем, что Лу Ю страстно увлекался образом этого мудреца древности. К кровным узам это не имеет никакого отношения, а «признание» друзей — просто восхищение оригинальной манерой Лу Ю, которое не стоит принимать всерьез.

Количество стихов о чае, написанных Лу Ю, поражает. До нас дошли более девяти тысяч его стихотворений. Это больше, чем от любого другого поэта Древнего Китая. Из них по меньшей мере триста двадцать посвящены чаю: «В девятый день девятого месяца пробую чай, подаренный монахом Учжуном», «Перед пещерой Саньюдун под скалой в озерке нашел удивительную воду и набрал ее, чтобы приготовить чай», «Вместе с Хэ Юаньли и Цай Цзяньу пришли в храм Дундинюань, набрали воды и сварили чай», «Слушаю, как падает снег, и готовлю для гостя чай и плоды», «Сочинил в шутку, размалывая чай после обеда», «Ночью набираю воды из колодца и варю чай», «Пробую чай», «Пришлось, что приехал в горный монастырь, возжег благовония и весьма хорошо сварил чай; проснувшись, раздосадованный, описал это в стихах», «Готовлю чай после снега»... Уже из заголовков ясно, насколько сильной была страсть Лу Ю к чаю. Его чайные стихи с художественной точки зрения прекрасны. Чай пробуждает вдохновение, рождает возвышенные строки. Когда вкус и аромат чая уходят, их благоухание остается.

По-настоящему я стала преклоняться перед поэтическим талантом Лу Ю из-за стихотворения «Внезапное прояснение после весеннего дождя в Линьане». Возможно, «Шпилька-феникс» мне однажды приестся, но эти стихи мне никогда не надоест читать наизусть: «Вкус жизни в последние годы тонок, словно шелк; кто велел мне приехать верхом в столицу? В маленькой башне всю ночь слушал весенний дождь, глубоко в переулках завтра с утра будут

продавать цветы абрикоса. На клочке бумаге под наклоном ложится скоропись, у светлого окна нежное молоко — развлекаюсь *фэньча*. Не нужно сетовать, что белое платье поднимет мирскую пыль; все же к Цинмину можно будет вернуться домой».

Это стихотворение написано в тринадцатый год под девизом Чуньси (1186). Лу Ю было уже шестьдесят два. После того как он пять лет прожил в отставке в родном Шаньяне, ему приказали явиться в столицу. Он некоторое время ожидал там аудиенции у императора. Стихи рассказывают о чувствах человека, живущего вдали от дома. *Фэньча* — это популярная в эпоху Сун чайная забава. Она требовала большого мастерства. Опытные в ней люди могли рисовать в чаше разные картинки из воды и пены. Эту игру называли еще «водной живописью» (*шуй даньцин*). Герой стихотворения предается досужим занятиям — слушает дождь, представляет абрикосовые цветы, упражняется в каллиграфии, готовит чай. В действительности за этими деталями скрываются горечь и печаль. Лу Ю жил в смутное время и всю жизнь стремился служить на благо родины. Он был лишен возможности действовать и страдал от безысходности. Поскольку чай составляет компанию герою и утешает его, лейтмотивом стихов все-таки служат праздность и уединение. Сильные чувства, тоска и тревога, не одерживают верх. Вкус к жизни тонок, но вкус чая по-прежнему крепок. Только благодаря ему можно забыть об одиночестве и беспокойстве и вернуть безмятежность хижины под тростниковой крышей.

На самом деле есть чай или нет — тоже не так важно. Когда жизненные невзгоды все суровее, а вкус к жизни слабее, — хорошие стихи уже здесь. Прошло больше восьмисот лет, а они по-прежнему полны жизни. Время цветения подошло к концу, но здесь под дождем все так же раскрыты цветы абрикоса. Сердце остыло, охладело, но чай здесь все такой же горячий и ароматный, и водяные узоры в чаше все еще меняются.

## Душа — сплошной аромат

На мой взгляд, Чжан Дай, литератор конца эпохи Мин, был чувствительным человеком высшей пробы, утонченным, оригинальным, изысканным. А еще — высшей пробы дураком. Он родился в чиновничьей семье, владевшей огромной библиотекой и жившей в роскоши. Когда пала империя Мин, он удалился от мира, но не смог оставить прошлое. Так он написал два сборника заметок, «Воспоминания о снах Таоаня» и «Поиски снов на озере Сиху», похожие на «Сон в красном тереме» в миниатюре. В них он рассказал о блеске и роскоши былых лет и о том, как они канули без следа. Чжан Дай не был писателем-реалистом. После гибели страны и семьи он придерживался идеи о том, что «во сне говорит о снах»<sup>45</sup>. Прекрасными воспоминаниями он подменял жестокую реальность. Ему казалось: «того, что есть в моих снах, на озере Сиху уж нет», «пока я берегу сны о былом, пейзаж Западного озера все так же недвижим»<sup>46</sup>.

Этот дурак отнюдь не стремился исправиться. Напротив, он со всей серьезностью заявлял: «Если у человека нет пристрастия, то дружить с ним нельзя, ведь он не испытывает сильных чувств». Я всем сердцем поверила в эти слова и едва ли не приняла их за свои собственные. Сам Чжан Дай совершенно точно был человеком, с которым в ту эпоху больше всего стоило общаться. У него было пристрастие, и даже не одно. Болезнь заурадных людей — отсутствие сильных чувств. Чувства Чжан Дая перехлестывали через край и полностью подчиняли его себе. Он любил театр, пьесы, изысканную еду, хороший чай, прекрасные пейзажи, цинь, шахматы, каллиграфию, живопись, антикварные безделушки... В собственной эпитафии он писал: «Отпрыск богатой семьи, я крайне любил роскошь». Он действительно очень любил роскошь, все те вещи в жизни, которые нельзя использовать, но которыми можно наслаждаться.

С таким хорошим фундаментом и при незаурядных талантах его достижения в чайном искусстве, конечно, были исключительными. Самое его известное произведение

о чае — это, наверное, «Чай старика Миня». За ним идет «Чай Ланьсюэ», а после — «Источник Сицюань».

«Чай старика Миня» рассказывает о том, как Чжан Дай посетил знатока чая Минь Вэньшуя. Однажды в сентябре 1638 года Чжан Дай, которому был тогда сорок один год, будучи наслышанным о знатоке чая Минь Вэньшуне, специально приехал его навестить<sup>47</sup>. Персонажи в этой заметке вышли как живые, и про чай написано очень реалистично. Многие исследователи в своих статьях, упоминая о ней, не жалеют страниц на то, чтобы привести полный текст. На мой взгляд, это своего рода коллективный бессознательный порыв.

В «Источнике Сицюань» Чжан Дай рассказывает о том, как заново отыскал родник. Он описывает, как распознать воду из него: если взять ее в рот, приподнять язык и дотронуться им до нёба, провести по щекам, а там будет пусто, словно бы и нет воды, которую можно проглотить, то это будет вода из Сицюаня. Сказано просто и понятно, но обычным любителям чая такого, я думаю, не достичь. Большинству людей и вовсе остается только рот раскрывать от удивления. Свои способности к дегустации, которые поразили даже бывалого чайного человека, Чжан Дай считал вполне обыкновенными. Он писал: «Как всякая вода попадает в рот, различить в самом деле легко» — то есть, как только берешь воду в рот, сразу понятно, откуда она, и сложно было бы ее не распознать.

Подобные рот и язык, данные природой или натренированные своими силами, отнюдь не всегда хороши. Из-за такого рта невозможно довольствоваться тем, что есть. Из-за него так часто не можешь беззаботно следовать за большинством, и в мире становится намного больше вещей, которых ты и в рот не возьмешь. Для других хорошо, а для тебя — терпимо, другие пьют, а ты совершенно не можешь пить. Чжан Дай никогда не жаловался на то, что волей судьбы оказался таким. Однако у него был один приятель, который долго водился с ним и незаметно для себя самого нажил разборчивость в еде. Уехав от Чжан Дая, он жаловался на свои мучения: «Я не могу пить воду, которая у меня дома! Чжан Дай, верни мне мой рот!»

Почему-то мне думается, что у таких людей, как Чжан Дай, веселье и роскошь, своеволие и распущенность — это только внешняя сторона. Внутри они очень чисты, и их душа — сплошной аромат.

## Одна чашка чая

Сам Чжан Дай понимал, что он за человек. Он признавал это, с юмором и откровенностью. Кроме слов «отпрыск богатой семьи, я крайне любил роскошь», он еще написал про себя: «Чайный развратник, мучитель мандаринов».

Этот «чайный развратник» был отнюдь не прост. Он не только умел оценивать чай и различать на вкус воду, разбирался в чае и живо описал в своих книгах чайных людей и чайные дела, но и создавал знаменитые чаи, ценил чайную утварь и рассказывал о чайных домах.

Чжан Дай происходил из Шаньиня (ныне город Шаосин в провинции Чжэцзян). В тех местах на хребте Жичжу гор Гуйцзишань выращивали чай Жичжу Сюэя, Снежные побеги Жичжу. Уже в эпоху Сун он был императорским чаем. Про него говорили: «Среди чаев Чжэцзяна чай с Жичжу — первый». В эпоху Мин стал знаменитым чай Сунло, Сосновый мох, из уезда Сюнин провинции Аньхой. Славой он превзошел Снежные побеги. Чжан Дай считал, что своей прелестью Сунло обязан технологии производства, поэтому набрал людей в Шэчжоу для работы в Жичжу. Следуя всем этапам этой технологии — колочение, сдавливание, растирание, ворошение, овеивание, прожарка, сушка, хранение, — он создал новый чай, который назвал Ланьсюэ (Орхидеи и снег). Кроме того, поэкспериментировав с водой из многих источников, разной утварью и температурой воды, Чжан Дай нашел лучший способ заваривания для этого чая: «Когда я заваривал его водой других источников, аромат не раскрывался, но когда я вскипятил воду из Сицюаня и положил чай в маленький кувшин, аромат был весьма силен. Потом я добавлял в него жасминовые цветы, несколько раз меняя их соотношение. В первый раз я заварил его слабо,



налил в широкую фарфоровую чашу и подождал, пока он остынет. В другой раз залил заварку сильной струей кипятка, и цветом чай был словно бамбук, только что очищенный от кожуры, ровный, светло-зеленый, а еще — словно свет зари, который проникает сквозь бумагу на окнах в горах, когда солнце едва взошло. Чистому настою в пору белый цвет, и я налил его в белую чашу — поистине, словно сотня белых орхидей неслась со снежной пеной волны». Лет через пять его чай появился на всех прилавках. Любители чая в Шаньине позабыли о Сунло и запили Ланьсюэ. Это веяние было настолько сильным, что настоящий анхойский Сунло стали подделывать под новый чай, и он заново прославился под именем Ланьсюэ. То, что Ланьсюэ появился на свет и вошел в моду, — заслуга Чжан Дая.

Чжан Дай отлично общался с чайными единомышленниками. «Если только не случался ливень или неотложные дела, мы каждый день приходили к нему домой, пили чай, возжигали благовония, болтали и шутили»<sup>48</sup> — много лет как один день. Радость в одиночестве не сравнится с общей радостью, и популярные чайные дома тоже интересовали Чжан Дая. Он энергично продвигал лучшие из них. В то время в Шаосине было немало чайных. Одна выделялась среди прочих: «Вода — в самом деле из Юйдацюаня, чай — настоящий Ланьсюэ. Воду используют только что вскипевшую, а не старый кипяток. Утварь вовремя моют, и она не бывает грязной. Сила огня, температура кипятка здесь также всегда являют высшую гармонию» («Брат роса»). Чжан Дай особенно любил эту чайную и дал ей название «Брат роса», которое отсылает к словам Ми Фу: «Чай — брат Сладкая роса». Кроме того, Чжан Дай своей искусной кистью написал для нее «Распоряжение о начале чайных боев»: «В водяном разгуле, чаем пристрастии есть обычаи древности. Драгоценную траву, снежные побеги издавна считают прекраснейшими. Только варят их не по правилам, очаг вечно в пыли; да и нет того, кто мог бы их оценить, и “Канон” Лу Юя изъеден жучками. Выбрали неподалеку живописное место, чтобы возродить чайный союз, воду доставили из Юйцюаня,

для битвы взяли чай Ланьсюэ. Тыквенные семечки и поджаренные бобы — чем еще сопроводить драгоценную траву? Мандарины, помело, боярышник и груши привезли из садов гор Чжуншань. Чудесная вода восьми достоинств — не упустим сладости, гладкости, аромата, чистоты, прозрачности и прохлады; семь вещей в доме всегда — нам нет дела до дров, риса, масла, соли, соевого соуса и уксуса<sup>49</sup>. Он может славиться наравне с бамбуком Цзыю: разве можно хоть день прожить без него?<sup>50</sup> Седьмой чашки чая не выпить, не познать вкуса чая Лу Туна. С чайника смахну пыль, пусть поможет в веселой беседе; у кушетки зажгу благовония — и опьянеем вместе!»

На чайную утварь у Чжан Дая тоже была особая точка зрения. Однажды он увидел чайник в старинном стиле. Он целый год любовался им и наконец сочинил надпись для гравировки: «Искупавшееся солнце и омытая луна — таков его цвет; фарфор *гэяло*<sup>51</sup> и ханьская яшма — таково его дыхание; изумрудные горы и белые облака — такова его пища». На одном чайнике из исинской глины не было печати с именем мастера. Чжан Дай решил, что это работа великого Гун Чуня<sup>52</sup>. Он сделал на нем особую гравировку: «На знаменитых картинах испокон веков не всегда оставляют подписи. Взглянув на этот чайник, понял: его сделал Гун Чунь. Осмелится ли Дабинь назвать его своим<sup>53</sup>?» Для одной фарфоровой чашки годов Сюаньдэ он сочинил такую надпись: «В начале осенней луны под изумрудным утуном<sup>54</sup> достаю белую чашу, подношу ее гостю в ночной тишине».

Читая эти строки, я вспомнила отрывок из известного произведения Чжан Дая «Середина седьмого месяца на озере Сиху»: «У них лодочка с легким навесом, чистый столик у теплой жаровни, в котле, кружась, закипает вода, не спеша передаются из рук в руки чаши из белого фарфора. Собираются друзья и красавицы, приглашают луну посидеть вместе с ними...» — и в конце: «Свет луны поблек, вот-вот забрезжит заря, а гости только разошлись. Мы же отдали лодку на волю волн, крепко заснули среди лотов. Их аромат витает вокруг, и сны наши сладки». На этом

месте у меня всегда возникает порыв хлопнуть по столу, всплеснуть руками и топнуть ногой. Сетую лишь на то, что в наши дни таких сладких снов нигде не сыщешь! Негодную лишь потому, что не родилась в ту эпоху! Если бы мне выпало счастье быть современницей Чжан Дая, то пусть даже пришлось вместе с ним пережить гибель страны и оплакать утрату былой роскоши, зато я бы познала недолговечность весны<sup>55</sup>, отбросила пустую славу и поспешила к этому великолепию — блеску озера, лунному свету, лotosовому ветру и чайному аромату.

Если бы я была современницей Чжан Дая и мне посчастливилось его встретить, я бы не осмелилась сказать ему: «Пока не напьюсь вдоволь вашего чая, не уйду». Я смогла бы сказать ему только слова, идущие из самой глубины души: не хочу быть вельможей с тысячей дворов, хочу только выпить с вами одну чашку чая.

«Не следовать печениям эпохи,  
не марасть себя обычаями  
своего времени»

Нин-ван Чжу Цюань. В первый раз я обратила на него внимание из-за одной фразы. В эпоху Мин начал распространяться рассыпной чай. Эту тенденцию озаменовал указ первого минского императора Чжу Юаньчжана. Он велел прекратить производство Лунфэнтуаней и поставлять ко двору «чай из побегов» (то есть рассыпной или листовой чай, по своему виду сходный с современным). Один человек оставил по этому поводу незначительный комментарий: «[К *туаньча*] примешаны разные ароматы, его украшает золотое сиянье, и все это не может не лишать его истинного вкуса. Однако все живые существа в мире следуют своей природе. Нет ничего лучше листового чая. Когда его варят и пьют, следуют тем самым его естественной природе». Это не декрет и не высочайший указ, но это также исторический приговор плиточному чаю. «Истинный вкус»,

«естественная природа» — так хорошо, так точно сказано! Эти слова принадлежат Чжу Цюаню. То, что Чжу Цюань, эстет, какие редко встречаются среди императорских отпрысков, ударил в погребальный колокол по плиточному чаю, можно считать для него пышными похоронами.

Чжу Цюань был семнадцатым сыном Чжу Юаньчжана. Он родился в 1378 году, умер в 1448 году. В тринадцать лет ему пожаловали во владение уезд Данин, и при жизни его знали под титулом Нин-ван. В первый год под девизом Юнлэ (1403) его владением стал уезд Наньчан. Чжу Цюаня также называют Нинсянь-ваном — этот почетный титул был пожалован ему после смерти. Чжу Цюань был хорош собою, умен и проницателен. Не было таких книг, которых он бы не прочел. Его называли «мудрым *ваном* и необычайным мужем». Всю свою жизнь он посвятил наукам и сочинительству. Он был теоретиком театра, драматургом, играл на гучине. Его книга «Образцовые музыкальные ноты Великой гармонии» — первая в Китае запись музыки для драмы *цзацзюй*. Кроме того, это важный труд для истории китайского традиционного театра. Чжу Цюань придерживался даосского учения и использовал псевдонимы Необычайный муж Великой Мин (Да Мин циши), Тощий отшельник (Цюйсянь), Мудрец, таящий пустоту (Ханьсуй-цзы), Господин с Киноварного холма (Даньцю сяньшэн).

Чжу Юаньчжан умер в тридцать первом году под девизом Хуньу (1398). На престол взошел его внук Чжу Юньвэнь, император Цзяньвэнь<sup>56</sup>. На следующий год Чжу Ди<sup>57</sup>, его дядя, двинул свои войска на Нанкин, развязав четырехлетнюю «Успокоительную войну». Перед этим он вынудил Чжу Цюаня послать ему в поддержку армию. Он пообещал, что когда возьмет Нанкин, то разделит с ним империю. Через четыре года он разбил Цзяньвэня, узурпировал власть и взошел на престол. Он правил под девизом Юнлэ и впоследствии получил храмовое имя Чэн-цзу. Заняв престол, Чжу Ди не только ни словом не упомянул про разделение империи, но и переселил Чжу Цюаня из Хэбэя в уезд Наньчан провинции Цзянси. Он лишил его всей военной власти.

Чжу Цюань после этой жестокой семейной смуты пал духом, ушел в тень, построил резиденцию в пригороде Наньчана и занялся театром, увеселениями, сочинительством, изучением даосизма и буддизма. Общался он в основном с литераторами и монахами. В старости он стал придерживаться даосского учения, вступил на чайный путь, посвятил себя циню, шахматам, каллиграфии и живописи.

Этот аристократ, упавший с вершины власти и в итоге поднявшийся над обыденным и мирским, был выдающимся человеком в истории чайной культуры. Свой чайный опыт и представления о чаепитии он обобщил в «Записках о чае», которые внесли большой вклад в чайную культуру Китая. В этой книге четко написано, что чаепитие способствует совершенствованию человеческой природы: «Я поднимал глаза и смотрел в синее небо, черпал [воду] из чистого источника и кипятил над живым огнем. Назову это сам: говорю с Небом, чтобы расширить великие стремления сердца. Заговариваю воду и огонь, чтобы содействовать делу внутренней плавки. Не потому ли сердце влечет к чайному очагу, что он поможет на пути совершенствования?»<sup>58</sup> Чистому чаю должны сопутствовать чистые гости: «Всякий спутник птицы-луань и друг журавля, всякий поющий о скорби и гость в одежде из перьев<sup>59</sup>, все, кто может покинуть пределы пыльного мира, сосредоточить дух на том, что вне вещей, не следовать течениям эпохи, не марать себя обычаями своего времени». Только с такими людьми можно «вести чистые беседы и сердечные речи, изыскивать пустое и сокровенное, участвовать в работе земли и неба, очистив помыслы и дух, уйти за пределы мира», достичь гармонии чистого чая и чистой беседы, атмосферы, в которой чай и беседа порождают друг друга.

Чжу Цюань предложил свой порядок заваривания и питья чая. Он ушел от сложных старых обычаев и роскоши императорского дома. Даже утвари в нем используется намного меньше, чем «двадцать четыре предмета» Лу Юя. Оставлена только самая необходимая. Чжу Цюань считал, что идеальное чаепитие должно быть таким:

«Сначала нужно велеть мальчику-слуге поставить столик для благовоний и разместить на нем жаровню для чая. Затем другой слуга достает чайную утварь, набирает черпаком ключевой воды, размельчает чай в порошок, кипятит воду. Когда вода даст пузыри, подобные крабьим глазам, он заваривает чай в большой чаше. Когда он хорошо настоится, разливает по маленьким чашкам. После этого хозяин поднимается и подает чашки гостям со словами: “Подношу с тем, чтобы вы излили нам свои мысли”. Каждый гость также встает, чтобы принять чай, и, поднимая чашку, говорит: “Без этого чая я не смог бы рассеять тоску одиночества”. Затем все садятся на свои места, выпивают чай, и хозяин приказывает слуге убрать чашки. После этого начинается беседа между хозяином и гостями, каждый высказывается два-три раза в соответствии с этикетом, и все наслаждаются игрой на цине или шахматной партией».

К слову сказать, листовой чай, который так высоко ценил Чжу Цюань, — это все еще пропаренный чай. Только к середине эпохи Мин основным способом *шацина* стала прожарка листа, и от пропаренного чая начали постепенно уходить. Но это уже другая история.

Я полагаю, что наш Нин-ван, у которого глубоко в сердце таились досада и безысходность, сначала любил чайное искусство ради самосохранения. Но потом он, видимо, в самом деле стал спокоен и непритязателен. Конечно, тут не обошлось без умиротворяющей и просвещающей силы чая. Жаль, что мировоззрение не передается по наследству. Его потомки опрометчиво оставили чайный путь и ринулись обратно в водоворот политики. Через семьдесят лет после смерти Чжу Цюаня его праправнук Нин-ван Чжу Чэньхао (?–1521) поднял в Наньчане армию в сто тысяч человек, чтобы узурпировать престол. Этот мятеж быстро подавили, Чжу Чэньхао казнили, а удел Нин-вана ликвидировали.

Все растаяло как дым, но идеи чаепития, которые превозносил Чжу Цюань, по сей день очаровывают своим благоуханием.

## Зеленый пар еще вьется

Кажется, в позапрошлом году я просила мастера Сунь Цзюньхуэя сделать мне неофициальную печать с гравировкой: «Чай оставлен, но зеленый пар еще вьется». Цзюньхуэй — внук великого мастера печатей господина Чэнь Цзюйлая (1904–1984). Он вырезал контррельефную надпись в их семейном стиле. Получилось очень достойно, и эту печать я подарила хорошему другу. Этой весной, в сезон свежего чая, мы вспомнили про нее в разговоре. Цзюньхуэй спросил, откуда эти слова. Я немного поколебалась, а потом тихонько рассказала. Вскоре он, уже по собственному желанию, вырезал еще одну печать, на этот раз рельефную. Надпись смотрелась более непринужденно — видимо, в последнее время он был в спокойном настроении. Материалом послужил один из видов шоушаньского камня, вэньянский. Печать кажется холодной. Она тонкая, словно яшмовая пластинка, с изящными пятнышками кармина в нескольких местах. Вырезаны на ней не дракон и тигр, а коленца бамбука. На редкость удачное сочетание камня и надписи особенно меня обрадовало.

Эти сверкающие и беззаботные слова — из «Сна в красном тереме». Это парная надпись, которую Цао Сюэцинь устами Цзя Баоюя дал павильону реки Сяосян<sup>60</sup>:

*В драгоценном треножнике чай оставлен,  
но зеленый пар еще вьется.  
У темного окошка брошены шахматы,  
но пальцы по-прежнему холодны<sup>61</sup>.*

Не знаю, что послужило причиной, но эти строки я из детства пронесла во взрослую жизнь, из книги — в сердце, из яви — в глубины сновидений.

Цао Сюэцинь от рождения был человеком истинного чувства. Он питал страсть к чаю, знал о нем необыкновенно много и писал о нем удивительно живо. Согласно подсчетам, в романе «Сон в красном тереме» о чае говорится

более двухсот раз, стихов и парных надписей, воспевающих чай, приводится более десяти. Упоминаемые в нем сорта чаев, способы чаепития и редкие предметы утвари уже долгие годы вызывают восхищение и предоставляют неуывающую тему для разговоров.

Знамениты все эпизоды «Сна в красном тереме», которые имеют отношение к чаю. О некоторых из них слышал каждый. Например, фрагмент, в котором матушка Цзя с гостями пьет чай у Мяоюй в кумирне Бирюзовой решетки (он дал нам дело о чае Брови почтенного старца и самую изысканную воду для чая — снег с цветов сливы). Дайюй хвалит чай, который ей прислала Фэнцзе. Фэнцзе шутит над ней: «Раз ты пила наш чай, почему до сих пор не вышла замуж за кого-нибудь из наших родственников?» Здесь отразился обычай заключать «чайный договор» и дарить чай семье невесты при помолвке. Баоюй навещает больную Цинвэнь, подносит ей полчашки грубого чая, и Цинвэнь с жадностью выпивает его, словно это нектар. Когда после ее смерти Баоюй совершает подношение, он наливает свой любимый чай Кленовая роса. Именно из-за этого чая он когда-то прогнал служанку Цяньсюэ... Чай прямо и косвенно рассказывает о судьбах персонажей и даже изменяет их.

Три из четырех стихотворений, посвященных временам года, которые Баоюй сочиняет в двадцать третьей главе, наполнены ароматом чая:

*Кричит попугай в своей клетке золотой,  
он требует чаю подать,  
И облако дыма душистых свечей  
застлало весь дом пеленою.  
(«Летней ночью»)*

*В безмолвии ночи никак не уснуть,  
пить хочется после вина.  
Мешаю в печи я усердно, и чай  
вскипает в мгновение это.  
(«Осенней ночью»)*



*Я рад, когда снова служанки мои  
начнут приготавливать чай,  
Из свежего снега натопят воды,  
и быстро вскипает она.  
(«Зимней ночью»)*

Очевидно, что в любое время года без чая не обойтись. Его пьют после еды, подносят гостям, дегустируют с друзьями, принимают как лекарство, заваривают, слагая стихи... Даже с утра до ночи не обойтись без него. Вспоминаю о бедности и тяготах, с которыми столкнулся господин Цао во второй половине своей жизни. Жил ли он совсем без чая, не желая пить что попало? Или, как Цинвэнь перед смертью, считал за нектар грубый чай, который раньше не взял бы в рот? Душа болит, и я не могу вынести мыслей об этом.

Вернемся все же к тому времени, когда сон в красном тереме еще не закончился. Дайюй попала в усадьбу семьи Цзя и в первый раз пообедала там. Служанка подала чай на маленьком подносе. Дайюй, следуя за всеми, прополоскала им рот. Затем «снова был подан чай, но уже не для полоскания». Прополоскав чаем рот, очищаешь зубы, но, если пить его сразу же после еды, навредишь желудку и селезенке. Отец Дайюй Линь Жухай учил ее заботиться о своем здоровье и не разрешал «пить чай сразу после еды, чтобы не расстроить желудок». Линь Дайюй знала, что ее отец был прав, но, поселившись у семьи Цзя, она волей-неволей должна была приноравливаться к новым порядкам, отличным от принятых в их доме. Эта деталь показывает, как нелегко было жить под чужой крышей девочке-сироте. Конечно, еда и чай в усадьбе семьи Цзя были превосходными, но с самого начала они только вредили Дайюй.

Вернемся к парной надписи. Слова «драгоценный треножник» у меня всегда оставляли впечатление чрезмерной роскоши, поэтому, заказывая печать, я решила сократить надпись. Тонкие коленца бамбука, которые украшают печать у меня на столе, случайно совпали с образом павильона реки Сяосян, укрывшегося в зеленом бамбуке, и несколько

красных мазков вызывают у меня ассоциации со слезами: «А упав на увядшие стебли, эти горькие слезы словно в капельки крови на них превращаются вдруг». В «Записках о камне» с повторными комментариями Чжиянь-чжая» дана оценка этой парной надписи. О первой строке говорится: «Слово “еще” совершенно чудесно. Здесь не сказано о бамбуке, однако ясно, что речь идет о кабинете среди бамбука». О второй: «Слово “по-прежнему” чудесно. “Еще вьет-ся”, “по-прежнему холодны” — эти слова словно переносят в тенистый бамбуковый лес». Совершенно верно.

В конце концов от блеска и веселья не осталось и следа. Цветение юности и неукротимые страсти обернулись сном. Чай забыт. Шахматная партия окончена. Над чаем еще можно разглядеть тонкую струйку пара. На кончиках пальцев осталась едва уловимая прохлада. Такое спокойствие, такая добровольная грусть — счастливый жребий.

## Хрусталь и яшма ждут ценителя

В этот раз речь пойдет о Юань Мэе. Как уроженка Фуцзяни, и к тому же такая уроженка Фуцзяни, которая каждый день пьет улун, я особенно признательна Юань Мэю — потому что он покровительствовал улунским чаям.

Юань Мэй (1716–1797) — цинский поэт и теоретик поэзии. Второе имя Цзычай, прозвище Цзяньчжай (Кабинет бамбуковых дощечек). В старости он также подписывался как Суйюань лаожэнь (Старик из сада Суйюань). Родом из уезда Цяньтань провинции Чжэцзян (ныне город Ханчжоу), Юань Мэй получил степень *цзиньши* в правление Цяньлуна. Его, Чжао И (1727–1814) и Цян Шицюаня (1725–1784) называют «тремя великими поэтами времен Цяньлуна». Служил правителем Цзяннина, Шаньюаня и других уездов. Когда Юань Мэю было тридцать три, его отец скончался, и он подал в отставку, чтобы ухаживать за матерью. В Цзяннине (нынешний Нанкин) он купил заброшенный сад господина Суя и назвал его Суйюань — «Сад удовольствий». Здесь он безмятежно прожил почти пятьдесят лет.

Среди его сочинений — «Собрание из дома в горах Сяо-цаншань», «Слово о стихах из Суйюаня», сборники прозы «О чем не говорил Конфуций», «Перечень блюд из Суйюаня». Он был недоволен тем, что конфуцианская традиция отводила поэзии дидактическую роль, и создал «учение о естественности и одухотворенности» (*синлин шо*).

Помню, как в университете читала его искреннее и трогательное «Приношение сестре». Исследователи древней прозы ставят его в один ряд с «Приношением Лану двенадцатому» Хань Юя<sup>62</sup>. В зрелом возрасте жизнь труднее и небрежнее. Люди день ото дня неизбежно становятся вульгарнее: «Слово о стихах из Суйюаня» я много лет назад прочитала разок и отложила в сторону, а вот «Перечень блюд из Суйюаня» периодически листаю — мясо и рыба, овощи и сладости в непринужденном изложении Юань Мэя намного лучше возбуждают аппетит, чем современная литература. Особенно хороша часть про чай из раздела «Перечень чая и вина».

О воде для заваривания чая он пишет: «Чтобы приготовить хороший чай, надо запasti хорошую воду. Следует использовать воду из Чжунлэнцюаня или Хуэйцюаня. Но воду оттуда не доставишь почтой, и лучше попытаться запasti воду небесных источников или из талого снега. Если вода свежая, то вкус острый, если старая — сладкий». О хранении чайного листа он пишет: «Для того чтобы хранить чай, следует использовать бумажные мешочки. Один такой должен вмещать четыре ляна. Его следует положить в кувшин с известью и менять известь каждые десять дней. Сверху кувшин надо закрыть бумажной пробкой, иначе воздух выйдет оттуда и вкус полностью изменится». У него также был свой способ заваривания Лунцзина (который на самом деле можно применять вообще ко всем зеленым чаям с мелким, нежным листом): «Кипятить воду следует на сильном огне и взять для заваривания кувшин с выступом в центре. Как только вода закипит, сразу нужно заваривать. Если вода кипит долго, ее вкус меняется. Остановив кипение, нужно залить чай, тогда листья чая всплывут в кувшине. Заварив, сразу нужно пить,

если закрыть его крышкой, то вкус изменится. Секрет этого способа в том, чтобы не терять времени».

Юань Мэй глубоко постиг секреты чая. Поэтому его друг, *чжунчэн*<sup>63</sup> по фамилии Пай из Шаньси, говорил людям:

— Вчера я был в Суйюане, там только и выпил чашку хорошего чая.

Юань Мэй, узнав об этом, горестно вздохнул:

— Увы! Вы, господин, из Шаньси, и так сказали про мой чай. Однако я видел сановников из Ханчжоу, которые, войдя в придворные круги, пьют передержанный чай. Он горький, словно лекарство, а цветом похож на кровь. Все равно что разжиревшие богатеи, которые жуют бетельный орех<sup>64</sup>. Вульгарно!

Чтобы заварить зеленый чай с маленьким и нежным листом, лучше всего, конечно, руководствоваться подходом Юань Мэя — «не терять времени». Превращать его в горький и мутный настой — это значит просто расточать природные богатства!

Чайный знаток Лу Юй не упоминал об уишаньских чаях (улунах, сделанных в горах Уишань). Считали, что он не знал о них, потому что не бывал в Уишани. Я полагаю, что в эпоху Тан чайное дело там еще не было таким развитым. Наверное, Лу Юй считал, что ездить туда не имеет смысла. Как бы то ни было, в «Каноне чая» об уишаньских чаях действительно нет ни слова. Поэтому я стала смотреть на Юань Мэя новыми глазами. Он не только знал про уишаньские чаи, но и очень высоко их оценил. В «Перечне вина и чая» он правдиво пишет о том, как изменилось его мнение об уишаньских чаях, и утверждает, что их слава обоснованна<sup>65</sup>. К тому же он ставит их немного выше Лунцзина и Янсяня. Подобная оценка для того времени была невиданной.

Если бы у уишаньских чаев была своя летопись, год приезда Юань Мэя в Уишань выделили бы в ней особо.

Больше всего меня порадовало то, как он разрешил сложный вопрос о том, какие чаи лучше — зеленые или улуны. Они различны между собой, как хрусталь и яшма — отлично

сказано. Зеленый чай чистый, словно хрусталь, улун — плотный, словно яшма. У каждого свои преимущества и прелесть. К чему определять, что лучше, а что хуже? Конечно, и хрустально, и яшме нужен глаз знатока. Точно так же и зеленые, и улун, чтобы проявить свой истинный вкус, раскрыть все лучшее, что в них есть, требуют истинного ценителя.

## Примечания

### Поэт, который выращивал чай (с. 243)

<sup>1</sup> Бо Цзюйи. Вечная печаль // Стихотворения / пер. и вступ. ст. Л. Эйдилина. М.: Художественная литература, 1978. С. 269.

<sup>2</sup> Бо Цзюйи. Пипа // Стихотворения. М.: Худож. лит., 1978. С. 278.

<sup>3</sup> Бо Цзюйи. Написал при расставании о траве на древней равнине // Стихотворения. М.: Худож. лит., 1978. С. 201.

<sup>4</sup> «Бананами» (сянцзяо) в Китае называют китайцев, которые родились и выросли на Западе. Они имеют азиатскую внешность, но ведут себя и думают как европейцы. То есть похожи на бананы — желтые снаружи, белые внутри.

<sup>5</sup> Бо Цзюйи стремился к ясности и простоте поэтического языка. Как писал сунский поэт Хуэйхун (1071–1128), каждое свое стихотворение он читал неграмотной старухе. Если она не понимала его, то он еще более его упрощал.

<sup>6</sup> «Открытый лекторий» — образовательная программа, выходящая на канале ССТV-10 с 2001 года. В ее рамках известные китайские ученые читают лекции о традиционной культуре. Бо Цзюйи в 2010 году было посвящено семь выпусков.

<sup>7</sup> Перевод Ф. Д. Сергеевой.

<sup>8</sup> Перевод стихотворения «Вновь сочинил» Бо Цзюйи Ф. Д. Сергеевой.

<sup>9</sup> Бо Цзюйи. У горного ручья готовлю чай. Мои чувства // Стихотворения. М.: Худож. лит., 1978. С. 132.

<sup>10</sup> Там же.

<sup>11</sup> Сыма — помощник начальника округа по военным делам, в эпоху Тан эта должность не считалась значительной.

<sup>12</sup> Бо Цзюйи. Пипа // Стихотворения. М.: Худож. лит., 1978. С. 280.

<sup>13</sup> Там же. С. 278.

**Пьяный старец и чайный бессмертный (с. 246)**

<sup>14</sup> Оуян Сю. В беседке пьяного старца / пер. В. М. Алексеева // Классическая проза Дальнего Востока. М.: Худож. лит., 1975. С. 204–205.

<sup>15</sup> Речь идет о первых двух листочках на чайном побеге. Когда они раскрывались, можно было начинать сбор чая.

**«Сначала Дин, потом Цай» (с. 250)**

<sup>16</sup> Оуян Сю. Записи вернувшегося к полям // Алимов И. А. Лес записей: китайские авторские сборники X–XIII вв. в очерках и переводах / И. А. Алимов; Российская акад. наук, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера). СПб.: Петербургское востоковедение, 2009. С. 259.

<sup>17</sup> Чжэнь-цзун (годы жизни: 968–1022; правления: 997–1022) — третий император династии Сун.

<sup>18</sup> Чжуаньюньши заведовал перевозками в какой-либо провинции. В эпоху Сун также ведал там военными делами, наказаниями, совершал инспекционные поездки.

<sup>19</sup> Цзяньи дафу — советник императора; саньсыши заведовал финансами и перевозкой соли и железа.

<sup>20</sup> Цаньчжи чжэньши — помощник цзайсяна; далее в тексте сокращенно — *цаньчжэн*.

<sup>21</sup> Ван Циньжо (962–1025) — глава верховного военного совета, влиятельный чиновник. Дважды занимал должность цзайсяна — при императорах Чжэнь-цзуне и Жэнь-цзуне.

<sup>22</sup> Жэнь-цзун (годы жизни: 1010–1063; правления: 1022–1063) — четвертый император династии Сун.

<sup>23</sup> То есть заискивать.

**Цай Сян и Сяотуани (с. 255)**

<sup>24</sup> Хуан Тинцзянь (1045–1105) — поэт, мастер каллиграфии в стиле цао-шу. Ми Фу (Ми Фэй; 1051–1107/1109) — художник и каллиграф, теоретик живописи, представитель творческого направления *вэньжэньхуа* («живописи ученых»).

<sup>25</sup> Этот приказ рассматривал уголовные дела и определял наказания. Пинши — следователи, направлявшиеся в провинции для расследования важных дел.

<sup>26</sup> Лунтугэ (Палата драконовых писем) — императорское книгохранилище; Шумиюань (Тайный совет) — высший военный орган; Дуаньминдянь (Зал прямоты и ясности) — учреждение при академии Ханьлиньюань (Лес кистей), ведавшее докладами императору. Да сюэши (великий ученый), чжи сюэши (дежурный ученый), сюэши (ученый) — должности при них.

<sup>27</sup> Оуян Сю. Записи вернувшегося к полям // Алимов И. А. Лес записей: китайские авторские сборники X–XIII вв. в очерках и переводах. СПб.: Петербургское востоковедение, 2009. С. 286.

<sup>28</sup> Чжуншушэн (Приказ срединных документов) — императорский секретариат; Шумиюань (Тайный совет) — высший военный орган.

<sup>29</sup> Перевод Ф. Д. Сергеевой.

<sup>30</sup> Император Сюань-цзун, выполнявший все прихоти своей любимой наложницы Ян Гуйфэй, велел привозить для нее в столицу личжи из южных краев. В драме Хун Шэна «Дворец вечной жизни» описано, как этот приказ усложнял жизнь крестьянам: гонцы мчались днем и ночью, чтобы доставить плоды свежими, и, сокращая путь, топтали посевы.

### Это все-таки Су Дунпо (с. 259)

<sup>31</sup> Согласно старому обычаю, в начале весны родственникам и друзьям подносили в подарок блюдо свежих овощей или фруктов. Это называлось «весеннее блюдо».

<sup>32</sup> Имеется в виду Цао Пи — император царства Вэй.

<sup>33</sup> Цитата из заметки Су Дунпо «Отвечаю Цянь Аньдао, приславшему цзяньский чай».

<sup>34</sup> Подробнее об истории чайных состязаний и водяных следов см. параграф «От сине-зеленого — к черному, от черного — к белому» на с. 310.

<sup>35</sup> Из стихотворения Су Дунпо «Не слушай шум листьев под дождем» («Мо тин чуань линь да е шэн»).

### Чжао Цзи: незадачливый император, уникальный талант (с. 263)

<sup>36</sup> В 1127 году чжурчжэни захватили и разграбили сунскую столицу Бяньцзин (совр. Кайфэн). Они пленили и увезли на север императора Цинь-цзуна, его отца Хуэй-цзуна, который отрекся от престола в его пользу, императорских родственников и гарем. Один из сыновей Хуэй-цзуна бежал за Янцзы и основал там государство Южная Сун со столицей в Линьане (совр. Ханчжоу).

<sup>37</sup> Ли Хоучжу (Ли Юй; годы жизни: 937–978; правления: 961–975) — третий и последний император династии Южная Тан. Известен как мастер поэтического жанра *цы*. Был низложен Тай-цзу, основателем империи Сун, и лучшие свои произведения написал в плену. После нескольких лет плена поэта казнили. «Под луною не мог о родине вспомнить» — отсылка к знаменитому *цы* Ли Юя на мотив «Красавица Юй», в котором он пишет, что ему невыносимо вспоминать о прошлом.

<sup>38</sup> В правление Хуэй-цзуна ко двору из южных краев поставляли диковинные камни и растения. Затраты на это были велики, кроме того, эти поставки осложняли жизнь народа: местные жители должны были предоставлять

питание и всяческую помощь перевозчикам, а ради их свободного продвижения иногда разрушались мосты и городские стены.

<sup>39</sup> Чжурчжэньские стрелы, которые китайцы называли так из-за их формы и остроты.

### Любитель чая из Фэньнина и сон Хуанчжоу (с. 266)

<sup>40</sup> Цзяньсийская поэтическая школа — группа поэтов, в основе творчества которых лежал строгий принцип традиционности, использования поэтического материала предыдущих поколений. Влияла на поэзию эпохи Сун около ста лет.

<sup>41</sup> Из стихов Хуан Шу, отца Хуан Тинцзяня: «Мальчик-слуга поднес чашку шуанцзинских побегов, и, сделав несколько глотков, я вдруг сложил стихи, в которых рассказал о нашем с чаем соседстве». — *Примеч. авт.*

<sup>42</sup> Цитата из конфуцианского трактата «Мэн-цзы».

### Чашка чая восемьсот лет назад (с. 269)

<sup>43</sup> Лу Ю жил во времена Южной Сун и всегда стремился служить на благо своей родины. Он считал, что необходимо отвоевать у чжурчжэней захваченные земли, и выступал за активные наступательные действия, однако столкнулся с противодействием императорского двора, предпочитавшего капитулянтскую политику. Он прослужил 32 года, и в возрасте 65 лет был окончательно удален от двора. Он прожил в отставке еще 20 лет и умер, так и не увидев Китай единым.

<sup>44</sup> В двадцать лет Лу Ю женился на своей двоюродной сестре Тан Вань, которую любил. Однако родители считали, что лучше будет породниться с более богатым и знатным родом. Кроме того, у молодой пары не было детей, что могло быть предлогом для развода. По требованию своей матери (в стихотворении, как считается, она скрывается за метафорой «ветер с востока») Лу Ю развелся и женился на другой девушке. Семь лет спустя, весной, он встретил свою бывшую жену с новым мужем в саду Шэньюань. Тан Вань пригласила его выпить вина и поднесла ему чашу. Под впечатлением от этой встречи Лу Ю написал стихотворение «Шпилька-феникс». Тан Вань умерла через год после этих событий.

### Душа — сплошной аромат (с. 273)

<sup>45</sup> Предисловие Чжан Дая к сборнику «Поиски снов на озере Сиху». Эти слова представляют собой цитату из буддийской сутры и отсылают к традиционному для китайского буддизма и даосизма сравнению видимой реальности со сновидением.

<sup>46</sup> Там же.

<sup>47</sup> Подробнее о встрече героев из «Чая старика Миня» Чжан Дая см. на с. 8–9.



**Одна чашка чая (с. 275)**

48 Цитата из произведения Чжан Дая «Жизнеописание Лу Юньгу».

49 Чудесная вода восьми достоинств течет в буддийском Западном раю, Сукхавати, где стремились обрести рождение последователи школы Чистой земли. Два других ее достоинства, помимо перечисленных, — во время питья она не вредит горлу, после питья не вредит желудку. «Семь вещей» отсылают к пословице, перечисляющей вещи, без которых в доме нельзя обойтись. Помимо названных Чжан Даем предметов в этот список входит чай.

50 Отсылка к истории про Ван Цзыю, сына каллиграфа Ван Сичжи, которая входит в сборник Лю Ицина «Новое изложение рассказов, в свете ходящих». Поселившись на время в одном доме, Цзыю тут же приказал посадить в саду бамбук. У него спросили: «Вы ведь живете здесь временно, к чему утруждать себя хлопотами?» Цзыю ответил: «Разве можно хоть день прожить без этого господина!»

51 Гэю («обжиг старшего брата») — вид фарфора *цинцы* из города Лунцюань. О нем можно прочесть в главе «Прозрачны осенние воды. Изумрудны горные пики».

52 Гун Чунь (первая половина XVI в.) — основоположник традиции производства исинских чайников.

53 Ши Дабинь (1573–1648) — знаменитый мастер по исинским чайникам, современник Чжан Дая. Ши Дабинь в начале своего пути делал много чайников в стиле Гун Чуя. Чжан Дай уверен, что его чайник сделал именно Гун Чунь. Он посмеивается над Ши Дабином, спрашивая, осмелится ли он претендовать на авторство этого чайника.

54 Утун (фирмиана простая) — широколистное дерево с мощной кроной.

55 То есть эфемерность жизни. Аллюзия на «Сон в красном тереме»: в пятой главе Баоюй во сне посещает чертоги небесной феи и читает книгу, где в стихах записаны судьбы двенадцати девушек из семьи Цзя («Двенадцати головных шпилек из Цзиньлина»). Стихи «Узнает она: трех весен других / недолго будет расцвет. / Заменит однажды черный наряд — / наряд ее прежних лет» относятся к Цзя Сичунь, которая в конце романа ушла в монастырь.

**«Не следовать течениям эпохи, не марать себя обычаями своего времени» (с. 278)**

56 Цзяньвэнь (Чжу Юньвэнь; 1377–1403) — второй император династии Мин. Был свержен Чжу Ди спустя четыре года своего правления.

57 Чэн-цзу (Чжу Ди; девиз правления — Юнлэ; годы жизни: 1360–1424; правления: 1403–1424) — третий император династии Мин.

58 Чжу Цюань обращается к образам даосской алхимии. Первоначально практики достижения бессмертия подразумевали изготовление и прием

различных порошков и эликсиров (внешняя алхимия). Впоследствии их вытеснили другие методы — специальные упражнения, в том числе дыхательные, и управление циркуляцией энергии ци в теле, которое должно было привести к обретению бессмертия (внутренняя алхимия).

<sup>59</sup> «Спутник птицы-луань и друг журавля, всякий поющий о скорби и гость в одежде из перьев» — метафора, означающая отшельников.

#### **Зеленый пар еще вьется (с. 282)**

<sup>60</sup> Павильон реки Сяосян в Саду роскошных зрелищ получил свое название из-за бамбуковой рощи. Река Сяосян (или Сянцзян) в легендах связана с образами императора Шуня и двух его жен, Э-хуан и Нюй-ин. Шунь поехал на юг, заболел и умер у реки Сянцзян. Э-хуан и Нюй-ин отправились к реке, чтобы похоронить и оплакать его. Они плакали так горько, что их слезы оставили на бамбуке, росшем на берегах реки, темные пятнышки. Такой пятнистый бамбук называется в честь них — Бамбук фей реки Сян, *сянфэйчжу*. Поэтому Пань Сянли пишет о том, что камень с темно-красными пятнышками и узор, вырезанный на печати, подходят для надписи. В павильоне реки Сяосян жила Линь Дайюй, один из трагических персонажей романа. Когда обитатели Сада роскошных зрелищ создают поэтическое общество, ей дают псевдоним Фея реки Сяосян. Поэтому ее образ оказывается связанным с пятнистым бамбуком и легендой о женах императора Шуня.

<sup>61</sup> Перевод Ф. Д. Сергеевой.

#### **Хрусталь и яшма ждут ценителя (с. 285)**

<sup>62</sup> Хань Юй (768–824) — литератор эпохи Тан. Один из «Восьми мастеров прозы эпох Тан и Сун».

<sup>63</sup> Помощник главного цензора в Юйшитае (Террасе державных наблюдений).

<sup>64</sup> Бетельный орех растет на пальмах в Южной и Юго-Восточной Азии. Обладает стимулирующим эффектом, поэтому привычка жевать смесь из него распространена среди местных жителей.

<sup>65</sup> Этот фрагмент из «Перечня вина и чая» Юань Мэя можно прочитать на с. 127–128.

# Чайная утварь

---

## Тусклый блеск

В Исине я впервые услышала, что глину *цзыша*<sup>1</sup> описывают как «пурпурную яшму, золотой песок». Это подтверждает то, что местные мастера ценят глину наравне с золотом и даже выше. Действительно: «Десять тысяч золотых не стоят своей цены; где им сравниться с комком глины у Янсяньского ручья?» Однако отнюдь не это впечатлило меня больше всего.

Я узнала и о том, что, используя чайник из *цзыша*, следует соблюдать особые правила. Сначала нужно сварить его в чае, чтобы в первый раз хорошенько его напитать. После каждого заваривания надо протирать поверхность чайника влажной махровой тряпочкой. Когда он горячий, но уже не обжигает, можно гладить его прямо рукой. Через некоторое время из-за такого «питания» в исинском чайнике произойдет перемена — он начнет излучать влажный блеск, свойственный исключительно глине *цзыша*. Конечно, я говорю о хорошем исинском чайнике. Чайник плохого качества, сколько над ним не бейся, никогда не проявит этот чарующий блеск.

«Тусклый блеск» — на эти слова я наткнулась в одной брошюре. Они сразу привлекли мое внимание. Не знаю, есть ли слова, которые более точно описывают блеск старого исинского чайника. Сначала «тусклый блеск» кажется несколько противоречивым, немыслимым. Однако это описание точное и живое.

Посмотрев на старые чайники, вы удивитесь: они тусклые и древние, и при этом — такие сияющие! Отрешенное,

чистое изящество ученых и книжников, простота послеобеденных чаепитий в неприметных переулках, дни и ночи, годы и месяцы — все это осело на их поверхности. У этих чайников есть не только прошлое, но и история, пережитое, сердечные заботы. Иногда кажется, что чайник вздыхает. Иногда на нем таинственным образом появляется улыбка. Иногда он источает холодное высокомерие, которое отталкивает за милую — когда-то он был вхож в знатные дома, а теперь оказался в руках обывателей, о чем тут говорить! Цвет этих чайников такой темный и густой, что они могут быть не иначе как тусклыми, по-настоящему тусклыми. При этом у них есть и блеск, исходящий изнутри. Он подобен не солнцу, но фонарю в ночи, с которым контрастирует окружающий мрак. Он еще более подчеркивает исконную глубину самой глины, бездонную глубину. Что это за ночь? Она глубока. Это время, когда Хуннян отложила шитье, чтобы поговорить с барышней, и разговор зашел о студенте Чжане<sup>2</sup>. Это время, когда Ван Цзыю вдруг заскучал по своему другу Дай Аньдао, сел в лодку в Шаосине и отправился повидать его в уезд Шэнсянь, не зная, что историю о его поступках и словах в тот день потом веками станут передавать из уст в уста<sup>3</sup>. Это время, когда Су Дунпо отправился в храм Чэнтяньсы, чтобы прогуляться под луной со своими приятелями, и ночное светило было словно его собственный характер, способный осветить мрак, наполнявший его жизнь<sup>4</sup>. Незадачливый барс в это время встретил Линь Чуна<sup>5</sup>, который только-только вышел на луг. Падая снег, Линь Чун направлялся на рынок купить вина, чтобы согреться, и не знал, что судьба уже распахнула пасть... На исинский чайник можно смотреть долго и при этом как будто подумать о многом, а как будто — ни о чем.

От тусклого блеска, скрытого, непроявленного, люди теряют голову. Мне вдруг вспомнился «Бледный огонь» Владимира Набокова<sup>6</sup> — на Тайване его название перевели как «Тусклый блеск». Нет-нет, тусклый блеск принадлежит лишь Китаю, а у Набокова должен быть именно и только бледный огонь.

Тусклый блеск — последний шаг в волшебном превращении *цзыша* из сырой глины в «пурпурную яшму, золотой песок». Ни один чайник не обладает этой красотой до того, как его начнут использовать. Какой бы великий мастер не продумал его форму, как бы тщательно и тонко он не был сработан, ни один новый чайник не совершенен. Только если он изо дня в день будет соприкасаться с чаем, с людьми, он сможет постепенно проявить это глубоко спящее сияние, завершить себя.

Это чувство принадлежит земледельческой культуре, эпохе ремесла. Ни торопливости, ни спешки — чайник нельзя сделать быстро. В этом заключается эстетика простоты, достоинство, созданное временем.

В этом можно увидеть намеки на человеческую жизнь. Например, чтобы узнать человека, тоже нужно время. Хороший чайник на первый взгляд может быть совсем неприметным, но есть и чайники из плохой глины, грунтованные, которые блестят с самого начала. Человеческая жизнь требует долгой шлифовки временем, таланты юности и бодрый дух не могут заменить долгого самосовершенствования...

В чайнике содержится огромный мир. Быть может, в нем скрываются тайны, которые невозможно постигнуть. Может быть, исинский чайник — это только исинский чайник, а все это — просто пустой вздор. Глиняный чайничек передо мной, честный и наивный, как будто говорит: о чем это задумалась? Если выпила свой чай, наливай еще чашку!

## Вечное сияние

Когда пишешь о чайной утвари, волей-неволей нужно начинать с исинских чайников. Про их значение есть несколько цитат, не зная которых нельзя. «Керамические чайники из Янсяня знамениты с минской эпохи, лучшие из них ценятся наравне с золотом и яшмой» (У Цянь, «Речи гостя с Персикового ручья»). «Среди чайников лучше всего те, которые сделаны из песка, поскольку они и не скрадывают

аромат чая, и он не пахнет кипятком» (Вэнь Чжэньхэн, «Записки о вещах излишних»). «Среди *минчжу* (то есть чайников) самые прекрасные — чайники из песка, а среди лучших чайников всех превосходят янсяньские» (Ли Юй, «Речи о разном»).

Говоря о том, чем примечательны чайники из *цзыша*, нельзя не вспомнить две легенды. Первая гласит: один штукатур, когда чинил крышу, забыл под кровлей наполовину полный исинский чайник. Когда крышу ремонтировали в следующий раз, чайник обнаружили. Оказалось, что чай в нем не только не прокис, но даже не изменил своего вкуса, цвета и аромата. Вторая приведена в «Разных записках из Терема свободных чувств»<sup>7</sup>.

Я дилетант, но видела немало чайной утвари из *цзыша*. Был ли это старый чайник из чьей-то коллекции или только что обожженный чайник современного мастера, мне всегда казалось: у него есть возраст. Сначала я думала, что это из-за их глубокого, плотного цвета или из-за простого, сдержанного вида. Потом я обнаружила, что у всех исинских чайников и вправду есть возраст. Можно сказать, что новых исинских чайников вообще не бывает. Едва чайник появился на свет, у него уже есть прошлое. Его возраст — это то, о чем не спрашивают запросто.

Кому доводилось пить чай, заваренный способом *гунфу ча*, тот наверняка видел чайник Мэнчэня и чашечки Жо Чэня. В годы правления под девизом Тяньци (1621–1627) в Исине жил знаменитый гончар Хуэй Мэнчэнь. Он делал красивые чайники в оригинальном стиле. Он ставил на них печать с иероглифами «Мэнчэнь», поэтому любители чая привыкли называть их Мэнчэнь ху — «чайниками Мэнчэня». Даже спустя триста лет после его смерти чайники с печатью «Мэнчэнь» все еще появлялись — чайник намного долговечнее, чем человек, который его сделал. Можно сказать, что благодаря этим чайникам Хуэй Мэнчэнь все еще жив.

Во времена правления цинского императора Цзяцина в уезде Лиян провинции Цзянсу служил начальником Чэнь Маньшэн. Он был искусен в сочинении стихов и прозы, владел

каллиграфией и живописью, понимал в гравировке печатей и входил в число «восьми силинских мастеров». Чэнь увлекался чайниками, отлично умел их проектировать и часто специально приезжал в Исин поработать с гончаром Ян Пэннянем. Чэнь Маньшэн продумывал дизайн чайника, Ян Пэннянь его изготавливал, а потом Чэнь вырезал на чайнике надпись и рисунок. Сохранились восемнадцать типов таких чайников, среди которых — «Гряда облаков», «Колодец», «Каменный ковш», «Шестигранный», «Курильница», «Общая радость». Их называют «восемнадцать форм Маньшэна» или «чайниками Маньшэна». Это непревзойденная вершина в истории керамики из *цзыша* и сокровище в мире коллекционеров. «Чиновники того поколения давно исчезли в пыли древности, но Чэнь Маньшэна и его “восемнадцать форм” стереть из истории исинской керамики нелегко» (Сюй Фэн). Это еще один классический пример — чайники намного долговечнее людей. Струна жизни оборвалась, но отголоски музыки еще звучат, никак не умолкая. Можно находить ассоциации дальше. В сравнении с государственными постами и властью культура и искусство слабы. Время обычно легко уничтожает первых, но щадит вторых. К тому же оно заставляет их лучшие творения сиять ярким светом. Небесное Дао не бесчувственно.

Помню, где-то я прочитала слова, заставившие меня ужаснуться: каждый китаец, как только родился, уже не младенец. Это напоминает мое первое впечатление об исинских чайниках: у каждого из них есть свои возраст и история, даже если их достали из гончарной печи минуту назад.

Никто не может по-настоящему владеть исинским чайником. Возможно, небесный промысел выберет кого-то, чтобы сопровождать чайник в последние его дни, и однажды, без каких-либо предзнаменований, чайник порвет узы, связывающие его с миром, попрощается и уйдет. Возможно, душа времени живет в каждом чайнике. Когда ты вертишь его в руках, любуясь, то на самом деле это он любит тебя тобой, потому что, когда ты сидишь с ним в молчании, время медленно стекает с тебя и исчезает, не оглядываясь.

Чайник проходит через жизнь человека, а когда человек исчезает, он может храниться еще много лет, целый и не-вредимый. Прошлое просто становится глянцем на его поверхности, слабым светом.

Главное значение исинской глины не в том, что она «пурпурная яшма, золотой песок» и «ценится наравне с золотом и яшмой». Золото, яшма — все это, в конце концов, не более чем вещи. Исинские чайники давно оставили свое глиняное тело, обрели истинную красоту и могут только бездумно в ней пребывать, неся в вечность свое пурпурное сияние.

## Цвет воды, аромат чая, душа чайника

Мое второе впечатление об исинских чайниках — то, что они покладисты и приспособляются к людям. В общении с чайником, что называется, «простой получает простое, сложный — сложное». Чайник не заискивает и не зазнается. Он абсолютно спокоен. Когда он встречается с вами, то скорее он смотрит на вас, чем вы на него, или даже другие люди смотрят через него на вас. Рядом с чайником говорите осторожнее, как если бы вы оказались под подозрением полиции — «у вас есть право хранить молчание», однако каждое ваше слово, скорее всего, будет говорить о том, каковы вы сами.

Человек, который не интересуется исинской глиной и не ищет глубоких знаний о ней, может считать чайник просто предметом чайной утвари. Это тоже верно — смотря на гору, видим гору, смотря на реку, видим реку. Пусть они и понимают чайник упрощенно, это не мешает наслаждаться с его помощью напитком насыщенным, ароматным и без «запаха кипятка». Человек достаточно культурный и понимающий в исинской керамике способен постигать через чайник, что «квадраты имеют различную форму, круги — несхожий облик»<sup>8</sup>. Он может разглядеть в нем сложную текстуру, блестящий цвет, глубокий смысл... Тогда в горе он увидит уже не гору, а в реке — не реку. На самом высоком уровне (так



я себе представляю) все меняется еще сильнее — все горы и реки земли собираются в одном чайнике. Глина вмещает в себя целый мир. Чем больше сокровенных загадок в мире, тем большим богатством откликается чайник. Чем больше в мире одухотворенных идей, тем большей живостью он отвечает. Однако каким бы он не был одухотворенным и живым, сколько бы метаморфоз не претерпевал, он всегда остается чайником. Ты можешь, ни о чем особо не помышляя, использовать его как обычную утварь, сидеть за ним с утра до вечера, брать его с собой, наливать из него чай. Тогда гора будет горой, река — рекой, а чайник — снова чайником.

Можно сказать, то, что человек видит в чайнике, обычно зависит от того, что он за человек. На каком уровне он воспринимает чайник, в итоге зависит от того, как он живет. Но независимо от всяких уровней чайник из *цзыша* может днями напролет составлять вам компанию и дарить свое молчаливое понимание. Он обладает великодушием, которое позволяет легко довольствоваться тем, что есть, и равнодушно принимать хвалу и клевету.

Третье впечатление об исинских чайниках — совершенство и вечность, о которых они напоминают.

Обожаю строку из стихотворения Су Дунпо: «Чаша молоком полным-полна, жизнь человека поистине тесна». Чаша с молоком, о которой он говорит, — это посуда, полная чаем. Любуясь исинским чайником, у которого есть и стиль и характер, я иногда, не удержавшись, переиначиваю слова Су Дунпо: чайник из *цзыша* полон, жизнь человека тесна. В самом деле, в сравнении со вселенной, которая скрывается в чайнике, мир людей окажется тесным. В сравнении с жизнью чайника, безмятежно движущегося сквозь время, жизнь человека мимолетна, как вздох. Можно сказать и наоборот: жизнь человека тесна, чайник из *цзыша* полон. В человеческом мире и вправду слишком много несовершенств, поэтому нужен чайник, полный чая; и вправду слишком много ограничений, поэтому нужны спокойствие, самодовольство и свобода исинского чайника.

В жизни мы должны быть снисходительными и терпеливыми, но с чайником можно дать волю перфекционизму и даже позволить себе параноидальные придирки: форма чайника, текстура глины, его манера держаться. Форма, *ци*, дух. Если говорят, что чайник сделан в традициях исинских мастеров, нужно оценить — насколько он на самом деле следует их образцам? Если говорят, что это оригинальная задумка, нужно смотреть — сколько в нем на самом деле новаторства? Передает ли он дух мастера, который его сделал? Обладает ли он своим, особенным характером? Сколько ему лет? Действительно ли он с начала до конца придерживался одного-единственного сорта чая, как если бы человек держался за свои убеждения? Ушел ли из него «запах огня», изменился ли его цвет<sup>9</sup>? Действительно ли он впитал в себя запах чая, действительно ли чайный аромат заполнил всю душу чайника?

Хороший исинский чайник дарит человеку радость — через взгляды, прикосновения, интуитивное постижение. Это мгновение компенсации за то, что наша жизнь никогда не бывает совершенной и полной. Когда такой чайник в руках, то по-особому ощущаешь пространство и время — не знаешь, где ты и когда. В краткой жизни это — рукопожатие с вечностью. Это молчаливое рукопожатие — теплое, равнодушное; его нельзя найти, а можно пережить лишь случайно. Именно поэтому его невозможно забыть.

Возможно, причина, по которой люди так привязываются к исинским чайникам, состоит в этом очаровании, общем для многих искусств.

## Олово и чай: непростые отношения

В универмаге я увидела импортные изделия из британии — столовые приборы, бокалы и прочую посуду. Она была выполнена тонко, в оригинальном стиле, и я невольно залюбовалась. Как мне объяснили, британий — сплав 97% олова и 3% меди и сурьмы. Я вспомнила, что в детстве мне загадывали загадку: золото, серебро, медь, железо — что это

за город? Ответом был Уси<sup>10</sup>. Помимо шуток, я вспомнила еще и о непростых отношениях олова и чая.

Оловянная чайная утварь в Китае делается из высокочистого олова. На протяжении ее истории к ней относились по-разному. Одну группу составляют ее почитатели. Они считают, что «олово есть мать пяти металлов, если изготовить из него *чадяо*<sup>11</sup>, можно улучшить свойства воды, и звук ее во время кипения будет чист». «В последнее время появились те, кто хранит чай в закрывающихся оловянных сосудах; крышка их прилегает плотнее, и чай содержится в большей сухости, тогда как у фарфоровых кувшинов между крышкой и сосудом все же есть небольшая щель, пропускающая воздух, и они не такие прочные, как оловянные» — так в «Записках о чае из Цзе» Фэн Кэбинь<sup>12</sup> объясняет, в чем состоит преимущество оловянных чайниц. Оловянные чайники некогда также были очень популярны. В книге Ао Сюаньбао<sup>13</sup> «Записи о чайниках с иллюстрациями» так описан минский оловянный чайник «Отрешенный монах»: «Высота с крышкой — один цунь, восемь фэней и один ли<sup>14</sup>; диаметр отверстия — один цунь пять фэней; диаметр широкой части — два цуня, четыре фэня и два ли; глубина один цунь и четыре фэня; вес — двадцать шесть цзяней; объем — семь шао... Сделан целиком из чистого олова, из-за старости кое-где появились пятнышки ржавчины: чувствуется дыхание старины». Чайник описан со всей тщательностью. Сю Кэ в книге «Подборка пустяков цинской эпохи по разделам» приводит такую историю: Чжан Чжидун<sup>15</sup> был человеком эрудированным и любил пошутить. Когда он служил *цзунду* (генералом-губернатором) провинций Хунань и Хубэй, один толстосум, купивший вакантную должность правителя области, добивался у него аудиенции. Чжан написал на бумаге иероглифы и спросил у богача, может ли он их прочитать. Тот, едва взглянув, сказал: «Оловянный чайник». Чжан Чжидун рассмеялся и приказал проводить посетителя к выходу. На самом деле он написал в каждом иероглифе на одну черту больше. Толстосум был недостаточно грамотным, а оловянные чайники

в то время были обычной вещью. Поэтому Чжану удалось посмеяться над ним.

Другая группа — это оппозиция. «Медь, железо, свинец и олово дают привкус сырого мяса, горький и к тому же вяжущий»<sup>16</sup>; «Медь и олово ржавеют, использовать их не стоит»<sup>17</sup>.

Я не пила чай, заваренный в оловянном чайнике или налитый в оловянные чашки, так что не могу их рассудить. Если говорить о чайнике, то мнение оппозиции, пожалуй, достаточно обоснованно. Для чая нет ничего хуже постороннего запаха. Как только он появляется, напиток умирает. Поэтому в прошлом в чайных не ели лук, имбирь и чеснок. Сейчас женщины, которые действительно являются чайными мастерами, не используют никакой косметики, ведь они не хотят помешать этим чаю. У олова в самом деле часто есть привкус сырого мяса. Держать чай в оловянной посуде — не критическая ошибка, но «улучшить свойства воды» это точно не поможет. Что до ржавчины, то на этот счет мы располагаем неопровержимыми свидетельствами Ао Сюаньбао. «Пятнышки ржавчины» и вправду позволяют «почувствовать дыхание старины», только такой чайник выглядит непригодным. Если заваривать в нем чай, его возьмут в тиски запахи сырого мяса и ржавчины. Как тут выжить чайному аромату? В таких обстоятельствах никакой монах не останется отрешенным. Видимо, в дальнейшем обоняние и вкус многих людей подтвердили мнение оппозиции, и оловянные чайники почти совсем перестали делать.

Из-за этого олово и чай отнюдь не распрощались, прекратив всякие отношения. Их все еще связывают оловянные чайницы. Хотя факт, что олово — это «мать пяти металлов», можно подвергнуть сомнению, но у него есть и явные достоинства: оно жесткое, но пластичное, герметичное и тягучее, и если делать из него чайницы, то в самом деле «крышка их прилегает плотнее, и чай содержится в большей сухости». К тому же те оловянные чайницы, которые я видела, в основном имеют две крышки, одну выпуклую, другую вогнутую. Это не только обеспечивает двойную

герметичность. Поскольку внутренняя крышка просаживается, скользя вдоль стенок банки, она еще и выталкивает оттуда воздух. Крышка плотно прилегает к стенкам, чтобы открыть или закрыть такую оловянную чайницу, нужно некоторое усилие. Но именно благодаря ей нежный чайный лист может спокойно коротать дни внутри, не меняя своих изначальных свойств.

Я заваривала Те Гуаньинь, кипятила воду в электрическом чайнике. Услышав гулкий звук воды внутри, я вдруг подумала: если только ради «чистого» звука кипятить воду в оловянном чайнике, это, должно быть, тоже будет для ушей чистым наслаждением. В нашу эпоху процветает чай в упаковках, традиции варки и *дяньча* находятся в упадке — кто сейчас настолько беззаботен, чтобы слушать кипение воды?

## Прямой или изогнутый?

Когда заговариваешь о чайной утвари, взгляд первым делом обычно падает на чайник, который привлекает к себе больше всего внимания. Раньше, когда я оценивала помимо качества глины и цвета чайника его форму, я совсем не смотрела на носик. Потом я открыла, что испокон веков существуют разные мнения насчет того, каким должен быть носик чайника — прямым или изогнутым. После этого, покупая чайник или просто любуясь им, я стала в известной степени уделять носику внимание.

Главным представителем идеи о превосходстве прямых носиков был Ли Юй. В четвертой цзюани «О жилище» книги «Случайное пристанище для праздных дум» есть раздел «Чайная утварь». Он подробно рассказывает о стандартах изготовления носиков и критериях выбора чайника по его носу.

---

Когда делаешь чайник, нос его непременно должен быть прямым. Если покупаешь, также следует брать с прямым носом. Один изгиб может причинить беспокойство, а если их два, такой чайник — мусор. Ведь сосуды для чая и сосуды для вина

различны. У вина нет осадка, наклонишь чайник, и оно выливается. Поэтому неважно, прямой нос у чайника для вина или изогнутый. Чай имеет объем. Даже крошечные листья, когда зальешь их водой, становятся большими. Когда льешь из чайника, мелкие ворсинки попадают в нос, он забивается, и чай не выливается. Чаепитие — веселое занятие, но когда чай не выливается, это весьма удручает. Прямой нос обеспечивает, что этой беды не будет. Даже если он иногда забивается, его легко прочистить, и не тратьшь на это столько же сил, сколько ушло у сыновей Пэн-цзу на то, чтоб проложить в горах русло Реки девяти изгибов<sup>18</sup>.

---

Ли Юй любил высказывать такое, о чем другие промолчали бы. Не все сказанное им стоит принимать всерьез, но эти слова звучат искренне. Прочитав их впервые, я сразу с ними согласилась.

После я читала книгу под названием «Чайная утварь»<sup>19</sup>. В предисловии автор упоминал об усовершенствовании чайной утвари и приводил два примера: первый — добавление крышки к чайной чаше<sup>20</sup>, а второй — постепенный переход от коротких и прямых носиков к длинным и тонким, с двумя или тремя изгибами. Цель этого усовершенствования — «не потерять чайный аромат», «сохранить вкус чая в чайнике». Это подразумевает, что лучшие носы у чайников — изогнутые. Это мнение отличается от точки зрения Ли Юя.

Кто прав? Эти взгляды кажутся диаметрально противоположными, но, по существу, они акцентируют внимание на разном. Прямой нос нужен, чтобы струя у чайника была сильной. Изогнутый позволяет аромату не рассеиваться. Каждый по-своему прав, у обоих подходов есть свои преимущества и недостатки. Прямой или изогнутый? Слишком сложно решить. Возможно, человеку, который ценит простоту и искренность, для которого важнее «пить», чем «смаковать», следует выбрать чайник с прямым носом. Человеку спокойному, сдержанному, для которого наслаждение важнее практичности, стоит подумать об изогнутом.

Конечно, найти такой дизайн, который отвечает обоим условиям, — величайшая удача. Например, носик можно

сделать изогнутым, а внутрь чайника поместить металлический фильтр, размер которого должен соотноситься с отверстием для крышки и прочими деталями. Заварка была бы в верхнем ярусе, а чайный настой — в нижнем. Носик располагался бы там же. Можно встроить маленькое ситечко там, где нос соединяется с телом чайника. Это гарантирует и то, что чай не потеряет аромата, и то, что частицы чайного листа не забьют носик. Эти варианты дизайна можно найти у японских чайников, и, похоже, этот опыт можно использовать.

Насколько мне известно, несмотря на все воззвания Ли Юя, в эпоху Цин все-таки было много чайников с изогнутым носиком. А взглянув на современные чайники, можно сказать, что прямой нос стал абсолютным мейнстримом. Похоже, современные люди все больше и больше ценят практичность. Или же, понуждаемые делами, подгоняемые быстрым темпом, они стали более нетерпеливыми. Однако чайный дух — дух праздности. Чтобы обрести в чае радость, чистоту, гармонию и тишину, нужно замедлиться, успокоиться, остановиться — только так и никак иначе.

## Двадцать четыре генерала и двенадцать господ

Как считают некоторые специалисты, если изображать историю китайского чая схематично, то эпоха Тан окажется границей между ранним этапом, когда из листьев варили примитивную похлебку, и поздним, когда их тщательно обрабатывали и внимательно дегустировали. Почему? В это время на свет появился Лу Юй и написал «Канон чая». Пить чай тогда было популярно, появилась специальная утварь для него, которая к тому же становилась все более изысканной. В «Каноне чая» как раз описан комплект из двадцати четырех предметов чайной утвари *чацзи*<sup>21</sup>. В комплекте Лу Юя была утварь для разжигания огня — жаровня-*фэнлу*, емкость-*хуэйчэн* для пепла, корзина-*цзюй*, кочерга-*таньчжай*, щипцы-*хоцзя* для горячего; утварь для варки

чая — котел-фу и подставка-цзяочуан под него; утварь для прокаливания, растирания и измерения чая — щипцы-цзя, бумажный пакет-чжинан, терка-нянь для измельчения листа, щетка-фумо для сметания чайного порошка, коробка-лохэ для хранения чая и мерная ложка-цзэ; утварь для воды — емкость-шуйфан для воды, фильтр-лушуйнан, черпак-пяо, бамбуковые щипцы-чжуцэ и таз-шуйюй для нагретой воды; утварь для соли — бадья-цогуй и ложка-цзе; утварь для питья чая — чашка-вань; предметы для чистки утвари — щетка-чжа, емкость-дифан для чистки, емкость-цзыфан для отходов, полотенце-цзинь; предметы для хранения и расстановки утвари — корзина-бэй, столик-цзюйле для утвари и короб-долань.

Конечно, не при всяком чаепитии непременно использовался весь комплект, но каждая семья, живущая со вкусом, в эпоху Тан располагала набором утвари для растирания, приготовления и питья чая, а также шкафчиком тонкой работы с полками цзюйле, в котором хранили утварь. В нем ее можно было брать с собой, чтобы участвовать в чайных состязаниях.

Вещественными доказательствами описаний из «Канона чая» может служить дворцовая чайная утварь этого времени, которую нашли при раскопках подземного дворца монастыря Фамэньсы. Этот комплект, самый полный и роскошный из дошедших до нас, включает в себя предметы для варки, даяньча, растирания и просеивания чая, хранения его и соли, прокаливания и питья. Утварь для варки — это серебряная жаровня с высоким круглым резным основанием, серебряные щипцы и серебряная с позолотой длинная ложка, украшенная узором «текущие облака». Утварь для даяньча — серебряный сосуд-дяодацзы с позолотой и изображениями танцоров. Утварь для растирания и просеивания чая — позолоченная терка с резным основанием, позолоченный серебряный диск на оси, украшенный круговым цветочным орнаментом, и позолоченное серебряное сито с резным основанием и изображением небожителей верхом на журавлях. Утварь для хранения чая — позолоченная серебряная коробка в виде черепахи. Утварь для хранения соли — серебряный сосуд с позолотой,



украшенный изображениями людей, и подставка для соли на трех ножках с ручками-бутонами и изображениями рыб-драконов. Утварь для прокаливания чая — корзина из золотой и серебряной проволоки и ажурная серебряная корзина с позолотой, украшенная изображениями летящих гусей. Утварь для питья чая — чашка и блюдце из цветного стекла, блюдо из оливково-зеленого фарфора, серебряная квадратная коробка и золотым узором в виде водяного ореха. Разглядывая всю эту утварь, я восхитилась ее непомерной роскошью и тонкой работой мастеров. И при этом почувствовала, что она совершенно не соответствует характеру чая.

На пятом году правления императора Южной Сун Дучуна под девизом Сяньчунь (1269) появились знаменитые «Рисунки чайной утвари со славословиями» Старика Шэньаня. Старик Шэньань не просто сделал наброски двенадцати предметов утвари, но еще и назвал их «двенадцатью господами», дал каждому имена, прозвище и чин.

Жаровню для чая он назвал Вэй Хунлу. Фамилия Вэй (букв.: «выделанная кожа») подразумевает, что она сделана из гибкого и прочного бамбука. Хунлу — это учреждение, которое заведовало жертвенными церемониями и ритуалами при дворе. Иероглиф «лу» из его названия звучит так же, как китайское слово «жаровня».

Ступка — это Му Дайчжи. Фамилия Му (букв.: «дерево») означает, что она деревянная. *Дайчжи* — название должности. *Дайчжи* дежурили посменно, чтобы при дворе всегда был человек, готовый давать советы государю.

Терку зовут Цзинь Фацао. Фамилия Цзинь (букв.: «металл») указывает на материал, из которого она сделана. Фацао — это судебный орган<sup>22</sup>.

Чайная мельница — это Ши Чжуаньюнь. Фамилия Ши (букв.: «камень») говорит о том, что ее выдалбливают из камня. *Чжуаньюнь* — чиновник эпохи Сун, который отвечал за состояние одной или нескольких дорог. Название этой должности можно буквально прочитать как «вращаться по кругу». Это отсылает к вращению мельничного жернова.

Черпак для воды — это Ху Юаньвай. Его фамилия звучит так же, как китайское слово «тыква-горлянка». Оно обозначает материал, из которого сделан черпак. *Юаньвай* (сверхштатный помощник) намекает на то, что черпак округлый (*вайюань*).

Сито — Ло Шуми. Его фамилия (букв.: «тюль») означает, что оно сделано из тонкого шелка. *Шуми ши* — высший чиновник, ведавший военными делами, и слово «шуми» — омофон словосочетания «редкий и частый», что говорит о свойствах сита.

Щетка — Цзун Цунши. Его фамилия звучит так же, как слово «пальма», и намекает, что он изготовлен из пальмовых волокон. *Цунши* — подчиненный начальника округа или области, который ведал различными мелкими делами.

Блюдце зовут Цидяо Мигэ. Двусложная фамилия Цидяо («ци» — лаковый, «дяо» — резной или расписной) говорит о его красивом оформлении, а еще намекает, что предметов два. Мигэ (Тайный кабинет) — главное хранилище документов при дворе. В империи Сун существовал пост *чжи Мигэ* («ведающий Тайным кабинетом»). Эта должность подразумевает, что блюдце поддерживает чашку, «приближено к благородному мужу».

Чашка — это Тао Баовэнь. Фамилия Тао (букв.: «керамический») указывает на ее материал. В имени Баовэнь (букв.: «драгоценные письма») второй слог произносится так же, как слово «узор». Это намекает, что чашка украшена изящными узорами.

Сосуд для кипятка зовут Тан Тидянь. Фамилия Тан означает «кипяток», а *тидянь* — это должность. Ее название буквально переводится как «ведать и сличать». Здесь она подразумевает, что сосуд поднимают («ти») и заливают чайный порошок кипятком («дянь»).

Чайный венчик — это Чжу Фушуай. Фамилия Чжу (одно из обозначений бамбука) говорит о его материале.

Сы Чжифан — чайное полотенце. Его фамилия — омофон китайского слова «шелк». *Чжифан* (букв.: «ведающий сторонами света») — это чиновник, который ведал картой

страны и отношениями с соседними народами. Здесь это слово намекает на квадратную форму полотенца («фан» также означает «квадрат»)<sup>23</sup>.

Кроме этого, каждому господину есть похвальное слово, написанное живо и с юмором. Получается целая система. Благодаря этой книге мы знаем, что сунская чайная утварь существенно упростилась в сравнении с танской. Насколько? Из двадцати четырех генералов осталось только двенадцать господ.

Да и Старик Шэньань усложняет — Цай Сян в «Записях о чае», написанных на двести лет раньше, в 1064 году, перечисляет всего девять предметов чайной утвари, а Хуэй-цзун в «Записях о чае годов Дагуань» называет только пять.

В эпохи Мин и Цин люди, которые пили чай, уже не вмешивались в его производство. Если речь заходила о чайной утвари, называли, как правило, три предмета — чашку-*вань*, чашечку-*чжань* и чайник — практически как в наши дни. В целом «сокращение и упрощение» чайной утвари соответствует принципам дегустации чая — естественности, безыскусности, простоте.

## От сине-зеленого — к черному, от черного — к белому

У Лу Юя есть известное рассуждение о фарфоре из разных мест: «[Чашки] из Юэчжоу лучше, [чашки] из Динчжоу уступают [им], [чашки] из Учжоу уступают [им]; [чашки] из Юэчжоу лучше, [чашки] из Шоучжоу, Хунчжоу уступают [им]. <...> [И] фарфор из Юэчжоу, [и] фарфор из Юэ[чжоу] весь сине-зеленый, сине-зеленый цвет усиливает [цвет] чая. [Если] чай делается в белой [чашке], цвет его становится красным. Фарфор из Синчжоу белый, цвет чая [в нем] красный; фарфор из Шоучжоу желтый, цвет чая [в нем] красно-коричневый; фарфор из Хунчжоу коричневый, цвет чая [в нем] черный, все это не подходит для чая».

В эпоху Тан было принято варить чайный порошок. Цвет чая получался «бледно-красным» (то есть светло-красным).

Цвет сине-зеленого фарфора глубокий, спокойный, фарфор и чай «...оттеняют друг друга и рожают изысканную красоту. Фарфор из Синчжоу был белоснежным, искрящимся, но в итоге выглядел чересчур легкомысленным»<sup>24</sup>. Ранжируя чайные чашки, Лу Юй смотрел не на качество фарфора, а на его цвет, на то, может ли он дать красивый эффект в сочетании с цветом чая. Именно поэтому Лу Юй и его современники более всего ценили безыскусные с виду, спокойные по цвету сине-зеленые чашки, представленные фарфором юэчжоуского обжига. Однако у белого фарфора, который представляла посуда из Синчжоу, в то время тоже хватало сторонников.

Отсюда понятно, почему в эпоху Сун лучшими чашками считались уже не сине-зеленые, а черные. В то время широко распространился обычай чайных состязаний. Проводились они так: из чайного порошка и кипятка предварительно делали мягкую пасту. Потом к ней добавляли кипятка и взбивали ее круговыми движениями, чтобы поднять белую пену (*танхуа* — «цветы в [чайном] настое»). Требовалось, чтобы пена была белоснежной. Тот, у кого она держалась дольше (*яочжань* — «кусала чашу»), становился победителем, а тот, у кого на стенках чаши раньше всех появлялись водяные разводы, проигрывал. Черный фарфор был лучшим выбором для таких состязаний: черное оттеняет белое, так проще рассудить, кто выиграл, а кто проиграл. Об этом пишет и Цай Сян в «Записях о чае»: «Цвет чая белый, и ему подходят черные чаши. Те, которые делают в Цзяньане, фиолетово-черные, с узором, словно заячья шерсть... [Их] более всего нужно использовать. Чаши из других мест либо тонкие, либо цветом пурпурные, и все они не сравнятся [с цзяньаньскими]. А сине-зеленые и белые чаши те, кто состязается в приготовлении чая, разумеется, не используют». Хуэй-цзун в «Записях о чае годов Дагуань» упоминает то же самое: «Среди чашек по цвету ценятся иссиня-черные, лучшие — сплошь в нитях яшмовой шерсти. Выбрав их, проявишь цвет чая». Сине-зеленые и белые чашки, которые ценили прежде, больше не использовались. В любви к черному фарфору в эпоху Сун было достигнуто «абсолютное единство и в понимании, и в действии».

В эпоху Мин предпочтения в цвете чашек вновь сильно изменились: «ныне среди них наилучшие — чисто-белые»<sup>25</sup>. К этому времени заваривание *дяньча* ушло в прошлое, пить стали в основном рассыпной чай. Белоснежный, как яшма, фарфор подчеркивал его зеленый цвет, чай в нем выглядел чистым и ярким. Ту Лун в «Занятиях отшельника на досуге» пишет: «Во времена государя Сюаня<sup>26</sup> делали чашки из лучшего материала, изысканного вида, с толстыми стенками, долго остывающие, чисто-белые, словно яшма; в них можно оценить цвет настоя, и их более всего нужно использовать. Цай Цзюньмо выбирал цзяньские чашки, их цвет — фиолетово-черный. Пожалуй, для чая они не подходят». Он не только подтвердил, что белый фарфор — лучший, но и оспорил высокую оценку, которую дал Цай Сян черному фарфору. На самом деле эту беду на последний навлек чай. При жизни Цай Сяна ценили белый чай и, соответственно, черный фарфор; в эпоху Мин — зеленый чай и, конечно, белый фарфор. Мнения разные, но основание у них одно: все заботятся о своем чае.

«Строго говоря, цвет чашек никак не связан с качеством чая. Однако чаепитие есть искусство, которое сообщает нам эстетическое переживание, и форма чашек, их цвет, оттенок чайного настоя в их обрамлении помогают в особой обстановке получить соответствующие ощущения. Благодаря им у нас возникает духовный отклик»<sup>27</sup>. Верно сказано! Так, чайные люди эпох Тан, Сун и Мин искали эстетического единства чая и чашки. В разное время они выбирали разное, но вникнув в их причины, мы увидим — они были едины в своих мыслях, а их мысли — едины в стремлении к красоте.

## Прозрачны осенние воды. Изумрудны горные вершины

Впервые я встретила описание фарфора *цинцы* в танской поэзии.

«Росы и ветры целой осени в разоженных юэских печах, здесь добывают изумрудный цвет тысячи горных вершин»;

«Резная луна тронута цветом весенних вод, тонкий кружащийся лед вмещает зеленые облака»; «Чаша юэского обжига и слюна носорога<sup>28</sup> раскрывают чайный аромат»; «Нефритовый цвет мэндинского чая исчерпан, пустует лист лотоса — юэская чаша» — в эпоху Тан многие поэты воспевали фарфор. В подавляющем большинстве это был *цинцы*, который представляет посуда юэского обжига. Его зеленый глянцевого цвета сравнивали с «синью в разломах изумрудного», «весенними водами», «зелеными облаками», «нежным лотосом, таящим росу», «листом бамбука в горах Чжуншань». «Поэты наперебой воспевают утварь юэского обжига потому, что в эпоху Тан она представляла собой вершину в производстве *цинцы*. Она также отвечала страсти к сине-зеленому фарфору, характерному для того времени. Поэтому в чаепитии стремились использовать утварь из *цинцы* юэского обжига»<sup>29</sup>. Более того, любовь поэтов к *цинцы* сохранялась с Высокой Тан до Поздней<sup>30</sup>.

Китай — страна фарфора. Его английское название, «China», означает именно «фарфор». Посуда из *цинцы* была здесь первой фарфоровой чайной утварью. Она появилась еще в период Восточной Хань. В эпоху Цзинь *цинцы* производили в основном в Чжэцзяне. Наиболее распространенным изделием был чайник с носиком «куриная голова». После периода Шести династий<sup>31</sup> фарфоровую чайную утварь в основном украшали орнаментом из цветов лотоса. В эпоху Тан делали чайные пары из блюда-*то* и чаши-*чжань*. *Чжань* — это неглубокая чаша с ровным краем. У некоторых края загибаются, придавая чаше форму листа лотоса. Благодаря зеленой глянцевой глазури они действительно выглядят как настоящие лotosовые листья, которые слегка качаются на воде, отвечая дуновениям ветра. Слова «пустует лист лотоса — юэская чаша» — ярко описывают эту форму. Самым редким и таинственным видом *цинцы* был *мисэцы* — «фарфор секретного цвета». Это фарфор особого обжига из юэских мастерских. Вся технология его производства — состав, заготовка, нанесение глазури, обжиг — хранилась в секрете. Он предназначался исключительно для

императорского двора. Ни чиновникам, ни простолюдинам нельзя было его использовать, поэтому он назывался «секретным». На протяжении долгого времени его происхождение и внешний вид окутывала тайна. Насчет него существовали разные мнения. Только когда в подземном дворце монастыря Фамэнсы нашли дворцовую чайную утварь, общественность смогла узреть его истинный облик — он оказался оливково-зеленым, блестящим, глянцевым. Пожалуй, это расходится с описанием Лу Гуймэна (?–881) из стихотворения «Юэская утварь секретного цвета» — «изумрудный цвет тысячи горных вершин». Что это — неясность поэтической речи? Или мы увидели еще не весь «секретный цвет»? Похоже, его секрет все еще не раскрыт полностью.

«Юэской утвари династии Ли больше не встретишь в мире»: танский фарфор отличался филигранной работой и большим разнообразием стилей. В ту эпоху сформировалась даже тенденция «на юге — сине-зеленый, на севере — белый». Лу Юй, исходя из того, как цвет чашек сочетается с чаем, считал, что фарфор из Синчжоу уступает юэскому, а белый — сине-зеленому. Это сильно повлияло на его современников. «Предпочтение, которое Лу Юй отдавал сине-зеленому фарфору, связано не только с его подходом к дегустации чая, но и тем, что по цвету и текстуре юэский фарфор больше походил на нефрит, а его считали символом морального совершенствования и высоких нравственных качеств. Это отражает эстетические предпочтения образованного чиновничьего сословия того времени»<sup>32</sup>.

В период Северной Сун прогремела слава *цинцы* из города Лунцюань, гладкого, с глазурью нефритового цвета. Особенно знаменит был фарфор *гэю* («обжиг старшего брата») и *дияо* («обжиг младшего брата»). Как гласит предание, его начали делать братья Чжан Шэнъи и Чжан Шэнъэр, мастера по фарфору. Фарфор *гэю* — тонкий и прочный, «с пурпурной каймой и железным основанием», с плотным слоем прозрачной глазури. Существовали разновидности светло-зеленого, зеленого, серо-голубого и других цветов. Самым известным был светло-зеленый. Кроме того,

трещины, возникающие из-за разного коэффициента сжатия у компонентов глазури, образуют на ее поверхности своеобразные узоры: «пластины Вэнь-вана и У-вана», «рыбью икру», «крабьи клешни», «кровь угря», «воловою шерсть». Самый известный — «сотня осколков». Он напоминает трещины на льду. Фарфор *дияо* — изящный, с гладкой глазурью. У него были разновидности цвета сливовой листвы, светло-зеленого, салатного. Наиболее известны фарфор изумрудный, цвета сливовой листвы и светло-зеленый, как нефрит. В конце периода Южной Сун лунцюаньский фарфор одно время пользовался огромной популярностью.

В эпоху Мин чайная утварь из *цинцы* своей гладкостью, изящной формой и красивым цветом привлекла внимание за пределами Китая. К примеру, в конце XVI века фарфор из Лунцюаня попал во Францию. Его зеленая глянцевая глазурь восхитила французов. Они не знали, как лучше описать этот чудесный цвет. В то время в Париже пользовалась огромной популярностью пьеса «Пастушка». Ее главная героиня Селадон<sup>33</sup> носила зеленые одежды. По цвету они были похожи на лунцюаньский фарфор, поэтому фарфор из Лунцюаня называли селадонем. Во Франции его по-прежнему знают под этим именем. В Японии учредили особую палату, в которой хранился *цинцы*. Его можно было увидеть только во время цветения сакуры или визита высокого гостя. Изделия из лунцюаньского фарфора представлены во всех крупных музеях мира.

Прозрачны осенние воды. Изумрудны горные вершины. Эта чистая, спокойная, ясная, изысканная красота поднялась над практической пользой, народом и миром. Столько дел, людей и династий унесло время, а *цинцы* по-прежнему недвижим в глубине его потока. Его красота превратилась в вечность.

## Чудесный черный

Эпоха Сун стала золотым веком черного фарфора. Его представляли «цзяньские чашки», которые делали в мастерских Цзяньаня, в провинции Фуцзянь. Их называли также



«цзяньские из вороной глины», «черные цзяньские», «пурпурные цзяньские», «цзяньские чаши».

Цай Сян в «Записях о чае» сообщает: «Цвет чая белый, и ему подходят черные чаши. Те, которые делают в Цзянь-ани, фиолетово-черные, с узором, словно заячья шерсть... [Их] более всего нужно использовать». Цай Сян, несомненно, был специалистом в чайном искусстве. Во-первых, заваривая чай способом *дяньча*, стремились, чтобы он был чисто-белым. Чтобы это подчеркнуть, нужны были черные чаши. Во-вторых, в чайных состязаниях смотрели на то, как долго пена «кусает чашу» и когда на ее стенках появляются водяные подтеки. При контрасте белого чая и черного фарфора было проще определить победителя. В-третьих, на заваривание *дяньча* уходило довольно много времени, поэтому нужны были чашки с достаточно толстыми стенками, сохраняющие тепло. Чжу Му<sup>34</sup> также писал: «Чай белого цвета, и, если поместить его в черную чашу, подтеки легко увидеть»<sup>35</sup>. Хуэй-цзун в «Записях о чае годов Дагуань» тоже дает «высочайшие указания»: «Среди чашек по цвету ценятся иссиня-черные» — говоря о применении венчика, он вновь подтверждает превосходство чашек цзяньского обжига.

Чашки из черного фарфора в основном напоминают формой воронку и имеют маленькое круглое основание. В зависимости от мастерской-изготовителя они могут быть разного цвета и с разным узором. Все их разнообразие укладывается в две категории: чашки с тонкими полосочками («заячья шерсть») и с крапинками («турачовые», «масляные капли» и так далее).

Самыми известными из них следует считать чашки «заячья шерсть». Их рекомендует Цай Сян в «Записях о чае». О них пишет и Мэй Яочэнь: «Заячий мех и пурпурная чаша в пору друг другу». Су Дунпо в стихотворении «Наставнику Цяню с гор Наньпиншань» говорит: «Утром монах отправился в путь с гор Наньпин, пришел показать секретное умение *дяньча*. Я изумился: в чаше — пятнышки заячьей шерсти, в весеннем кувшине — вино цвета гусенка<sup>36</sup>. Молочные цветы гор Тяньтай где теперь увидеть, разве ныне

чувствует кто под мышками ветер? С умыслом я продолжил “Канон чая” — чтобы имя старого Цяня вовек не забыли». Чашки наставника Цяня из монастыря Луцзинцы в горах Наньпиншань, которыми восхищается поэт, — тоже «заячья шерсть». Глазурь у этих чашек была черная и блестящая (с синим или с фиолетовым отливом; фиолетово-черные считались хуже иссиня-черных). Глубина цвета зависела от толщины глазури. У донца чашки часто оставались ее капли. Снаружи и внутри были тонкие серебристо-белые или бежевые полосы, похожие на шерсть зайца. Из-за них чашки и получили свое название.

На втором месте были «турачовые чашки». Их узор напоминал окраску птицы турача — на черных перьях круглые белые пятнышки. О них пишет монах Хуэйхун в стихотворении «Сочинил в шутку, когда пил чай с гостями»: «В золотом треножнике вскипели волны, поднялись крабьи глаза; яшмовая чаша покрыта узором — пятнышками турача», и Тао Гу (903–970) в «Записях о чистом и удивительном» («Цин и лу»): «В Минь делают чашки, рисуют на них пятна [как] крапинки у турача. Те, кто состязаются в заваривании чая, высоко их ценят». Помимо них, были еще чашки «масляные капли», «солнечный свет» и так далее — все они являют нам глубокоую, чудесную красоту черного цвета.

В период Камакура (1192–1333) японские монахи, изучавшие буддизм в горах Тяньмушань в провинции Чжэцзян, привезли цзянские чашки к себе на родину. Из-за этого в Японии их называли «тэммоку тьяван» — «чашки с гор Тяньму». Такие чашки — неперенный атрибут японской чайной церемонии, ведь они завоевали благосклонность японцев. Впоследствии словом «тэммоку» стали называть любую посуду с черной глазурью. К чайной утвари тэммоку в Японии относились как к государственной драгоценности. Например, в музее Сейкадо Банко в Токио хранится цзянская чашка «Переливы света» (яп. «Ёхэн») или «Солнечный свет». Ее узор похож на «турачовые пятнышки», но превосходит их. Самое удивительное в этой чашке — пятна с серебряными и синими ореолами, которые усеивают

ее дно. Они чудесно переливаются, подобные благовещим облакам. Помимо чашек, в Японии тогда распространились чайники «куриная голова» с носиком в форме головы курицы. Чайник «Небесный петух», который хранится в Токийском национальном музее, — черное фарфоровое изделие именно такого рода.

Помимо мастерских в Цзяньане, черный фарфор обжигали также в Гуанъюане провинции Сычуань, Юйяо и Дэцзине провинции Чжэцзян, Цзичжоу провинции Цзянси, Юйцы провинции Шаньси. Фарфор из Гуанъюаня мог соперничать с цзяньаньским. Изделия из Цзичжоу имели особую отделку, — например, «приклеенный лист» (лист дерева обрабатывали, чтобы от него остались только жилки, а потом клали в чашку перед обжигом). Такая утварь была полна естественного изящества.

Есть легенда, которая добавляет черному фарфору мрачного колорита. Когда монголы завоевали Южную Сун, они посчитали чайные состязания, модные тогда при дворе и в народе, причиной, по которой китайцы погубили свою страну. Состязания оказались под строгим запретом, производство черного фарфора тоже прекратилось. На самом деле все случилось не так, и монголы отнюдь не были такими нервными. Они продолжали использовать чашки из черного фарфора, а потом в основном перешли на белые и сине-зеленые. Только в эпоху Мин способ приготовления чая изменился, и белый фарфор сменил черный; его производство пришло в упадок. Примерно к концу Мин «заячья шерсть» и «пятнышки турача» исчезли бесследно.

Господин Шэнь Цзялу, писатель из Шанхая, коллекционер, знаток деликатесов и, кроме того, ценитель чая, этой весной увидел, что я пишу о чайной утвари. Он подарил мне сунскую чашку. Чашка эта выглядит точь-в-точь как написал мне о ней в письме сам Цзялу: «Черная глазурь, серый черепок, донце без глазури, четкий след среза на донце. Под увеличительным стеклом на глазури виден довольно глубокий узор «крылья цикады», простой и изящный. Кроме того, донце чашки покрыто позолотой, что редко

встречается у сунской утвари. К сожалению, за давностью времени роспись на чашке стерлась, но несколько иероглифов еще можно различить<sup>37</sup>. <...> Такие чашки еще можно было увидеть на рынках пять–шесть лет назад, но в основном они расколотые или склеенные. На этой нет ни царапины, такое отыскать нелегко». Благодаря господину Цзялу сунские чашки стали ближе ко мне. Для меня было большой радостью почувствовать их восьмисотлетнюю красоту.

### Чаша белее инея и снега

Больше всего я люблю чайную посуду из *цинцы*, но всякий раз, когда вижу белый фарфор высокого качества, я, как Баоюй в Саду роскошных зрелищ, встретив старшую сестру, забываю о младшей<sup>38</sup>: в сердце у меня только он. Это непостоянство в сфере прекрасного поистине неизлечимо.

В этом нет моей вины. Белый фарфор действительно прекрасен — чистый, естественный, белый лотос в прозрачной воде. Этой красоте не нужна никакая история или культурная основа, не нужны описания, комментарии и заключения третьих лиц. Она понятна с первого взгляда, сразу рождает радость в сердце. К тому же она устойчива к внимательному разглядыванию: смотришь — и первоначальная крупница радости разрастается, заполняет сердце целиком.

В эпоху Тан великий каллиграф Янь Чжэньцин с друзьями лунной ночью собрались попить чаю. После этой встречи остались «Пятисложные связанные строки о чаепитии лунной ночью». Они завершаются словами «Тихой ночью передаем из рук в руки белые чаши, благоухание заполнило свободный флигель». Часто ошибочно полагают, что эту строку сочинил сам Янь Чжэньцин. На самом деле автор — его друг Лу Шисю<sup>39</sup>. Поистине превосходные стихи о чае! Всего лишь в нескольких словах описаны утварь, время, место, атмосфера чаепития, движения участников, их настроение, достоинства. Содержится также намек на их статус и дружбу между ними. Более того, изящество и спокойствие этих

строк ведут нас к главному в чайном пути — «гармонии, уважению, чистоте и тишине». Что лучше белого фарфора гармонирует с вечерним покоем, тонким благоуханием, безмятежным настроением? Что способно послужить для них лучшим фоном?

Ду Фу как будто тоже предпочитал белый фарфор. Есть целое стихотворение — «Вновь выпрашиваю у Вэй Чу фарфоровую чашу из Даи» — в котором он им восхищается: «Фарфор, обожженный в Даи, легкий и прочный; с яшмовым звоном заполнил Парчовый город. В вашем доме чаши белее инея и снега, жаль сразу отдать такую в хижину с соломенной крышей». Ду Фу пишет о белом фарфоре, изготовленном в уезде Даи провинции Сычуань: он тонкий и крепкий, с необычайно чистой и гладкой глазурью, после обжига при ударе издает мелодичный звук («яшмовый звон»). Поэтому он популярен в Сычуани («заполнил Парчовый город»<sup>40</sup>). Бо Цзюйи тоже любил белый фарфор и хорошо понимал его прелесть: «Чаша из белого фарфора столь чиста! В красной печи пылают лишь угли. <...> Цвет чая в чаше прекрасен, выпьешь его — остается благоухание». Чаша белее инея и снега, цвет чая в ней прекрасен — поэты отметили два главных достоинства утвари из белого фарфора. К тому же белый фарфор более толерантен, чем *цинцы*. Каким бы не был чай, он всегда отлично подчеркивает его красоту, тогда как *цинцы* оттеняет только зеленый чай, а с красным, белым и улуном уже не гармонирует.

Если хотите узнать, какой была белая чайная утварь из Синчжоу, которой в эпоху Тан «равно пользовались и знатные, и хунородные»<sup>41</sup>, можно посмотреть на чашу белого фарфора в Китайском историческом музее. Она представляет северную традицию производства белого фарфора — и черепок и глазурь чисто-белые, сама неглубокая, широкая. Налив в нее чай, можно понять его настоящий цвет. Донце сделано в форме «яшмового диска», которая делает чашку устойчивее. Форма чашки аккуратная, симметричная, глазурь ровная, блестящая, слегка отражает свет. Когда любишься ей, становится понятно, почему белый фарфор

называли «поддельной яшмой». Мастерские в Динчжоу, которые появились в эпоху Тан и исчезли в эпоху Юань, специализировались на белом фарфоре. В дополнение к нему они делали черный, темно-коричневый и зеленый. В эпоху Сун они вошли в число пяти знаменитых гончарных мастерских. В период Северной Сун прославился белый фарфор из Цзиндэчжэня в Цзянси. Он был «белым, как яшма, тонким, как бумага, ясным, как зеркало, звонким, как цин<sup>42</sup>». Начиная с эпохи Юань его продавали далеко за границу. Кроме него, своими неповторимыми особенностями обладал также белый фарфор из Лилина в Хунани, Таншаня в Хэбэе, Цимэня в Аньхое. В конце Сун и начале Юань заработали мастерские в уезде Дэхуа округа Цюаньчжоу провинции Фуцзянь. Там также производили белую фарфоровую утварь. В эпоху Мин она достигла совершенства. Это был фарфор с плотным черепком, прозрачный, блестящий, белый, словно сало, а если его просветить насквозь — словно слоновая кость. Поэтому этот цвет в Китае называли «свиное сало» или «слоновая кость», а за границей — «гусиный пух» или «китайский белый».

Поскольку обычай чайных боев пришел в упадок и начался расцвет рассыпного чая, черное (чаши с черной лазурью) в эпоху Мин сменилось белым (фарфором с белой глазурью и фарфором *цинхуа* — белым с синей росписью — в качестве дополнения). Все признавали, что «ныне чисто-белый фарфор — наилучший» (Цюй Сышу, «Разъяснения о чае»). В эту эпоху он стал мейнстримом в производстве чайной утвари. Минский белый фарфор называют «сладким белым» (*тяньбай*). Больше всего среди него известен «сладкий белый», сделанный в годы под девизом Юнлэ (1403–1424). Эта чайная утварь своим видом радует сердце. До наших дней из «сладкого белого» фарфора годов Юнлэ сохранились чайники «шапка монаха» и чашки с тисненым узором из лотосов и трав.

Белый фарфор — квинтэссенция китайской чайной утвари. Чисто-белый, словно яшма, словно снег, с гладкой, блестящей глазурью, среди всего ее разнообразия он являет

естественную, подлинную элегантность. Он говорит нам, что это такое — «малым числом побеждать большое», что такое красота безыскусности и глубина простоты.

## Необыкновенный цинхуа

В Гонконге, прогуливаясь по Гонконгскому парку, я вдруг наткнулась на указатель: «Музей чайной утвари». В одно мгновение «с неба спустилась сестрица Линь»<sup>43</sup>. У моего бесцельного движения появился курс.

Надеюсь, читатели простят меня за то, что сначала я расскажу кое-какие подробности об этом гонконгском музее. Это единственный в КНР специализированный музей, который собирает и изучает чайную утварь. Его экспонаты пожертвовал коллекционер Ло Гуйсян<sup>44</sup>. Он начал собирать керамическую чайную утварь в пятидесятые. Год от года коллекция увеличивалась. В итоге она стала насчитывать около пятисот предметов. В 1981 году, отказавшись ради общего блага от собственных удовольствий, Ло Гуйсян великодушно пожертвовал ее муниципальным властям. Гонконгские власти открыли в «резиденции бывшего командующего тремя родами войск»<sup>45</sup> специальный музей, чтобы жители Гонконга и туристы могли полюбоваться в нем китайской чайной посудой, «забыть обо всех огорчениях и отдохнуть душой и телом, чтобы встретить во всеоружии дела грядущего дня» (из речи господина Ло Гуйсяна на открытии музея). Советую всем любителям чая: когда вы будете в Гонконге, помимо шопинга в Адмиралтействе и поездки на фуникулере на гору Тайпиншань, не мешает ненадолго зайти сюда, полюбоваться посудой и, может быть, попить чай в «Павильоне радости и чая» рядом с музеем. Так вы не обманете надежд господина Ло Гуйсяна.

В Музее чайной утвари меня больше всего заинтересовал шестигранный чайник с высокой ручкой из фарфора *цинхуа* (букв.: «синие цветы»; белый фарфор с синей росписью). Это был чайник правильной, аккуратной формы. Мастер изобразил на нем пейзаж с парусными лодочками,

облаками и парящими птицами. Стиль росписи был простым, цвет — синий с оттенком серого. Чайник являл собой чистоту и безыскусность, полные народного духа. Именно из-за этого он был оригинальным, радостным, незабываемым. Позже я прочла, что, по мнению специалистов, это «очевидно, обжиг частных мастерских Цзиндэчжэня начала эпохи Цин». Возможно, чайник «изготовили специально для продажи за рубеж»<sup>46</sup>. Не менее интересным мне показался нарядный округлый чайник времен императора Цяньлуна, расписанный синим с добавлением других цветов. Если говорить о способности притягивать взгляд, то в этом фарфор *цинхуа* — первый среди чайной утвари.

*Цинхуа* — один из стилей подглазурной росписи красками «высокого огня». Этим словом называют белый фарфор с синей росписью. Сырьем для краски служит минерал асболан, содержащий оксид кобальта. На заготовку изделия наносят рисунок, затем покрывают ее слоем прозрачной глазури и подвергают восстановительному обжигу при температуре тысяча триста градусов по Цельсию. Кобальт под воздействием высокой температуры становится синим. Он обладает высокой красящей способностью. Цвет получается ярким и устойчивым. Технология обжига фарфора применялась в Китае уже в эпоху Тан. Начиная с эпохи Юань такие изделия составляли основную часть чайной утвари. Фарфор *цинхуа* пользовался любовью самих китайцев. Во всем мире его считали символом китайской цивилизации и называли «китайской синевой». Но на самом деле это результат «заимствования» передовых зарубежных технологий. В XIII веке, когда Чингисхан<sup>47</sup> объединил монголов, они предприняли походы на запад и привезли оттуда красящий агент, который применяли в росписи *цинхуа*. Это была смальта, содержащая кобальт. Фарфор *цинхуа* стали делать в большом количестве, в основном в городе Цзиндэчжэнь. При этом его расписывали в техниках традиционной китайской живописи. Технология обжига и техника росписи достигли высокого уровня. В эпоху Мин начали импортировать другие материалы. В новой краске оказалось меньше



марганца, поэтому при обжиге стало возможным получить сапфировый цвет. Роспись стала еще прекраснее. В годы под девизами Юнлэ (1403–1424) и Сюаньдэ (1399–1435) фарфор *цинхуа* переживал свой золотой век, а в годы правления Канси (1661–1722) его производство достигло новых вершин. *Цинхуа* этого периода уже не тусклый, как в годы под девизом Хуньу (1368–1398). Цвет росписи яркий, сочный. В зависимости от густоты мазка он являет множество оттенков — их число достигает нескольких десятков. Вместе с тем изображения становятся все более объемными. Красота *цинхуа* раскрывалась шаг за шагом и в конце концов покорила весь мир.

«Этот синий цвет на белом фоне, легкий и изысканно-простой, затаенный и глубокий, яркий и светлый, завладевает сердцем»<sup>48</sup>. Думаю, когда речь идет о неописуемой красоте, нужно приложить максимум усилий, чтобы дать подобное описание.

*Цинхуа* красив своей ослепительной ясностью, а также — напряжением, которое создает в нем неуловимый конфликт. Его красота — как высокогорное озеро среди всех водоемов, как Бриджит Лин<sup>49</sup> среди женщин. Здесь сочетаются противоположные полюса — чистота и яркость, холодность и очарование. В ней есть сдержанное непостоянство, невинная тайна. Этому обаянию невозможно противиться.

Влияние *цинхуа* и сегодня широко. Он не просто популярен у коллекционеров, но и не ограничивается сферой керамического искусства. В 2008 году на международном китайском показе мод, организованном журналом “Marie Claire”, приз за лучшую идею получило парадное платье, узор которого заставлял тут же вспомнить фарфор *цинхуа*. Итальянский дизайнер платья сказал, что вдохновлялся минским сине-белым фарфором. У Чжоу Цзелюня<sup>50</sup> есть песня, которая так и называется — «Фарфор *цинхуа*»: «Синее небо ждет пелену дождя, а я жду тебя. Отражение луны выловлено из воды, близка развязка. Словно фарфор *цинхуа*, что любит свою собственной красотой, ты улыбаешься — синий карп мелькает на дне белой чаши...».

Чайная утварь из фарфора *цинхуа*, которую мы обычно используем, конечно, не антиквариат, но и будучи новоделом, она неплоха. В сравнении с прочими подделками под древность, которые зачастую сильно не дотягивают до оригинала, *цинхуа* в самом деле успокаивает, потому что *цинхуа* — это всегда *цинхуа*. Высококласный завладевает сердцем, но и обычный — совсем не вульгарен. Исконный цвет китайской синевы навечно наделяет его правом иммунитета.

## Не лучше ли среди людей?

Когда-то мое общее впечатление от фарфора *фэньцай* (букв.: «розовые краски») было таким: пестрый, а еще — не говоря о том, что может, пожалуй, вызвать и цветовую слепоту — немного примитивный и вульгарный. Классические сюжеты росписи: пионы, «Саньнян учит сына»<sup>51</sup>, дети, «Сосна, журавль и гриб линчжи», бабочки<sup>52</sup> — тоже казались мне затасканными. Я низко ставила *фэньцай* еще и потому, что считала: такая вульгарная расцветка не то чтобы портит чистоту чая, но по крайней мере не соответствует ей.

Теперь я уже не молода и, видимо, начинаю воспринимать вещи, как в тумане: постепенно гонги и колокола стали приятны слуху, новогодние парные надписи оказались красивыми, и цветной фарфор теперь тоже радует глаз (вообще в последнее время вещей, которые кажутся мне некрасивыми, становится все меньше).

На нем по-прежнему изображены цветы и птицы, насекомые и рыбы, горы и сады, девушки и дети. Его цвет — все та же кутерьма красного, зеленого, желтого и синего. Я отчетливо слышу, как эти рисунки говорят мне: на высоте не вынести холода, не лучше ли среди людей? Среди людей не место отрешенности и однообразию. Здесь нужно быть ярким, пестрым, оживленным, открытым обыденности. Если *цинцы* и белый фарфор — это небожительницы из неприступных лунных чертогов, юбки и рукава которых развеваются на ветру, когда они парят в вышине, а *цинхуа* —

фея, которая изредка спускается в мир людей, но не может скрыть за терновыми шпильками и холщовой юбкой свой неземной облик и нездешний дух, то цветной фарфор — это женщина, родившаяся и выросшая среди людей, которой и в голову не придет презирать бренный мир или бежать от него. Она жива и полна любви к миру — откровенной, бесхитростной, действительной и ясной «простой любви».

Так же, как *уцай* («пять красок») и *фаланцай* («роспись эмалями»), *фэньцай* относится к надглазурным росписям (это техника, в которой рисунок наносят красками на уже покрытый глазурью и обожженный фарфор, а потом еще раз обжигают его при низкой температуре). Технику надглазурной росписи начали использовать в эпохи Сун и Юань, но фарфор *фэньцай* появился только в конце правления Канси. Способ его производства таков: на заготовке изделия черным рисуют набросок, затем закрашивают его белой краской, которая в Цзиндэчжэне в обиходе называется «стеклянные белила» (ее делают из белого мышьяка или субоксида мышьяка, добавленного в свинцовую фритту, нитрат калия или другие растворители). На нее наносят краски, создавая разные оттенки цвета с помощью ряда приемов — линий, закрашивания, брызг, царапанья, напыления, точек. Добившись в рисунке игры светлых и темных, насыщенных и бледных оттенков, изделие повторно обжигают при низкой температуре. «Стеклянные белила» делают все цвета более мягкими: красный превращается в розовый, зеленый — в бледно-зеленый, желтый — в светло-желтый. Рисунок получается мягким, нежным, поэтому этой технике и дали название *фэньцай* («розовые краски»). Поскольку она противоположна *инцай* — «темным краскам» (то есть *уцай* — «пяти краскам»), ее также называют *жуаньцай* — «мягкие краски».

В начале правления Канси производство *фэньцай* находилось на раннем этапе. Этот фарфор делали главным образом в частных мастерских, и его стиль был довольно простым. В основном его расписывали драконами и фениксами, цветами и травами, женскими фигурами. В правление Юнчжэна<sup>53</sup> фарфор *фэньцай* был на пике популярности.

Для императорского двора в Цзиндэчжэне его производили в огромных количествах. Он занял место фарфора *уцай* и стал мэйнстримом в надглазурной росписи. Цвета и техники рисунка становились более разнообразными и изысканными. В правление Цяньлуна производство *фэньцай* по-прежнему быстро развивалось, роспись усложнилась. Большую часть поверхности изделия стала занимать цветная глазурь. Среди известных предметов чайной утвари из фарфора *фэньцай*, которые относятся к эпохе Цин, можно назвать чашку с пионами периода Юнчжэна и чайник со сливой, бамбуком и камнем периода Цяньлуна.

В период Республики «восемь друзей из Чжушаня» и другие мастера росписи по фарфору начали делать новую чайную утварь *фэньцай*. В рисунке, контуре, цвете, светотени они использовали приемы современной живописи. Тщательность исполнения эти художники считали в росписи важнейшей. Они предпочитали яркие, живые цвета. Кроме того, они рисовали на фарфоре женщин, одетых по моде того времени. Это было в новинку.

Внимательно разобравшись в фарфоре *фэньцай*, я обнаружила еще одну его особенность: гармонию. В этой росписи не отвергают ни один цвет (их число может достигать нескольких десятков), но ни один из них не становится основным и не занимает привилегированного положения. Ни один не перегибает палку: рисунок пестрый, но все цвета смягченные, приглушенные. Насыщенные или бледные, они оставляют свободное пространство для себя и для других (часто можно увидеть несколько оттенков одного цвета). Если продолжать шутить, то дух *фэньцай*, помимо обыденности, — это отсутствие крайностей, умение держаться золотой середины.

Теперь я не отвергаю *фэньцай*, но люблю им в известных пределах. Чайная утварь из этого фарфора имеет врожденные недостатки. Поскольку это надглазурная роспись, краска может отслаиваться. Потеря цвета — ерунда, но если проглотить кусочек, содержащий свинец, дело станет серьезнее. Внешность у фарфора *фэньцай* яркая, но в конечном счете он не заслуживает доверия.

## Примечания

### Тусклый блеск (с. 294)

<sup>1</sup> *Цзыша* (пурпурный песок) — глина, которая добывается в районе города Исин. Благодаря ее особому составу чайники из *цзыша* имеют пористую структуру, и чай во время заваривания получает приток воздуха, что хорошо сказывается на вкусе. Кроме того, чайник долго сохраняет тепло. Традиция производства чайников из *цзыша* насчитывает более пятисот лет. В Китае они считаются наилучшими.

<sup>2</sup> Эпизод из пьесы Ван Шифу «Западный флигель». Подробнее см. *Ван Шифу. Западный флигель* / пер. с кит. Л. Н. Меньшиков // Юаньская драма. М.: Шанс, 2018. (Классическая китайская литература).

<sup>3</sup> Эта история о Ван Цзыю содержится в «Новом изложении рассказов, в свете ходящих» Лю Ицина.

<sup>4</sup> Отсылка к эссе Су Дунпо «Вспоминаю о ночной прогулке у храма Чэньтяньсы».

<sup>5</sup> Линь Чун — герой «Речных заводей», одного из четырех классических китайских романов, написанного примерно в XIV в. и повествующего о приключениях благородных разбойников.

<sup>6</sup> В. Набоков (1899–1977) — классик русской литературы XX в.; «Бледный огонь» — постмодернистский роман В. Набокова, написанный в 1962 году.

### Вечное сияние (с. 296)

<sup>7</sup> Подробнее о «Разных записках из Терема свободных чувств» Юй Сюэ-луня см. в главе «Чайные люди и чайные бесы» с. 89.

### Цвет воды, аромат чая, душа чайника (с. 299)

<sup>8</sup> Традиционное описание эстетики исинских чайников: все они следуют двум формам, бывают либо круглые, либо квадратные, но при этом являют огромное разнообразие видов и конструкций.

<sup>9</sup> До того как исинский чайник начнут использовать, он имеет характерные запахи — запах глины и «запах огня». Последний он получает из-за обжига. Прежде чем использовать чайник, его варят в чае, чтобы избавиться от этих запахов. Полностью они уходят с течением времени, по мере того как в чайнике заваривают чай. Вместе с этим, из-за того, что чайник натирают специальной тряпочкой и поливают чаем, меняется цвет его поверхности. Он становится темнее и обретает особый блеск.

### Олово и чай: непростые отношения (с. 301)

<sup>10</sup> Название Уси буквально переводится как «нет олова». В китайской традиции бытует представление о пяти металлах: золоте, серебре, меди, железе и олове. В загадке не хватает олова.

<sup>11</sup> «Чайный дяо»; дяо — сосуд для кипячения воды с ручкой сбоку и маленьким носиком.

<sup>12</sup> Фэн Кэбинь (неизв.) — чиновник, исследователь чая. «Записки о чае из Цзе» написал примерно в 1642 году.

<sup>13</sup> Ао Сюаньбао (яп. Оку Сабуробэй; 1836–1897) — бизнесмен. Коллекционировал чайники из исинской глины.

<sup>14</sup> Здесь ли — одна сотая цуня, равная 0,33 мм.

<sup>15</sup> Чжан Чжидун (1837–1909) — государственный деятель, главный представитель позднего периода политики самоусиления — движения за преобразований в экономике, политике и культуре императорского Китая.

<sup>16</sup> Цитата из «Занятий отшельника на досуге» Ту Луна. — *Примеч. авт.*

<sup>17</sup> Цитата из «Канона чая» Чжан Цяньдэ. — *Примеч. авт.*

### Прямой или изогнутый? (с. 304)

<sup>18</sup> Ли Юй отсылает к легенде о появлении в горах Уишань реки Цзюцзюй (Реки девяти изгибов). У даоса Пэнцзу было два сына, Пэн У и Пэн И. Они постоянно ссорились. Тогда во время разлива вод Пэнцзу велел им проложиться в горах, где они жили, русло для реки. Во время этой работы братья подружились. Впоследствии горы назвали в их честь — «Горами У и И», то есть Уишань, а реку назвали Рекой девяти изгибов.

<sup>19</sup> Сун Боинь. Чайная утварь. Шанхай: Шанхай вэньи чубаньшэ, 2002. — *Примеч. авт.*

<sup>20</sup> Речь идет о появлении *гайвани* — традиционной посуды для чаепития, которая представляет собой чашку с крышкой и блюдцем.

### Двадцать четыре генерала и двенадцать господ (с. 306)

<sup>21</sup> Лу Юй называл чайную утварь *чацзи*, а предметы, которые используются для сбора и изготовления чая — *чацзюй*, «чайными инструментами». — *Примеч. авт.*

<sup>22</sup> Фацао — также чин судьи.

<sup>23</sup> Иллюстрации к «Рисункам чайной утвари со славословиями» см.: Цю Цзипин. «Канон чая» в иллюстрациях / пер. с кит. Сергеевой Ф.Д. М.: Шанс, 2019.

### От сине-зеленого — к черному, от черного — к белому (с. 310)

<sup>24</sup> Чжэн Пэйкай. Собрание чайных книг Китая с дополнениями, исправлениями и комментариями. Гонконг: Шангу иньшугуань, 2007. — *Примеч. авт.*

<sup>25</sup> Цитата из «Разъяснений о чае» Цюй Сышу. — *Примеч. авт.*

26 Имеется в виду Сюань-цзун (Чжу Чжаньцзи; годы жизни: 1399–1435; правления: 1425–1435) — пятый император династии Мин, всю жизнь правил под девизом Сюаньдэ.

27 *Чжэн Пэйкай*. Собрание чайных книг Китая с дополнениями, исправлениями и комментариями. Гонконг: Шанъу иньшугуань, 2007. — *Примеч. авт.*

### **Прозрачны осенние воды. Изумрудны горные вершины (с. 312)**

28 Слюна носорога — засоленные цветы османтуса, с которыми заваривался чай.

29 *Фан Чэнцзюнь*. От чаепития к фарфору: фарфоровая утварь под кистью танских поэтов // Нунье каогу (Исторические исследования сельского хозяйства). 2000. № 2. — *Примеч. авт.*

30 Высокая Тан (713–766), Поздняя Тан (827–907). Высокая Тан — устоявшийся термин, обозначающий период наивысшего расцвета экономики и культуры.

31 Шесть династий (220–589) — так в китайской историографии традиционно называют период, начинающийся падением династии Хань и заканчивающийся основанием династии Суй: это царство У, династия Восточная Цзинь, Сун эпохи Южных и Северных династий, Ци, Лян, Чэнь.

32 *Ло Вэньхуа*. Рассказы о китайской чайной утвари. Тяньцзинь: Байхуа вэньи чубаньшэ, 2005. — *Примеч. авт.*

33 Авторская неточность. Имеется в виду роман «Астрейя» Оноре д'Юрфе о любви пастушки Астреи и пастуха Селадона.

### **Чудесный черный (с. 315)**

34 Чжу Му (?–1255) — ученый и литератор эпохи Северной Сун.

35 Цитата из «Полного обозрения земли» Чжу Му. — *Примеч. авт.*

36 «Цвет гусенка» — то есть светло-желтого цвета, который дал название сорту вина. Здесь — метафора для обозначения чая.

37 Из четырех я смогла разобрать три: «весна», «свет», «дракон». — *Примеч. авт.*

### **Чаша белее инея и снега (с. 319)**

38 Отсылка к словам Дайюй о Баюе из «Главы двадцать восьмой, в которой рассказывается о том, как Цзян Юйхань в знак дружбы подарил Баюю пояс, присланный из страны Цяньсян, и как Баочай смущалась, показывая четки из благовонного дерева». Подробнее см. Т. 1. С. 381.

39 Лу Шисю (неизв.) — поэт, жил примерно в годы правления Дай-цзуна под девизом Дали (766–779).

40 Имеется в виду город Чэнду.

<sup>41</sup> Цитата из «Дополнений к истории страны» Ли Чжао. — *Примеч. авт.*

<sup>42</sup> Цин (литофон) — ударный инструмент из камня.

### Необыкновенный цинхуа (с. 322)

<sup>43</sup> Слова арии из шаосинской оперы «Сон в красном тереме», которую Цзя Баюй и Линь Дайюй поют после своей первой встречи.

<sup>44</sup> Ло Гуйсян (1910–1995) — гонконгский предприниматель, филантроп и общественный деятель, коллекционер.

<sup>45</sup> Имеется в виду командующий британской армией в Гонконге.

<sup>46</sup> *Сун Боинь*. Чайная утварь. Шанхай: Шанхай вэнь чубаньшэ, 2002. — *Примеч. авт.*

<sup>47</sup> Чингисхан (монг.: «Великий хан») — титул и одновременно второе имя, которое великий полководец Тэмуджин (1155/1162–1227) получил после объединения им племен монголов и тюрков и основания Монгольской империи. В истории Тэмуджин больше известен именно под этим именем.

<sup>48</sup> *Ло Вэньхуа*. Рассказы о китайской чайной утвари. Тяньцзинь: Байхуа вэнь чубаньшэ, 2005. — *Примеч. авт.*

<sup>49</sup> Бриджит Лин (г.р. 1954) — актриса, на ее счету около ста ролей в гонконгских, тайваньских и китайских фильмах. Российским читателям она может быть известна по фильмам Вонга Карвая «Чунгингский экспресс» (или «Чунцинский экспресс») и «Прах времен».

<sup>50</sup> Чжоу Цзелунь (псевдоним — Джей Чоу; г.р. 1979) — современный тайваньский музыкант и актер.

### Не лучше ли среди людей? (с. 325)

<sup>51</sup> Сюжет восходит к повести Ли Юя из сборника «Безмолвные пьесы». Сюэ Гуан уехал по торговым делам, оставив дома трех жен и маленького сына по имени Игэ. Через некоторое время он встретил земляка, который ехал домой, и решил передать вместе с ним заработанные деньги. Этот человек присвоил деньги себе, а семье передал, что Сюэ Гуан умер. Семья вскоре обеднела, главная жена и наложница, от которой был сын, повторно вышли замуж. Осталась третья наложница Ван и старый слуга. Они стали своими силами воспитывать Игэ. Ван зарабатывала на жизнь ткачеством. Когда Игэ пошел в школу, дети стали дразнить его из-за того, что у него нет отца и матери. Он разозлился, бросил учебу, начал перечить Саньнян и отказался признавать ее матерью. Она рассердилась и прогнала его. При этом она перерезала ножом сотканное полотно, чтобы показать, что разрывает с ним. В итоге Ван и Игэ помирились благодаря помощи старого слуги, Игэ продолжил учиться и сдал экзамены, его отец вернулся домой, и семья воссоединилась. Саньнян означает «третья жена», то есть Ван. В росписи на фарфоре



обычно изображают Саньнян с книгой и маленького Игэ среди весеннего пейзажа.

<sup>52</sup> Остальные символы традиционны в китайской культуре: пионы символизируют богатство, дети — пожелание скорого потомства, «Сосна, журавль и гриб линчжи» — долголетие, бабочки — богатство и изобилие.

<sup>53</sup> Юнчжэн (Айсиньгёро Иньчжэнь; годы жизни: 1678–1735; правления: 1723–1735) — девиз правления пятого императора династии Цин.

# Аромат остаетcя

## Вместо послесловия

---

Первоначально «Чай, выраженный словами» был авторской колонкой, которую я вела для приложения «Е гуан бэй» газеты «Синьминь ваньбао». Колонка существовала четыре года, и, хотя заметки появлялись с перерывами, для меня, человека, которому недостает выносливости и умения планировать, это случай исключительный.

За последние годы множество знакомых и незнакомых мне людей интересовались, когда я выпущу эту книгу. Однако я упорствовала в мысли издать заметки вместе с колонкой «Неясные стихи», когда я закончу вести ее. Кроме того, я вечно была занята ворохом всяких дел. Книга все откладывалась на неопределенный срок, расспросы каждый раз вызывали у меня чувство вины и стыда. Теперь она наконец-то вышла. Простите, что заставила долго ждать!

Сейчас я чувствую себя очень признательной.

Благодарю читателей, которые всегда со мной. Вы так снисходительны ко мне, расхрабдившемуся профану, и так радушно принимаете мои писания. Среди вас есть те, кто вырезал и собирал все статьи, а когда уезжал из дома, поручал домашним заняться этим, те, кто ради единственной пропущенной заметки ездил за выпуском газеты в Шанхайскую библиотеку... Некоторые присылали мне газетные вырезки для справок, сборники стихов и альбомы, имеющие отношение к чаю. Другие дарили стихи и картины, третьи присылали издаелека редкие необычные чаи. Один пожилой господин восьмидесяти лет даже поделился со мной чаем, который подарил ему сын... Все это заставляло

меня чувствовать и благодарность, и стыд. Без этого неожиданного ободрения и поддержки, возможно, не было бы и этой книги.

Благодарю моих друзей и учителей из литературных кругов, которые по-разному помогали мне. То, что я писала кое-как, вы никогда кое-как не читали. Вы писали и звонили, ободряя меня, а еще дарили мне ценные книги о чае, китайские и зарубежные, искали для меня материалы, критиковали и спорили, давали мне множество наставлений и советов.

Благодарю редакторов «Е гуан бэй», которые как мои первые читатели своевременно принимали мою работу, а как мои давние друзья — еще и подгоняли меня. Перерывы в заметках всегда случались из-за меня — иногда здоровье было неважным, иногда не хватало дисциплины. Они продолжались зачастую благодаря вашему энтузиазму и терпению.

Благодарю «Саньянь шудянь» — издательство, которое я всегда уважала. Многие знакомые говорили, что оно очень подходит для «Чая, выраженного словами» и «Неясных стихов». Однако я никак не могу быть столь самонадеянной. Я могу лишь сказать: то, что эти книги вышли в «Саньянь шудянь», — честь для них и для меня.

На самом деле я хотела бы еще многое написать о чае: о чайных домах, о чайных обычаях, о дегустации отдельных сортов, о взаимном влиянии чайной культуры Китая и других стран... Оставим это на время. Во-первых, сам чай неиссякаем, его можно выразить словами, но нельзя выразить до конца, да у меня и нет такой сумасбродной идеи. Во-вторых, цветков наполовину раскрылся, чай выпит наполовину (в Гуанчжоу есть чайная, которая так и называется — «Полчашки чая»). Аромат остается. Лучше скажем об одном, а другое оставим на будущее.

На какое будущее? Может быть, на старость, чтобы, когда дел не останется, болтать, наливая чай гостю и слушающая шум сосен у бамбуковой жаровни. А может, и не придется ждать до старости — если я обрету более глубокое понимание чая, то, само собой, продолжу свою болтовню.

Слов сказано много, но чувства не исчерпаны. К счастью, чай я пью каждый день. За ним я могу раз за разом вспоминать все дружеские чувства этих лет.



## Список мер

|                   |                                                                                                                                                                     |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Вэнь</b>       | самая мелкая денежная единица в императорском Китае.                                                                                                                |
| <b>Доу</b>        | мера объема, равная 10,354 л.                                                                                                                                       |
| <b>Ли</b>         | мера длины, равная 0,33 мм (одна сотая цуня).                                                                                                                       |
| <b>Ли</b>         | мера длины, равная 500 м.                                                                                                                                           |
| <b>Лян</b>        | мера веса, в том числе серебряной монеты, составляющая примерно 37 г.                                                                                               |
| <b>Мао (цзяо)</b> | мелкая денежная единица, одна десятая юаня в современном Китае.                                                                                                     |
| <b>Му</b>         | мера площади, сегодня равна 667 м <sup>2</sup> .                                                                                                                    |
| <b>Фэнь</b>       | мера длины, равная 3,3 мм (одна десятая цуня).                                                                                                                      |
| <b>Ху</b>         | мера объема, в современном Китае ху примерно равно 51,8 л, т.е. 5 доу. В различное время величина ху изменялась. В XVI–XVII вв. ху приблизительно равнялось 10 доу. |
| <b>Цзинь</b>      | мера веса, иногда значение меры могло варьироваться от 220 до 670 г в зависимости от исторического периода.                                                         |
| <b>Цунь</b>       | мера длины, равная 3,33 см.                                                                                                                                         |
| <b>Цянь</b>       | мера веса, равная 3,73 г (одна десятая лян).                                                                                                                        |
| <b>Чжан</b>       | мера длины, равная 3,2 м.                                                                                                                                           |
| <b>Шяо</b>        | мера объема, равная около 10 мл.                                                                                                                                    |
| <b>Юань</b>       | мера веса, в том числе серебряной монеты, составляющая примерно 50 г.                                                                                               |

# Упоминаемые чайные и чай

## Чайные:

- «Брат Роса» (露兄, Лусюн)  
«Двор Вана» (汪庄, Ван чжуан)  
«Двор Го» (郭庄, Го Чжуан)  
«Дом на озерном берегу» (湖畔居, Хупаньцзюй)  
«Зеленый плюш» (青藤茶馆, Цинтэн чагуань)  
«Павильон радости и чая» (乐茶轩, Лэчасюань)  
«Полчашки чая» (半瓿茶舍, Баньюу чашэ)  
«Пышная весна» (富春茶社, Фучунь чашэ)  
«Терем иволги» (闻莺阁, Вэньин гэ)  
«Сад землепашества и чтения» (耕读园, Гэндуюань)

## Чай:

| Транслитерация    | Перевод                                   | Иероглифы |
|-------------------|-------------------------------------------|-----------|
| Аньси Мэйчжань    | Мэйчжань из Аньси                         | 安溪梅占      |
| Аньси Те Гуаньинь | Железная бодхисаттва<br>Гуаньинь из Аньси | 安溪铁观音     |
| Бай Мудань        | Белый пион                                | 白牡丹       |
| Байхао Иньчжэнь   | Серебряные иглы<br>с белым ворсом         | 白毫银针      |
| Байхао улун       | Улун с белым ворсом                       | 白毫乌龙      |
| Башань Инья       | Серебряные почки<br>с гор Башань          | 巴山银芽      |

|                  |                                       |       |
|------------------|---------------------------------------|-------|
| Бицзянь Минъюэ   | Ясная луна с ручья Бицзянь            | 碧涧明月  |
| Бия              | Изумрудные почки                      | 碧芽    |
| Вэньшань Баочжун | Чай в свертках с гор Вэньшань         | 文山包种  |
| Ганкоу ча        | Чай из бухты                          | 港口茶   |
| Гуанси Любао ча  | Чай Любао из Гуанси                   | 广西六堡茶 |
| Гуанъань Сунъя   | Сосновые почки из города Гуанъань     | 广安松芽  |
| Гуйдин Юньу      | Облака и туманы из Гуйдина            | 贵定云雾  |
| Гучжу Цзысюнь    | Пурпурные ростки бамбука с гор Гучжу  | 顾渚紫笋  |
| Дахунпао         | Большой красный халат                 | 大红袍   |
| Дишуйсян         | Аромат дождевых капель                | 滴水香   |
| Дундин улун      | Улун с горы Дундин                    | 冻顶乌龙  |
| Дунтин Билочунь  | Изумрудные спирали весны с гор Дунтин | 洞庭碧螺春 |
| Жичжу Сюэя       | Снежные побегы с гор Жичжу            | 日铸雪芽  |
| Ланьсюэ ча       | Снег на орхидеях                      | 兰雪茶   |
| Лаоцзюнь Мэй     | Брови почтенного старца               | 老君眉   |
| Лаочжу Дафан     | Чай монаха Дафана из Лаочжу           | 老竹大方  |

|                                       |                                                                    |                     |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Лаошань люйча                         | Зеленый чай с гор Лаошань                                          | 崂山绿茶                |
| Лаошань Хэча                          | Чай «Гармония» с гор Лаошань                                       | 崂山和茶                |
| Луань Гуапянь<br>или Циюнь<br>Гуапянь | Тыквенные семечки<br>из Луаня или Тыквенные<br>семечки с гор Циюнь | 六安瓜片<br>или<br>齐云瓜片 |
| Лунфэнтуань                           | Круг дракона и феникса                                             | 龙凤团                 |
| Лушань Юньу                           | Облака и туманы гор<br>Лушань                                      | 庐山云雾                |
| Могань Хуантя                         | Желтые почки с гор Могань                                          | 莫干黄芽                |
| Мучжа Те Гуа-<br>ньинь                | Железная бодхисаттва<br>Гуаньинь из Мучжа                          | 木栅铁观音               |
| Мэндин Ганьлу                         | Сладкая роса с гор Мэндин                                          | 蒙顶甘露                |
| Мэндин Шихуа                          | Каменные цветы<br>с гор Мэндин                                     | 蒙顶石花                |
| Мэндин Хуантя                         | Желтые почки с гор Мэндин                                          | 蒙顶黄芽                |
| Мэндин Юйлу                           | Нефритовая роса<br>с гор Мэндин                                    | 蒙顶玉露                |
| Пиншуй Чжуча                          | Чайные жемчужины<br>из Пиншуя                                      | 平水珠茶                |
| Синьян Мао-<br>цзянь                  | Ворсистые лезвия<br>из Синьяна                                     | 信阳毛尖                |
| Сиху Лунцзин                          | Колодец дракона<br>с озера Сиху                                    | 西湖龙井                |
| Сишань ча                             | Чай с гор Сишань                                                   | 西山茶                 |
| Сюнин Сунло                           | Сосновый мох из Сюнина                                             | 休宁松萝                |



|                      |                                          |       |
|----------------------|------------------------------------------|-------|
| Сюэшуйюнь люй        | Облака над снегами                       | 雪水云绿  |
| Сяньжэньчжан         | Ладони бессмертного                      | 仙人掌   |
| Сяньчжи Маофэн       | Гриб бессмертных                         | 仙芝毛峰  |
| Тайпин Хоукуй        | Обезьяний главарь<br>из Тайпина          | 太平猴魁  |
| Те Лохань            | Железный архат                           | 铁罗汉   |
| Туньси<br>Чжэньмэй   | Драгоценные брови<br>из Туньси           | 屯溪珍眉  |
| Тяньтай<br>Хуадин ча | Чай с вершины Хуадин<br>гор Тяньтай      | 天台华顶茶 |
| Тяньцзунь Гунъя      | Императорские почки<br>с утеса Тяньцзунь | 天尊贡芽  |
| Тяньчи Минхао        | Чайный пух с озера Тяньчи                | 天池茗毫  |
| Уи Шуйсянь           | Нарцисс с гор Уи                         | 武夷水仙  |
| Фаншань Луя          | Почки в росе с гор Фаншань               | 方山露芽  |
| Хуанцзиньгуй         | Золотая корица                           | 黄金桂   |
| Хуаншань<br>Маофэн   | Ворсистые пики с гор<br>Хуаншань         | 黄山毛峰  |
| Хуаншань Юньу        | Облака и туманы<br>гор Хуаншань          | 黄山云雾  |
| Хубэй Лаоцин ча      | Выдержанный темный чай<br>из Хубэя       | 湖北老青茶 |
| Хунань Хэйча         | Хунаньский черный чай                    | 湖南黑茶  |
| Хуэймин ча           | Чай из храма Хуэймин                     | 惠明茶   |

Упоминаемые чайные и чай

|                         |                                    |       |
|-------------------------|------------------------------------|-------|
| Цзинтин Люйсюэ          | Зеленый снег с гор Цзинтин         | 敬亭绿雪  |
| Цзиншань ча             | Чай с гор Цзиншань                 | 径山茶   |
| Цзюньшань<br>Иньчжэнь   | Серебряные иглы<br>с гор Цзюньшань | 君山银针  |
| Цимэнь Хунча            | Красный чай из уезда<br>Цимэнь     | 祁门红茶  |
| Цимэнь Юэтуань          | Лунный круг из Цимэня              | 蕪门月团  |
| Цинчэн Сюэя             | Снежные почки<br>с гор Цинчэн      | 青城雪芽  |
| Чжуецин                 | Свежесть бамбуковых<br>листьев     | 竹叶青   |
| Чжушань Цзинь-<br>сюань | Золотой цветок<br>с гор Чжушань    | 竹山金萱  |
| Шуанцзин люй            | Зеленый из деревни<br>Шуанцзин     | 双井绿   |
| Эньши Юйлу              | Нефритовая роса<br>из уезда Эньши  | 恩施玉露  |
| Юйхуа ча                | Цветы дождя                        | 雨花茶   |
| Юнси Хоцин              | Обжаренная зелень<br>с гор Юнси    | 涌溪火青  |
| Юнчунь Фошоу            | Руки Будды из уезда<br>Юнчунь      | 永春佛手茶 |
| Юньнань Пуэр            | Пуэр из Юньнани                    | 云南普洱  |
| Янсянь ча               | Янсяньский чай                     | 阳羨茶   |
| Янгянь Гоуцин           | Зеленые завитки<br>с утеса Янгянь  | 羊岩勾青  |
| Яньдан Маофэн           | Ворсистые пики<br>с гор Яньдан     | 雁荡毛峰  |

# Императоры Китая (краткий указатель)

**Вэнь-ди / 117, 290**

Цао Пи

годы жизни: 187–226

правления: 220–226

царство Вэй (Троецарствие)

**Гуансюй / 143, 146**

Айсиньгёро Цзайтянь

годы жизни: 1871–1908

правления: 1875–1908

эпоха Цин

**Дай-цзун / 84, 85, 86, 88, 331**

Ли Чу

годы жизни: 727–779

правления: 762–779

эпоха Тан

**Ду-цзун / 137, 308**

Чжао Ци

годы жизни: 1240–1274

правления: 1264–1274

эпоха Южная Сун

**Дэ-цзун / 79**

Ли Ко

годы жизни: 742–805

правления: 780–805

эпоха Тан

**Жэнь-цзун / 252, 258, 259**

Чжао Чжэнь

годы жизни: 1010–1063

правления: 1022–1063

эпоха Сун

**Канси / 28, 118, 121, 232, 324, 326**

Айсиньгёро Сюань

годы жизни: 1654–1722

правления: 1661–1722

эпоха Цин

**Ли Хоучжу / 263, 290**

Ли Юй

годы жизни: 937–978

правления: 961–975

эпоха Южная Тан

**Си-цзун / 297**

Чжу Юцзяо

годы жизни: 1605–1627

правления: 1620–1627

эпоха Мин

**Сюань-цзун / 77, 78, 80, 83, 224**

Ли Лунци

годы жизни: 685–762

правления: 712–756

эпоха Тан

**Сюань-цзун / 9, 56, 235, 277, 330**

Чжу Чжаныци

годы жизни: 1399–1435

правления: 1425–1435

эпоха Мин

**Сяньфэн / 148, 149, 151**

Айсиньгёро Ичжу

годы жизни: 1831–1861

правления: 1850–1861

эпоха Цин

**Сянь-цзун / 32**

Ли Чунь

годы жизни: 778–820

правления: 806–820

эпоха Тан

**Сянь-цзун / 9, 56, 139, 235**

Чжу Цзяньшэнь

годы жизни: 1447–1487

правления: 1464–1487

эпоха Мин

**Сяовэнь-ди / 34, 36**

Тоба Хун

годы жизни: 467–499

правления: 471–499

эпоха Северная Вэй

**Сяо-цзун / 272**

Чжао Шэнь

годы жизни: 1127–1194

правления: 1162–1189

эпоха Южная Сун

**Тай-цзу / 237**

Цянь Лю

годы правления: 904–932

царство Уюэ (Пять династий  
и Десять царств)

**Тай-цзу / 114, 117**

Чжао Куангъинь

годы жизни: 927–976

правления: 960–976

эпоха Сун

**Тай-цзу / 205–207, 278, 279, 324**

Чжу Юаньчжан

годы жизни: 1328–1398

правления: 1368–1398

эпоха Мин

**Тай-цзун / 29, 32**

Ли Шиминь

годы жизни: 598–649

правления: 627–649

эпоха Тан

**Тай-цзун / 259, 252**

Чжао Куангъи

годы жизни: 939–997

правления: 976–997

эпоха Северная Сун

**У-ван / 224, 231, 315**

эпоха Западная Чжоу

**У-ди / 111, 191**

Лю Чэ

годы жизни:

156 г. до н.э.–87 г. до н.э.

правления:

141 г. до н.э.–87 г. до н.э.

эпоха Западная Хань

**У-цзун / 30, 32, 79**

Ли Чан

годы жизни: 814–846

правления: 840–846

эпоха Тан

**Хуан-ди / 111, 231**

эпоха Трех властителей  
и пяти императоров

**Хуэй-цзун / 88, 133,**

**135, 184, 251, 258–242,**

**263–266, 299, 310,**

**311, 316**

Чжао Цзи

годы жизни: 1082–1135

правления: 1100–1126

эпоха Северная Сун

**Цзяньвэнь / 279, 292**

Чжу Юньвэнь

должно быть:

годы жизни: 1377–1403

правления: 1398–1403

эпоха Мин

**Цзяцин / 148, 149, 297**

Айсиньгёро Юньянь

годы жизни: 1760–1820

правления: 1796–1820

эпоха Цин

**Цинь-цзун / 263, 290**

Чжао Хуань

годы жизни: 1100–1161

правления: 1125–1127

эпоха Северная Сун

**Цяньлун / 6, 10, 66, 128, 178, 184, 285,  
323, 327**

Айсиньгёро Хунли

годы жизни: 1711–1799

правления: 1736–1795

эпоха Цин

**Чжэнь-цзун / 251, 252, 289**

Чжао Хэн

годы жизни: 968–1022

правления: 997–1022

эпоха Сун

**Чжэ-цзун / 99, 268**

Чжао Сюй

годы жизни: 1077–1100

правления: 1085–1100

эпоха Северная Сун

**Чэн-цзу / 279, 280, 292, 321, 324**

Чжу Ди

годы жизни: 1360–1424

правления: 1403–1424

эпоха Мин

**Шунь / 141, 142, 293**

эпоха Трех властителей

и пяти императоров

**Шуньчжи / 190**

Айсиньгёро Фулинь

годы жизни: 1638–1661

правления: 1643–1661

эпоха Цин

**Шэнь-нун / 13, 15, 221**

или Янь-ди

эпоха Трех властителей и пяти  
императоров

**Юнчжэн / 232, 326, 331**

Айсиньгёро Иньчжэнь

годы жизни: 1678–1735

правления: 1723–1735

эпоха Цин

**Яо / 142**

эпоха Трех властителей  
и пяти императоров

# Указатель наиболее значимых личностей и персонажей

- Аньци Шэн 188, 191  
Ао Сюаньбао 302–303, 329  
Бабушка Лю («Сон в красном тереме») 53, 139, 141, 245  
Бо Лэ 86, 88  
Бо Цзюйи 183–184, 186, 190, 200, 208, 225, 227, 243–246, 288, 320  
Ван Аньши 30–32  
Ван Ао 112, 115  
Ван Бао 13–14  
Ван Бичжи 258  
Ван Гун 259  
Ван Дан 86, 88  
Ван Мэн, писатель 146  
Ван Мэн, художник 33–34, 146  
Ван Су 34–36  
Ван Цзыю 292, 295, 328  
Ван Цэнци 74–75  
Ван Циньжо 252, 289  
Ван Шифу 328  
Ван Шишэнь 124, 126  
Вэнь Чжэньхэн 41, 297  
Гиссинг, Джордж 213–214  
Го Боцан 144, 146  
Го Пу 16  
Го Сянчжэн 226  
Гу Юаньцин 208, 211  
Гу Яньу 15, 79  
Гуань Даошэн 80  
Гуань-гун (Гуань Юй) 116, 171–173  
Гун Чунь 277, 292  
Даоцяннь (Цаньляо-цзы) 99–100, 104, 260  
Даоюань 229  
Дин Вэй 226, 251–253, 255, 257, 259  
Доу Вэньтао 202–203  
Ду Кан 109, 111, 114  
Ду Му 48–50, 227, 229, 250  
Ду Фу 108, 320  
Дун Сяовань 95–97  
Дунфан Шо (Дунфан Маньцяннь) 108, 111  
Ёсимото, Банана 196, 198  
Конфуций 106, 116, 153, 231, 286  
Коу Чжунь 252–253  
Кэ Чао 148, 151  
Лан Ин 62, 65  
Ланьлинский насмешник 71  
Лао Цань 125–126, 176  
Лао-цзы 160  
Ли Бо 81, 84, 108, 169, 231  
Ли Гоу 203  
Ли Дэюй 30, 32  
Ли Ин 224  
Ли Цзицин 29, 32

- Ли Цзяю 184, 186  
 Ли Цинчжао 94, 97  
 Ли Чаовэй 142  
 Ли Чжао 109, 331  
 Ли Шиши 240, 242  
 Ли Шутун 232  
 Ли Юй 189, 191, 297, 304–306, 329, 331  
 Линь Дайюй («Сон в красном тереме») 7–8, 11, 63, 69, 283–284, 293, 330–331  
 Линь Жухай («Сон в красном тереме») 284  
 Линь Фэнчи 148, 151  
 Линь Чжисяо («Сон в красном тереме») 158  
 Линь Чун («Речные заводи») 295, 328  
 Ло Гуаньчжун 116  
 Ло Гуйсян 322, 331  
 Лу Бань 107, 111  
 Лу Гуймэн 314  
 Лу На 183, 187  
 Лу Синь 4, 72  
 Лу Тун (Юйчуань-цзы) 44, 97, 117, 222–224, 231, 243, 260, 277  
 Лу Цычжи 53  
 Лу Шисю 319, 331  
 Лу Ю 55, 57, 198, 208, 227, 269–272, 291  
 Лу Юй 6, 11, 13, 29–31, 41, 66, 78–79, 81, 85–87, 97, 107–110, 122–123, 136, 160, 177, 227, 243, 250, 257, 270–271, 276, 280, 287, 306, 310–311, 314, 329  
 Лю Бан 117, 172–173  
 Лю Бэй 114, 116  
 Лю Гунцюань 79–80  
 Лю Дэжэнь 227  
 Лю Ицин 36, 292, 328  
 Лю Кунь 15–16  
 Лю Синлун 158, 160  
 Лю Сянлянь («Сон в красном тереме») 63–65  
 Лю Юйси 141, 220–222, 225, 227, 243  
 Лю Яньши 230  
 Люй Янь 227–228, 230  
 Ма Ко 240, 242  
 Май Цзя 107, 111  
 Майтрейя 113, 116  
 Мао Бицзян 95–97  
 Мао Дунь 111, 241  
 Мао Цзэдун 47, 79  
 Матушка Цзя («Сон в красном тереме») 7, 139–140, 164, 283  
 Ми Фу 191, 256, 267, 276, 289  
 Минь Вэньшуй («Воспоминания о снах Таоаня») 8–10, 274  
 Мэй Яочэнь 267, 316  
 Мэн-цзы 20, 207  
 Мяоюй («Сон в красном тереме») 7–8, 53, 139–140, 214, 283  
 Ни Цзань 146  
 Нин-ван (Чжу Цюань) 278–281, 292  
 Нюй-ин 141–142, 293  
 Окакура Какудзо 74, 76  
 Оуян Сю 7, 11, 68, 246, 248–250, 258–259, 267, 289–290  
 Пэй Ди 227  
 Се Ань 183  
 Си Ши 233, 237, 261  
 Синь Цицзи 168

- Старик Шэньань** 308, 310  
**Су Дунпо** 18–19, 27, 31, 69, 75, 92–93, 95, 98–100, 102, 105, 122, 201, 233, 236–237, 252, 256, 258–263, 267–269, 290, 295, 300, 316, 328  
**Су Чжэ** 18, 75  
**Сунь Хэ** 253  
**Сыма Гуан** 261  
**Сю Кэ** 92, 302  
**Сюй Ии** 225  
**Сюй Синье** 238, 240–241  
**Сюй Цышу** 10, 39, 93, 96, 207  
**Сюй Чжимо** 213–214  
**Сюн Пи** 251, 255  
**Сюз Баочай** («Сон в красном тереме») 7, 212–213, 330  
**Сюз Тао** 235  
**Ся Цзыи** 185  
**Тан Сяньцзу** 38, 40  
**Тао Юаньмин** 98, 101  
**Ту Лун** 40, 312, 329  
**Тун-цзюнь** 221, 231  
**Тянь Ихэн** 68, 132  
**У Тун** 82, 84  
**У Цянь** 296  
**У Чжэнь** 146  
**У Юаньхэн** 182, 227  
**У Юньчжу** (Дунго-фэй) 188, 190  
**Фан Вэнь** 231  
**Фэн Идай** 212, 214  
**Фэн Кайчжи** 93, 96  
**Фэн Кэбинь** 302, 329  
**Фэн Мэнлун** 32, 205  
**Фэн Янь** 83–84  
**Фэнцзе** («Сон в красном тереме») 63, 69, 283  
**Хань Синь** 171, 173  
**Хань Цзюй** 241  
**Хань Юй** 286, 293  
**Харди, Томас** 213–214  
**Хуайсу** 81–84  
**Хуан Гунван** 146  
**Хуан Даопо** 107, 111  
**Хуан Ии** («Заговор») 107  
**Хуан Тинцзянь** 226, 256, 266–269, 289, 291  
**Хуан Цзуньсянь** 160  
**Хуан Чан** 230  
**Хуан Шу** 391  
**Хуэйхун** 226, 288, 317  
**Цай Сян** 249–251, 255–259, 267, 289, 310–312, 316  
**Цай Цзин** 184, 186  
**Цао Е** 208  
**Цао Сун** 227, 229  
**Цао Сюэцин** 11, 139, 141, 143–146, 164, 282, 284  
**Цао Цао** 114–117  
**Цао Чжи** 115, 117  
**Цзе Чэнь** 150, 152  
**Цзин Цань** («Собрание пустяков цинской эпохи по разделам») 126, 176  
**Цзо Сы** 95, 97  
**Цзу Чунчжи** 107, 111  
**Цзыпин** («Путешествие Лао Цаня») 176  
**Цзэн Гун** 226, 231  
**Цзя Баоюй** («Сон в красном тереме») 8, 11, 63, 133, 139, 143–144, 158, 212, 282–283, 292, 319, 330–331  
**Цзя Дао** 54, 195



- Цзя Сичунь («Сон в красном тереме») 292
- Цзянь Шицюань 285
- Цзянь Юйхань («Сон в красном тереме») 330
- Цзянь Чжэн 147, 149, 202
- Цзяожань 219, 228, 230, 243
- Цинвэнь («Сон в красном тереме») 283, 284
- Цэн Ци 208
- Цю Шаньшань 201, 202, 206
- Цюй Сышу 321, 330
- Цюй Юань 191
- Цянь Ци 83, 219
- Цяньсюэ («Сон в красном тереме») 133, 283
- Чао Бучжи 268
- Чаоцюань 129
- Чжа Шэньсин 227
- Чжан Вэньгуй 22, 231
- Чжан Дай, литератор эпох Мин – Цин 8, 10–12, 31, 115, 188, 189, 191, 207, 218, 273–278, 291, 292
- Чжан Дай, литератор эпохи Западной Цзинь 14
- Чжан Сюй 81, 82, 84
- Чжан Цзэдуань 249
- Чжан Цяньдэ 40, 329
- Чжан Чжидун 302, 329
- Чжан Чжихэ 108, 111
- Чжан Юн 68
- Чжан Юсинь 32, 66, 175, 177, 250
- Чжаньюй лаожэнь 232
- Чжао И 285
- Чжао Линь 109–111
- Чжао Минчэн 94, 97
- Чжицзи 85–87, 107, 111
- Чжоу Цзелунь 324, 331
- Чжоу Цзожэнь 70–72
- Чжоу Юй 130
- Чжоу-гун 222, 231
- Чжу Му 316, 330
- Чжу Цзыцин 196
- Чжу Чэньхао 281
- Чжугэ Лян 130
- Чжэн Баньцяо 38, 40, 56–58, 235, 236
- Чингисхан 325, 333
- Чэнь Инькэ 239, 242
- Ши Дабинь 277, 292
- Шэнь Фу 20
- Э-хуан 141, 142, 293
- Ю Саньцзе («Сон в красном тереме») 63, 65
- Юань Мэй 6, 123, 124, 285–287, 293
- Юй Юэ 118
- Юкерс, Уильям 51, 53
- Юньгу («Путешествие Лао Цаня») 176
- Юэ Фэй 34, 36
- Ян Гуйфэй 290
- Янь Чжэньцин 82, 84, 108, 182, 319
- Янь Шигу 78, 80
- Яо Хэ 219

# Содержание

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| От переводчика .....                                   | 3   |
| Снег с цветов сливы .....                              | 6   |
| Происхождение чая .....                                | 13  |
| Цветы цветами, а чай — чаем .....                      | 17  |
| Чай дал почки .....                                    | 21  |
| Осмелюсь спросить ваше имя .....                       | 24  |
| Мифы о дегустационных способностях .....               | 29  |
| Прозвища чая:                                          |     |
| изысканные, шуточные и обидные .....                   | 33  |
| Когда уместно пить чай .....                           | 37  |
| Погодите зазнаваться, холодная вода здесь! .....       | 42  |
| Истинный аромат не имеет равных .....                  | 45  |
| Что моют чаем .....                                    | 48  |
| Аромат, вкус, мелодия .....                            | 51  |
| Цветы под листьями .....                               | 55  |
| Едят ли чай? .....                                     | 59  |
| Неразборчивое сватовство .....                         | 62  |
| Где же первый источник Поднебесной? .....              | 66  |
| Чай и рис .....                                        | 69  |
| Что такое чайная каша? .....                           | 73  |
| Письмо второй жены .....                               | 77  |
| Тысячелетняя «Записка о горьких ростках бамбука» ..... | 81  |
| Чай Цзяньэра и два ручья слез .....                    | 85  |
| Чайные люди и чайные бесы .....                        | 89  |
| Безмятежное счастье эфемерной жизни .....              | 93  |
| Жизнь человека поистине тесна .....                    | 98  |
| Не в чае, но во сне .....                              | 103 |
| Ошпаривать чайного духа .....                          | 107 |
| За чаем не говорят о героях .....                      | 112 |
| Чашечка Изумрудных спиралей весны .....                | 118 |
| Мелодия улунов .....                                   | 122 |
| Железная бодхисаттва побеждает Красный халат .....     | 127 |
| Темный и светлый пути .....                            | 131 |

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| Разве пропаренный чай — это японский? .....      | 136 |
| Брови почтенного старца:                         |     |
| чай с запутанной биографией .....                | 139 |
| Фуцзяньский белый чай                            |     |
| Брови почтенного старца .....                    | 143 |
| Весна, и вспоминаю о тайваньском чае .....       | 147 |
| Любовь с первого глотка: Дундин улун .....       | 150 |
| Не было бы счастья,                              |     |
| да несчастье помогло: Байхао улун .....          | 154 |
| Лекарство, культурный памятник или Камилла ..... | 157 |
| Пуэр остыл, можно пить не спеша .....            | 162 |
| Неизвестное имя, особенный аромат .....          | 166 |
| Послушайте: плачет чай .....                     | 170 |
| Местные горы, местная вода, местный чай .....    | 174 |
| Чайные ритуалы и чайные правила .....            | 178 |
| Чайные встречи и чайные пиршества .....          | 182 |
| Чай и плоды .....                                | 187 |
| Облака и туманы, легкий аромат,                  |     |
| холодная мелодия .....                           | 192 |
| Забота каждой весны .....                        | 196 |
| Пейте чай сами по себе .....                     | 200 |
| Чашка своевременного чая .....                   | 204 |
| Чайник чая перед сном .....                      | 208 |
| Разговоры около чая .....                        | 212 |
| Начало лета в Мэйцзяу .....                      | 215 |
| Чай и стихи .....                                | 219 |
| Когда воспевают чай, стихи благоухают .....      | 219 |
| Вкус императорского чая .....                    | 223 |
| Чай в монастыре .....                            | 227 |
| Чайный аромат в парных надписях .....            | 233 |
| «Золотая чаша» без чая .....                     | 238 |
| Чайные люди .....                                | 243 |
| Поэт, который выращивал чай .....                | 243 |
| Пьяный старец и чайный бессмертный .....         | 246 |
| «Сначала Дин, потом Цай» .....                   | 250 |
| Цай Сян и Сяотуани .....                         | 255 |

|                                                                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Это все-таки Су Дунпо . . . . .                                                   | 259        |
| Чжао Цзи: незадачливый император,<br>уникальный талант. . . . .                   | 263        |
| Любитель чая из Фэньнина и сон Хуанчжоу . . . . .                                 | 266        |
| Чашка чая восемьсот лет назад . . . . .                                           | 269        |
| Душа — сплошной аромат . . . . .                                                  | 273        |
| Одна чашка чая . . . . .                                                          | 275        |
| «Не следовать течениям эпохи,<br>не марать себя обычаями своего времени». . . . . | 278        |
| Зеленый пар еще вьется . . . . .                                                  | 282        |
| Хрусталь и яшма ждут ценителя . . . . .                                           | 285        |
| <b>Чайная утварь . . . . .</b>                                                    | <b>294</b> |
| Тусклый блеск. . . . .                                                            | 294        |
| Вечное сияние. . . . .                                                            | 296        |
| Цвет воды, аромат чая, душа чайника. . . . .                                      | 299        |
| Олово и чай: непростые отношения . . . . .                                        | 301        |
| Прямой или изогнутый? . . . . .                                                   | 304        |
| Двадцать четыре генерала и двенадцать господ. . . . .                             | 306        |
| От сине-зеленого — к черному, от черного — к белому. . . . .                      | 310        |
| Прозрачны осенние воды. Изумрудны горные вершины. . . . .                         | 312        |
| Чудесный черный . . . . .                                                         | 315        |
| Чаша белее инея и снега. . . . .                                                  | 319        |
| Необыкновенный цинхуа. . . . .                                                    | 322        |
| Не лучше ли среди людей? . . . . .                                                | 325        |
| <b>Аромат остается. Вместо послесловия . . . . .</b>                              | <b>333</b> |
| <b>Список мер . . . . .</b>                                                       | <b>336</b> |
| <b>Упоминаемые чайные и чаи . . . . .</b>                                         | <b>337</b> |
| <b>Императоры Китая (краткий указатель). . . . .</b>                              | <b>342</b> |
| <b>Указатель наиболее значимых<br/>личностей и персонажей. . . . .</b>            | <b>345</b> |

*Научно-популярное издание*

Пань Сянли

## **Чай, выраженный словами**

**12+**

Руководитель редакции *Александра Смаракова*

Ответственный редактор *Ирина Паскеева*

Редактор *Сергей Морозов*

Корректор *Светлана Шемяк*

Художественный руководитель *Сергей Иванушкин*

Художественный редактор *Мария Тараканникова*

Компьютерная верстка *Надежды Солянниковой*

Подписано в печать 23.07.2019

Формат 84×108/32. Печать офсетная.

Тираж 1000 экз.

Усл. печ. л. 22. Уч.-изд. л. 14,4.

ООО «Международная издательская компания «Шанс»

107076, Москва, ул. Электрозаводская, д. 29, стр. 1

Тел. +7 (499) 450-97-99

office@gruppashans.ru

[vk.com/gruppashans](https://vk.com/gruppashans)

[facebook.com/gruppashans](https://facebook.com/gruppashans)

[instagram.com/shans\\_makes\\_books](https://instagram.com/shans_makes_books)

Отпечатано