



Цю Цзипин
**«канон
Чая»**
в иллюстрациях



茶經圖說

曲
藏
版

裘紀平 著



浙江攝影出版社

Цю Цзипин
**«канон
чая»**
в иллюстрациях



МОСКВА
2019

УДК 641.87+(392+395):94(510)

ББК 36.98:63.3(5Кит)

Ц98

*We acknowledge the use of imagery from the NASA Worldview application
(<https://worldview.earthdata.nasa.gov/>) operated by the NASA/Goddard Space Flight Center Earth
Science Data and Information System (ESDIS) project*

Оформление переплета Анастасии Сафроновой

Цю Цзипин

Ц98 «Канон чая» в иллюстрациях / Пер. с кит. Сергеевой Ф.Д. — М.: ООО Международная издательская компания «Шанс», 2019. — 207 с.

ISBN 978-5-907015-51-7

«Канон чая» — первый в истории трактат о чае, написанный отшельником Лу Юем в VIII веке. В Китае его почитают как «чайного бессмертного». «Канон чая» в иллюстрациях» комментирует этот древний трактат.

Автор книги, Цю Цзипин, проиллюстрировал все этапы производства, приготовления и питья чая, которые описал Лу Юй, а также пояснил трудные для понимания фрагменты его текста. В книге есть фотографии обнаруженной на раскопках чайной посуды различных эпох и собственные рисунки автора, в которых он реконструировал внешний вид утвари эпохи Лу Юя. Она поможет читателю представить, как готовили и пили чай на заре становления чайной традиции. Для широкого круга читателей.

УДК 641.87+(392+395):94(510)

ББК 36.98:63.3(5Кит)

ISBN 978-5-907015-51-7

© ООО «Международная издательская компания «Шанс», перевод, оформление, 2019

© ООО Издательство «Восток-Бук», 2019

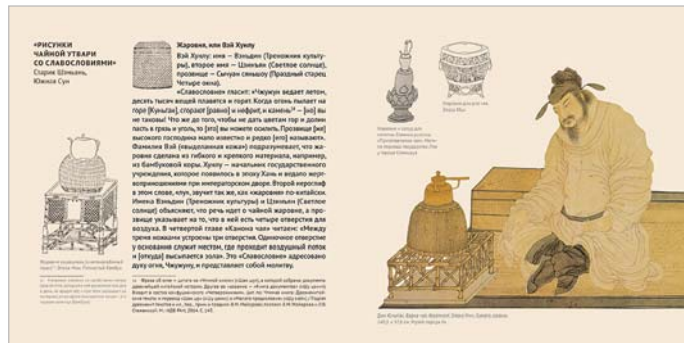
© ООО «Чжэцзянское издательство фотографии», 2019

Все права защищены.

Ряд изображений использован по лицензии Pixabay.com.

РАЗДЕЛЫ КНИГИ

В книге десять глав, столько же, сколько в «Каноне чая» Лу Юя. Комментарии к трактату «чайного бессмертного» автор дополняет сюжетами из древних текстов и историческими справками. Их мы поместили на страницы другого цвета: зеленые и желтые.



Зеленый:

На страницах этого цвета вы найдете исторические справки о происхождении иероглифов и древних сосудов

Желтый:

На страницах этого цвета вы найдете выдержки из книги «Рисунки чайной утвари со славословиями» («Чацзюй туцзань»)

Линия внизу страницы показывает, какие стадии приготовления чая описаны на каждом развороте

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Автор книги — Цю Цзипин — преподает каллиграфию и живопись в Китайской академии искусств в Ханчжоу. Написал более десяти работ по искусству и культуре чаепития. В 2017 году в Чжэцзянском издательстве фотографии вышла его книга «Канон чая» в иллюстрациях». Теперь она доступна и читателям из России.

«Канон чая» в иллюстрациях — это не новый перевод «Канона чая». Перевод этого древнего трактата на русский язык был опубликован в 2007 году выпускниками Института стран Азии и Африки МГУ имени Ломоносова — Александром Габуевым и Юлией Дрейзис. Наше издание дополняет и поясняет классический текст трактата, а не дублирует его. Поэтому вы не найдете в книге полного текста «Канона чая», там есть только выдержки и цитаты, которые автор и переводчик посчитали нужным использовать.

В восьмой главе мы попытались воссоздать чайные районы на современных картах Китая. Их территории приблизительны и не дают точного представления о местонахождении чайных плантаций, поскольку Лу Юй исследовал провинции Китая в VII веке, а с тех пор многое изменилось.

Мы благодарим за ценные комментарии и помощь в подготовке издания: Александра Воронцова — создателя клуба Russian Tea Lovers; Александра Оленина — участника клуба Russian Tea Lovers и образовательного проекта о чае «Территория правильных напитков»; Никиту Чекушкина, Юлию Малышеву и Дарью Бирюкову.

Редакция выражает особую благодарность Ю.А. Дрейзис и А.Т. Габуеву за разрешение цитировать в издании «Канон чая» в их переводе.

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

Бацзисян (Восемь драгоценностей, Восемь счастливых знамений) — восемь буддийских культовых предметов: зонтик (оберегает от злых помыслов), две золотые рыбы (символ избавления от страданий и достижения духовного освобождения), ваза, наполненная напитком бессмертия, цветок лотоса (символ божеств), закрученная спиралью раковина (символ блаженства), бесконечный узел (символ цикла перерождений), штандарт или знамя (знак победы буддизма) — символ горы Меру, центра буддийской Вселенной; колесо с восемью спицами — символ пути к совершенству. В буддийских храмах Восемь драгоценностей стоят на алтаре в виде небольших скульптур. Каждая из них может изображаться по отдельности, как узор.

Дачжуань («большая печать») — см. *Чжуаньшу*.

Жэньу («люди и вещи») — фигуративный жанр традиционной китайской живописи. Включает в себя несколько подвидов: портрет, произведения на религиозные, бытовые темы и анималистические композиции.

Кайшу («уставное письмо») — древний стиль написания иероглифов, возник в эпоху Хань, отделившись от стиля лишу. 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.

Ли — мера длины, равная 500 м.

Лишу («официальное письмо») — официальный стиль написания иероглифов в эпоху Хань. Отличался квадратной конфигурацией: иероглифы в этом стиле получаются вытянутыми в ширину и строго перпендикулярными.

Лян — мера веса, равная 50 г.

Сяочжуань («малая печать») — см. *Чжуаньшу*.

Тайшоу — начальник округа.

Фу — жанр китайской одической поэзии, появившийся в эпоху Хань.

Хоу — наследственный титул в Китае, которым жаловались владельцы правители. Всего было пять рангов титулов, хоу — второй из них (выше него был только гун).

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

Цзинь — мера веса, равная 500 г.

Цзягувэнь (надписи на черепаших панцирях и костях) — древнейшие иероглифические надписи, которые относятся к XIV–XI векам до н.э. На данный момент найдено около четырехсот тысяч фрагментов с надписями цзягувэнь на гадательных костях, фиксирующими результаты предсказаний.

Цунь — мера длины, равная приблизительно 3,33 см.

Цы — поэтический жанр; стихотворение, в котором сочетаются строки с разным количеством стоп.

Чжуаньшу («письмена печати») — официальный стиль написания иероглифов в VIII–III вв. до н.э. Зародился в удельном царстве Цинь в период Весен и Осеней и распространился впоследствии на территории, которые в 221 году до н.э. объединила империя Цинь. У чжуаньшу две разновидности: *дачжуань* («большая печать») и *сяочжуань* («малая печать»). Первый стиль — более округлый и строгий по сравнению со вторым. Сейчас иероглифы в таком стиле используют на резных печатях.

Чи — китайская традиционная мера длины, примерно равная 30 см. В эпоху Чжоу чи составлял 22,5 см, а в эпохи Юань, Мин и Цин — 34 см.

Шаньфу — сановник, ведающий столом; должность в Чжоу — распорядитель трапезы Сына Неба.

Шэн — традиционная мера объема, чуть больше литра.

ПРЕДИСЛОВИЕ

«Истоки», «Инструменты», «Изготовление», «Утварь», «Варка», «Питие», «Труды», «Произрастание», «Упрощения», «Схема» — в десяти главах «Канона чая» содержится все самое важное о чае и его приготовлении.

Эта иллюстрированная книга делает «Канон чая» доступным и понятным каждому. Фотографии памятников культуры воспроизводят перед нами историю и доставляют эстетическое наслаждение. Создавая иллюстрации, мы исследовали «Канон чая» Лу Юя и другие исторические источники, организовали труднейшие экспедиции, использовали собственные профессиональные модели, чертежи и фотографии. Эта книга — результат пятнадцатилетней работы. Мы воплотили на бумаге внешний вид инструментов для выделки чая и сам процесс его производства, о которых рассказывается в главах «Инструменты» и «Изготовление». На этих страницах вы увидите утварь для варки чая и узнаете о порядке варки и чаепития. Модели инструментов и утвари были продемонстрированы в 2002 и 2006 годах в Ханчжоу и Исине.

В качестве основного текста «Канона чая» мы использовали текст из книжной серии «Вбирающее все реки море учености» («Байчуань сюэхай»), изданный в девятом году правления под девизом Сяньчунь эпохи Сун (1273). При его редактировании были учтены более десяти версий, в том числе из «Полного собрания книг по четырем разделам» («Сыку цюаньшу»), «Полного собрания книг о чае» («Чашу цюаньцзи») Юй Чжэна и антологии «Крепость речей» («Шо фу»), изданной в печатне «Ваньвэйшаньтан». Мы также учли цитаты из «Канона чая» в сунских комментариях к стихам, местных хрониках, антологиях, заметках, справочниках (к сожалению, композиция книги не позволила отметить все эти правки). Вариант «Канона», представленный в нашей книге, должен быть наиболее близок к оригинальному тексту Лу Юя.

«Канон чая» был создан в 760–770-е годы, более 1200 лет назад. Он стал первой в мире книгой о чае; на протяжении последующих эпох китайские интеллектуалы высоко ценили его. Благодаря этому труду Лу Юя почитали как «корифея чая», «чайного бессмертного» и «чайного духа». «С тех пор, как родился в мире Лу Юй, люди научились обращаться со свежим чаем»¹: появление «Канона» — важная веха в истории китайского чая. Этот труд ознаменовал рождение чайной церемонии.

Лу Юй (733–804), второе имя — Хунцзянь, родился в Цзинлине в округе Фучжоу (ныне город Тяньмэнь в провинции Хубэй). Он обладал многими талантами, был умен и проницателен. Его энциклопедический труд, «Канон чая», стал классикой литературы о чае.

«Канон чая» в иллюстрациях следует мыслям Лу Юя: рассказывая о чае, не ограничиваться чаем; говоря об утвари, руководствоваться идеей Пути. Значение этого Пути для современного общества мы рассмотрим в четырех аспектах: правильность, порядок, скромность, доверие.

В главе «Утварь» Лу Юй пишет, что жаровня, на которой варят чай, должна быть сделана в форме древнего треножника *дин*. Дин — это «сосуд, с помощью которого благородный муж утверждает [на своем] месте и выполняет волю [Неба]»². Среди всего, что неправильно, сосуд дин сохраняет правильное положение. Это символизирует совершенствование и нравственное обновление благородного мужа. Присутствие сосуда дин в процессе варки делает церемонию чинной. У жаровни Лу Юя между ножками расположены три отверстия для притока воздуха, над одним из них вырезана надпись:

1 Из стихов литератора Мэй Яочэня (1002–1060) «Вторю Хэ Юншу, пробуя свежий чай» («Цюнь Хэ Юншу чан синьча цза янь»). — *Здесь и далее, кроме отдельно оговоренных случаев, примеч. пер.*

2 Неточная цитата из комментария к «И цзин», «Сян-чжуань». Гексаграмма Дин, №50. В изданном на русском языке переводе эта фраза звучит так: «Благородный человек благодаря этому занимает правильную позицию и реализует судьбу». См. И цзин (Книга перемен) / Пер. с кит. А.Е. Лукьянова, Ю.К. Щуцкого. СПб.: Азбука-классика, 2008. С. 179.

«Отвар И-гуна, чай [мужа из] рода Лу»³. И-гун — это знаменитый министр И-инь, служивший при Чэн Тане, первом государе Шан. Про него говорят, что он «гармонизировал пять вкусов», то есть привел в порядок дела правления. Лу Юй написал свое имя на жаровне рядом с именем И-иня, поскольку разделял те же взгляды, что и министр. При варке чая нужно было контролировать температуру огня, подобрать правильное соотношение ингредиентов, делать все точно и своевременно. В этом заключается представление о правильности. Правильность — фундамент гармонии. Лу Юй так описывал котлы для варки чая: «Прямоугольны их уши, что определяет устойчивость. Широка их кромка, что служит отдаленности [от внешних воздействий]. Глубока их чаша, что охраняет [пространство] посередине». В этом описании прослеживается идея о правильности и гармонии. Правильность — это середина: то, что находится посередине, не отклоняется и не кривится, стоит правильно. В самоназвании Китая — Чжунго (Срединное государство) — иероглиф «чжун» («середина») как раз и означает «чжэн» («правильность»). Если нет правильности, нельзя говорить о гармонии.

Правильность рождает порядок: «У вещей есть корень и верхушка. У дел есть конец и начало. Если знаешь, что раньше, а что позже, то приближаешься к Пути»⁴. Все предметы, перечисленные в главе «Утварь», можно положить в один бамбуковый короб. В этом проявляется порядок, свойственный чайному Пути. В главе «Питие» говорится: «Есть девять трудностей, [связанных с] чаем»; в ней определяется четкий порядок изготовления, варки и питья чая. В сочинении Лю Чжэньляна «Десять достоинств чаепития» («Иньча ши дэ»), написанном в эпоху Тан, говорится, что чай благоприятствует ритуалу и человеколюбию, выражает

уважение, возвышает помыслы и помогает следовать Пути, — то есть играет важную роль в сохранении общественного порядка.

В главе «Истоки» Лу Юй пишет, что чай «более всего подходит людям утонченного обращения, скромным и добродетельным». Чтобы достичь утонченности в поведении, следует быть добродетельным и скромным. Исходное условие этих качеств — именно скромность. Она означает умеренность, сдержанность, умение быть строгим к себе и не давать себе послаблений. «Скромность — всеобщая добродетель; расточительство — великое из зол» («Комментарий Цзо к “Чунь цю”» («Чунь цю Цзо чжуань»)), двадцать четвертый год правления Чжуангуна (669 г. до н. э.)). Именно об этом писал Чжугэ Лян: «С помощью скромности воспитывают добродетель»⁵. Добродетель происходит от скромности, скромность — ее основа. Только скромный и добродетельный человек может вести себя утонченно. В пятой главе («Варка») говорится: «Чай по характеру [своему] скромный, [его] не стоит [заваривать] в большом количестве». Чай нужно пить в меру, человек, который его пьет, должен держать себя в рамках. Он должен уметь правильно оценивать себя и окружающих, быть честным с самим собой.

Начиная с эпохи Цзинь (265–420) чай противопоставляли вину. Он вошел в повседневную жизнь китайцев как дешевый напиток. Чай в древности могли себе позволить и простые люди, чайные и другие подобные им общественные места были доступны даже бедным. Скромность считали природой чая. Так, в седьмой главе, «Труды», рассказывается о том, как Хэн Вэнь и Лу На с помощью чая демонстрируют свою скромность, пропагандируют умеренность. Скромность они считают прекрасным качеством, а чай — «простым начинанием». С его помощью они заявляют о своей воздержанности и порядочности. В этом заключены представления о добродетельном поведении, уважении к труду, бережном отношении к природе.

³ 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.

⁴ Да сюэ (Великое учение) / Пер. с кит. А.И. Кобзева // Конфуцианское «Четверокнижие» («Сы шу»). М.: Восточная литература, 2004. С. 93.

⁵ Цитата из предсмертного письма полководца Чжугэ Ляна (181–234) сыну, в котором он дает ему наставления. Письмо известно под названием «Цзы цзы шу» («Письмо с нападением сыну»).

Чай стал мерилom нравственности, он воплощает идею заботы об окружающей среде.

Без веры не устоять: тот, кто верит в себя, верит и людям. Жаровня Лу Юя, сделанная в форме треножника дин, символизировала также доверие. Пословица гласит: «Одно слово — девять треножников»⁶. На трех ножках жаровни было выгравировано: «Сверху вода, снизу ветер, посередине огонь»; «[Когда] пять стихий в теле [пребывают] в равновесии, [то] устранена [бывает] сотня недугов»; «Выплавлено на следующий год после умирения варваров ху божественной Тан». Эти надписи дают нам понять, что варка чая, описанная Лу Юем, предполагала внутренние превращения посредством внешних; самосовершенствование и помощь окружающим в их совершенствовании; стремление к единению с миром и доверию. В автобиографии «Собственное жизнеописание литератора Лу» («Лу вэньсюэ цзычжуань») Лу Юй пишет, что он «с людьми был честен: несмотря на тысячи ли снега и льда, на тигров и волков в дороге, не нарушал сроков». Условившись с кем-то о чем-либо, он никогда не опаздывал.

Правильность, порядок, скромность, доверие — в этом воплощается суть чайного Пути Лу Юя. Эти ценности традиционной китайской культуры не утратили свое значение до сих пор.

Цю Цзипин

Написано в Китайской академии искусств

⁶ В пословице говорится о словах, имеющих большой вес и заслуживающих доверия.



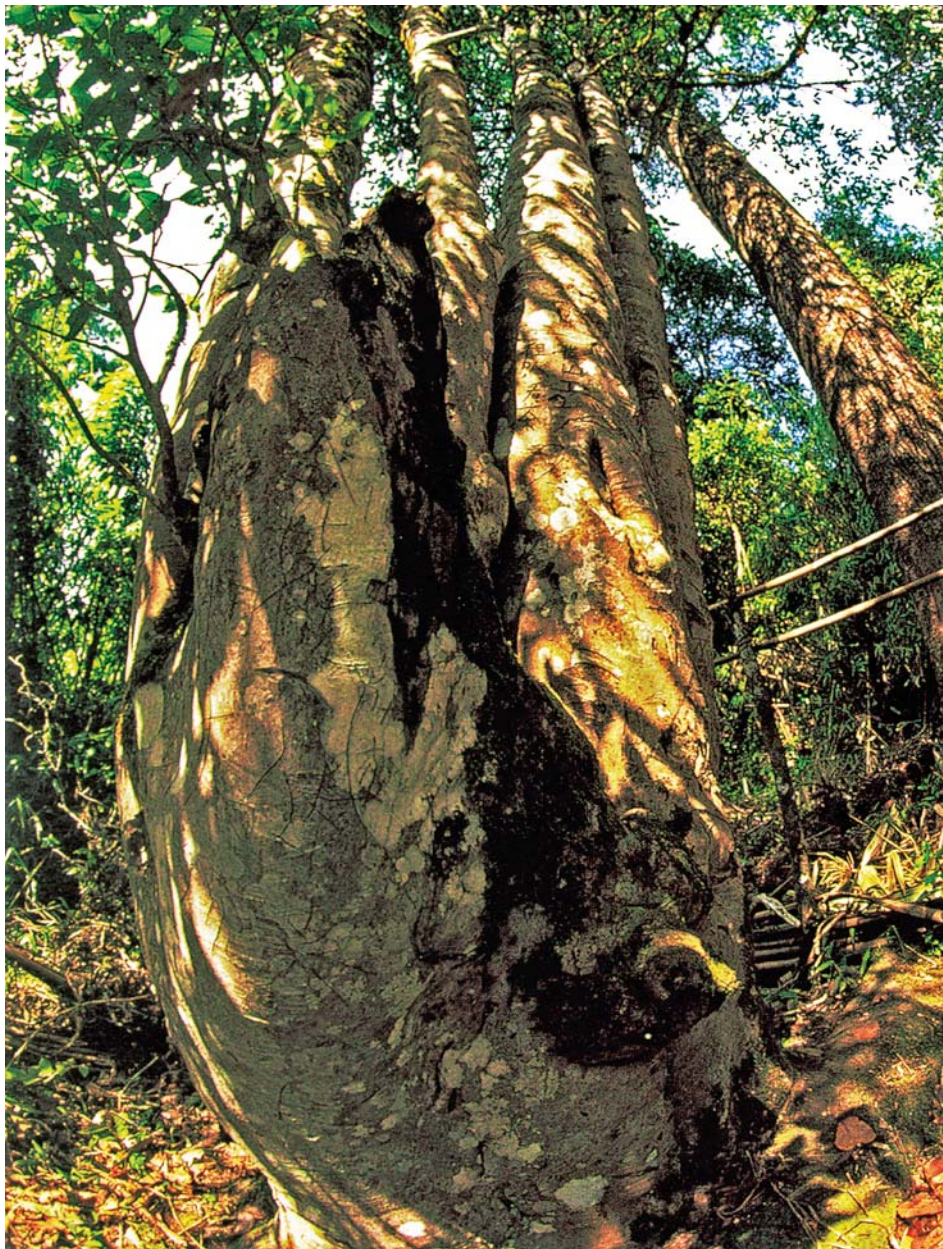


Дикорастущее чайное дерево
в горах Бадашань. Ему 2700 лет

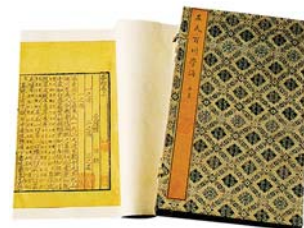
НАЧАЛЬНЫЙ СВИТОК

ГЛАВА ПЕРВАЯ. ИСТОКИ

В главе «Истоки» содержатся общие сведения о чае. Она подробно рассказывает, где он появился, каковы его ботанические особенности и как его называют. Здесь можно прочесть о том, как растет чай в природных условиях, как его сажают и культивируют, какими бывают его листья; какова связь между почвой, природной средой и качеством чая. Глава также повествует о лекарственных свойствах чая, его воздействии на организм. Здесь же Лу Юй пишет, что чай «более всего подходит людям утонченного обращения, скромным и добродетельным». Это означает, что чай не только укрепляет тело, но еще возвышает дух и помыслы, воспитывает добродетели. В конце главы говорится, что при сборе чая, его изготовлении и питье нужно придерживаться определенных правил, иначе он может навредить.



Танский отшельник Лу Хунцзянь (733–804). Резьба по камню, которую приказал сделать в сорок восьмом году правления под девизом Цяньлун (1783) Чэнь Давэнь, посланник по военным делам в округах Аньлу, Сяньян и Юньян провинции Хубэй; он же дополнил ее резной надписью



«Канон чая» из ксилографии девятой части серии «Кладезь премудрости» («Байчуань сюэхай»). Факсимиле

Бадашаньское чайное дерево на горе Дахайшань. Высота — 23,6 м, диаметр ствола — 1,03 м. Деревня Хэсунсян (район Бада, уезд Мэнхай, провинция Юньнань)

ДРЕВНИЕ ЧАЙНЫЕ ДЕРЕВЬЯ

Уже 1200 лет назад, когда Лу Юй писал «Канон чая», в Башани и Сячуани¹ росли чайные деревья в два обхвата толщиной.

Как признают современные исследователи, чай распространялся из провинций Сычуань и Юньнань; двигаясь на юг, он через Бирму попал в Ассам и там принял древовидную форму; попав на север, он стал мелколистным кустарником.

Более пятидесяти стран выращивают и производят чай. Сорты чая, способы его культивации, технологии производства, традиции чаепития — все это пришло из Поднебесной.

Юго-запад Китая — родина чая. Чайные деревья в этих краях сотни лет освещало солнце, омывали дожди и росы. Их крепкие ветви по-прежнему тянутся вверх, а молодые зеленые листья искрятся на свету, готовые служить будущим поколениям. Каждое такое дерево подобно монументу.

¹ Башань — местность, располагавшаяся в восточной части современной провинции Сычуань; Сячуань — в западной части провинции Хубэй.



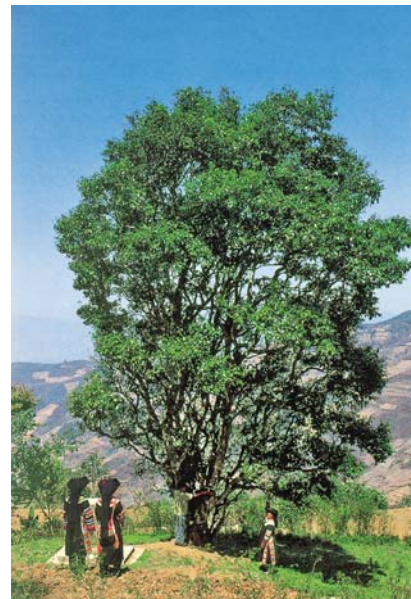
Чай сорта Фэнхуан даньцун («Одиночные кусты с Фэнхуаншань»). Возраст деревьев — более 500 лет, высота — 5 м. Провинция Гуандун



Древние деревья: «срубая [ветви], собирают [с них чайный лист]». Провинция Сычуань



Культивируемое чайное дерево на горе Наньношань. Возраст — 800 лет. Уезд Мэнхай, провинция Юньнань



Тысячелетние чайные деревья. Провинция Юньнань



Виды верхушки листа:

- 1 — острая;
- 2 — конусовидная;
- 3 — тупая;
- 4 — круглая



Лист гардении



Виды края листовой пластинки:

- 1 — ровный; 2 — мелкозубчатый; 3 — зубчатый. По краю листа обычно насчитывается от 16 до 32 пар зубчиков

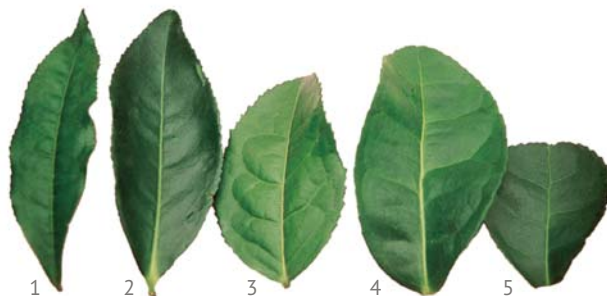
ЛИСТЬЯ, ЦВЕТЫ И ПЛОДЫ ЧАЙНОГО ДЕРЕВА

В «Каноне чая» Лу Юй, проводя аналогии, описывает листья, цветы и плоды чайного дерева. Он сообщает: «[Чайное] дерево подобно [дереву] гуалу, листья подобны [листьям] гардении, цветы подобны [цветам] белой розы, завязи подобны [завязям] пальмы-бинлюй, стебли подобны [стеблям] гвоздики, корни подобны [корням] грецкого ореха». Чай может быть и деревом, и кустом; его формы многообразны.

Листья

Листья чайного куста — это его урожай. По форме они напоминают листья гардении.

Сорта чая можно разделить на крупнолистные, среднелистные и мелколистные. Крупнолистными называют те, площадь листа которых составляет 28–50 см², иначе говоря, длина их — 10–14 см, ширина — 4–5 см; среднелистными — с площадью 15–28 см², или длиной 7–8 см и шириной 3–4 см; мелколиственными — с площадью листа менее 20 см².



Форма чайных листьев:

- 1 — продолговато-овальная; 2 — овальная; 3 — яйцевидная;
- 4 — обратнояйцевидная; 5 — круглая

Цветы

Чай обычно цветет в октябре и ноябре. Цветы обое-полые, в большинстве случаев белые, иногда бледно-желтые или розовые; они состоят из пяти–девяти неодинаковых по размеру лепестков. Размер цветов также может быть разным: диаметр больших — 5–5,5 см, маленьких — 2–2,5 см. Их цвет и аромат привлекают насекомых-опылителей.

Плоды

Размер плодов у разных сортов чая неодинаков, обычно их диаметр составляет 3–7 см. От образования цветочных почек до созревания плодов должно пройти около восемнадцати месяцев. Бывает, что цветы текущего года соседствуют на кусте с прошлогодними плодами.

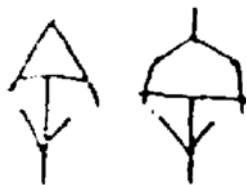


Цветы чая и бабочка. Эпоха Сун. Шелк. 23 x 22 см.
Шанхайский музей



Виды плодов:

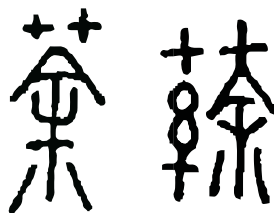
1 — прямоугольный (двугнездная коробочка); 2 — круглый (одногнездная коробочка); 3 — треугольный (трехгнездная коробочка); 4 — квадратный (четырегнездная коробочка); 5 — в форме цветка сливы (пятигнездная коробочка)



Цзягувэнь



Сяочжуань



Дачжуань



Лишу



Иероглиф 茶 из словаря Сюй Шэня «Объяснение письмен и толкование иероглифов». Восточная Хань. Издание под редакцией Сюй Сюаня, эпоха Сун



Ван Сичжи. Иероглиф 茶 из «Свода цаошу» («Цао-цзы хуэй»). Восточная Цзинь. Составитель — Ши Лян, эпоха Цин



Печать с именем 张茶 (Чжан Ту). Западная Хань

СНАЧАЛА ЧАЙ ОБОЗНАЧАЛИ ИЕРОГЛИФОМ 茶

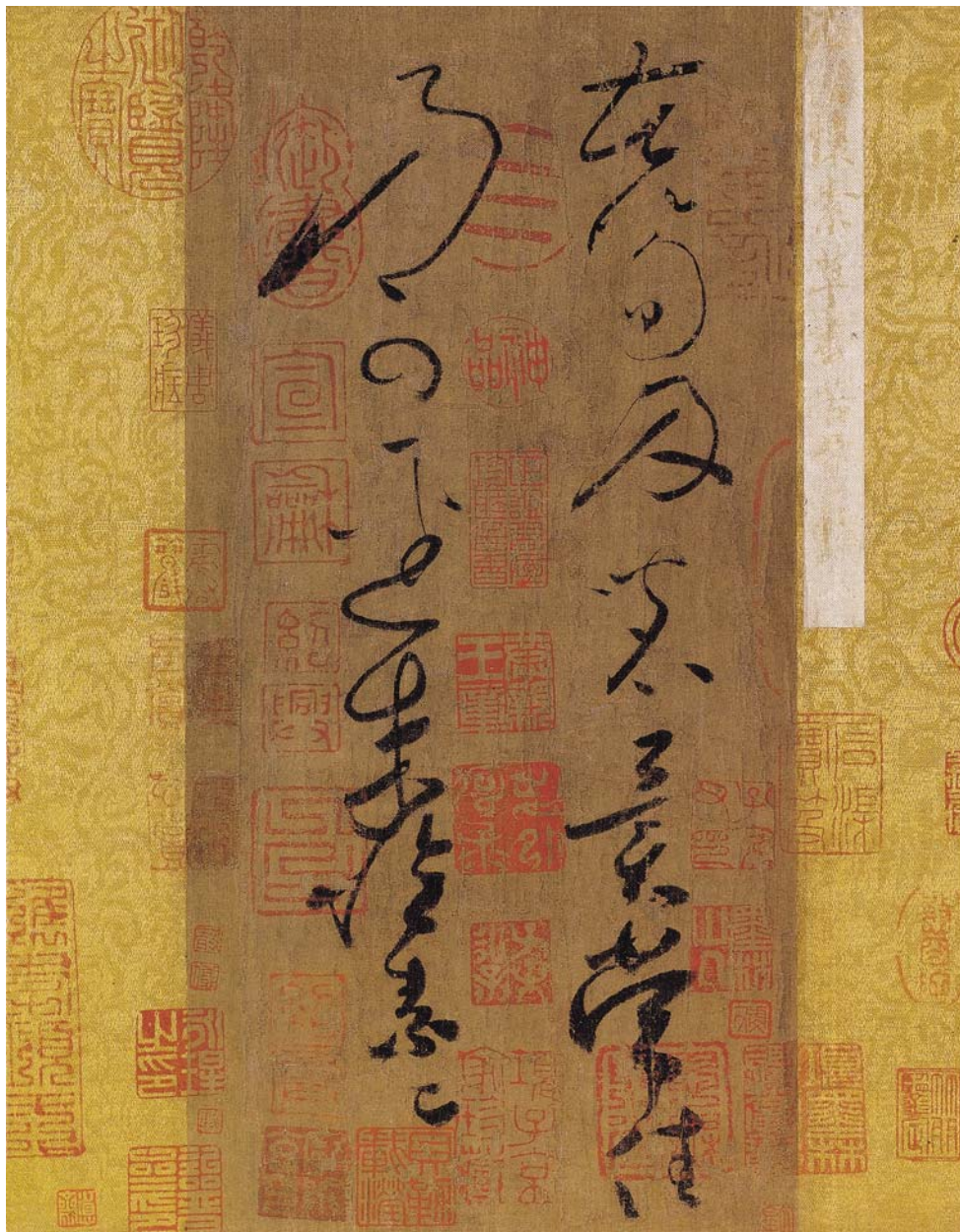
В «Каноне чая» Лу Юй четко указывает: иероглиф 茶 («чай») появляется в словаре «Звучание и значение письменных знаков годов Кайюань» («Кайюань вэнь-цзы иньи»).

Иероглиф 茶 может читаться по-разному. До середины эпохи Тан (ок. VIII века), когда этим знаком обозначали чай, его читали «cha»² — почти как современный иероглиф 茶 (cha). В «Книге песен» («Ши цзин») встречается иероглиф 茶, но там он имеет другое значение. Самый ранний вариант иероглифа 茶 относится к периоду Сражающихся царств (403–279 годы до н.э.).

В «Звучании и значении письменных знаков годов Кайюань» из иероглифа 茶 в значении «чай» убрали одну черту, превратив его в 茶. «Звучание и значение письменных знаков годов Кайюань» — это словарь наподобие «Объяснения письмен и толкования знаков» («Шовэнь цзецзы») или «Леса знаков» («Цзы линь»). Он был завершен в двадцать третьем году правления под девизом Кайюань (735) и обнаружен с предисловием императора Сюань-цзуна. Окончательно иероглиф 茶 был заменен иероглифом 茶 в годы Хуэйчан (841–846), и это тесно связано с распространением «Канона чая». Когда Лу Юй писал свою книгу, к иероглифу 茶 прибегали редко, он же в «Каноне» неизменно использует именно этот знак. После того как зародилась традиция чаепития и усилилось влияние «Канона», иероглиф 茶 принял повсеместно и используют до сих пор.

Автографы иероглифа 茶, датируемые эпохой Тан или более ранним временем, стали важными свидетельствами для ученых, постигающих истоки чая.

² Основное чтение этого иероглифа — tu, значение: «осот», «горькие травы».



Иероглиф 茶 на пиале. Эпоха Тан. Изготовлена в городе Чанша. Иероглиф свидетельствует о том, что эта посуда использовалась специально для чая. Китайский музей истории чая

Хуайсу. Записка о горьких ростках бамбука. Эпоха Тан. Шелк. 25,1 x 65,5 см. Шанхайский музей

ЧАЙНЫЕ КАЛЛИГРАФИИ В ЭПОХУ ТАН

Великой Тан (618–907) был присущ дух могущества и силы. Он воплотился в танских каллиграфических свитках о чае. Они отражают внимание к правилам и образцам, стремление к новым вершинам.

Хуайсу (737–799), второе имя — Цзанчжэнь, был племянником поэта Цянь Ци (710–782), одного из «десяти талантов годов Дали»⁵. В детстве стал монахом. Помимо сутр и чаньского учения, он также любил каллиграфию в стиле *цаошу*. Об этом говорится в «Жизнеописании монаха Хуайсу» («Сэн Хуайсу чжуань»), которое сочинил Лу Юй. «Записка о горьких ростках бамбука» гласит: «Горькие ростки бамбука и чай — [это] чрезвычайно прекрасно, можно скорее присылать. Хуайсу написал». Четырнадцать иероглифов в две строчки, написанные живым, текучим почерком, исполнены буддийской созерцательности. Из этой каллиграфии видно, что Хуайсу также был любителем чая.

КАК НАЗЫВАЛИ ЧАЙ

В «Каноне» Лу Юй называет четыре иероглифа, которыми мог обозначаться чай до эпохи Тан: 檟 (*цзя*), 藟 (*шэ*), 茗 (*мин*), 荈 (*чуань*). В первом китайском иероглифическом словаре «Эръя» говорится: «檟 (*цзя*) — это горький чай 苦茶 (*куту*)». Название 檟 (*цзя*) представляет собой стяжение слогов 苦 (*ку*, «горький») и 茶 в значении «чай» (*ча*)⁶.

Первоначальное значение иероглифа 藟 — «ароматная трава». В конце Западной Хань (206 год до н.э. – 9 год н.э.) Ян Сюн в словаре «Слова [различных] краев» («Фанъянь») пишет, что на юго-западе Шу чай называют 藟 (*шэ*) — по-видимому, это диалектное слово.

⁵ Девиз правления императора Тан Дай-цзун (766–779).

⁶ Подразумевается слияние двух смежных гласных в один звук, но, поскольку в древности эти три иероглифа читались иначе, сложение слогов в современном прочтении неочевидно.



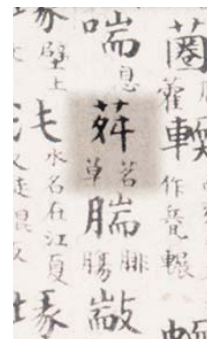
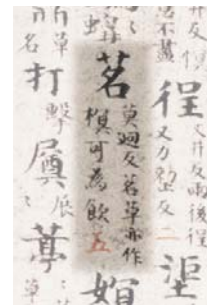
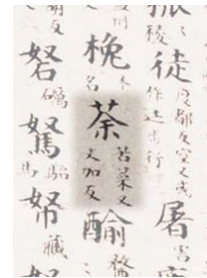
Ли Янбин. Иероглиф 茶 в «Надписи на табличке монастыря Било». Эпоха Тан



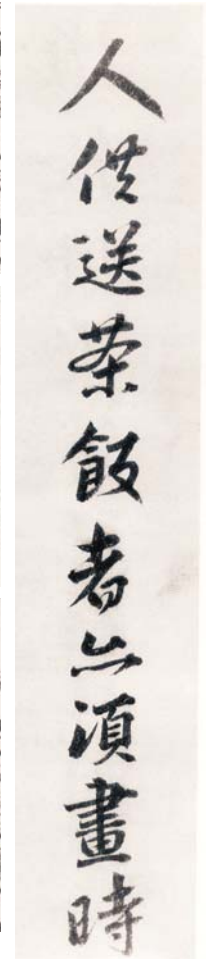
Пай Сю. Иероглиф 茶 в «Стеle наставника Гуйфэна». Эпоха Тан



Лю Гунцюань. Иероглиф 茶 в «Табличке на пагоде Сюаньмита». Эпоха Тан. Стиль *кайшу*



У Цайлуань. Толкование иероглифов 茶 (*ту*), 茗 (*мин*) и 荈 (*чуань*) в «Исправленном и дополненном словаре "Сечение рифм"» («Каньмю буцзюэ цюнь»). Эпоха Тан. Стиль *кайшу*. Музей Запретного города



Танский император Сюань-цзун. Иероглиф 茶 в «Записке о пользе сострадания». Музей Запретного города

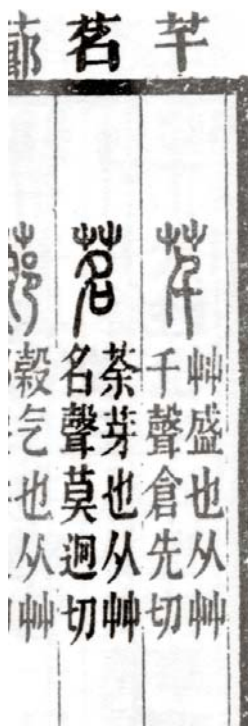


Знаки 茗 — 茶 на бамбуковых табличках. Эпоха Хань. Обнаружены в захоронении №1 при раскопках в Мавандуе (Чанша), они же начертаны на деревянных табличках из захоронения №3. Некоторые исследователи считают, что иероглиф 賈 в древности читался так же, как 古 (совр. gu), и записывался как 賈 (см. «Иероглифический словарь Канси» («Канси цзыдянь»)). Графема 貝 иногда упрощенно записывалась как 月, и иероглиф 槓 (цзя) мог иметь вид 槓. Поэтому 槓 茗 в этих надписях обозначает «короб с чаем»⁸

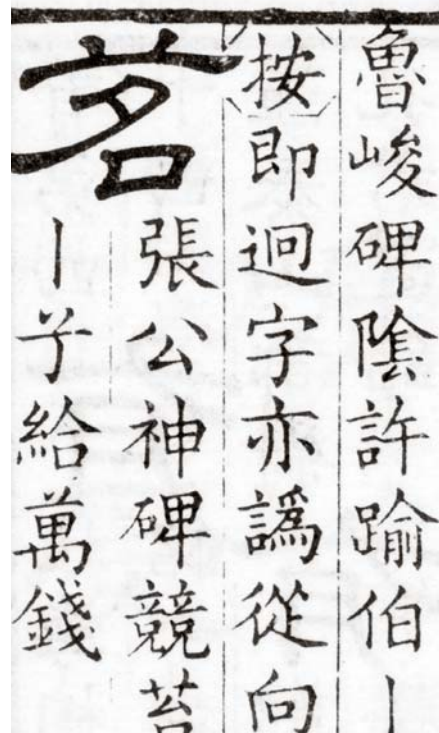
⁸ Где чай — это 槓, а короб — 茗.

Знак 茗 в древности читался так же, как 萌 (мэн, «ростки»), и обозначал молодые всходы трав и деревьев. Он есть среди новых иероглифов⁷ словаря «Шовэнь цзецзы»: «茗 (мин) — побеги чая 茶 (ту)». Этот иероглиф появился в эпоху Хань (206 год до н.э. — 220 год н.э.) и впоследствии всегда использовался как основной синоним 茶 (ча).

⁷ Иероглифы, включенные в отредактированную версию словаря, созданную группой ученых во главе с Сюй Сюанем во время правления сунского императора Тай-цзуна (976–997).

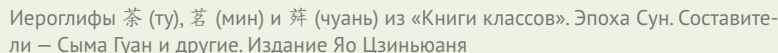


Толкование знака 茗 среди новых иероглифов из словаря Сюй Шэня «Шовэнь цзецзы». Восточная Хань



Иероглиф 茗 на надгробной плите Чжан-гуна. Восточная Хань. Надгробная плита установлена в первом году правления под девизом Юнпин (150)

Словарь «Яшмовая книга» («Юйпянь») был закончен в девятом году правления императора Лян У-ди под девизом Датун (543), в период Южных и Северных династий (420–589). Это был первый после «Шовэнь цзецзы» словарь иероглифов в стиле кайшу. Он мог также использоваться как рифмовник. «Яшмовая книга» была авторитетным справочником в изучении древней литературы. «Книга классов» («Лэйпянь») исследует происхождение иероглифов, их древнее чтение, древние глоссы, поясняет, как менялось начертание древних знаков, дополняет «Шовэнь цзецзы» и «Яшмовую книгу».





Чайные горы,
в которых растет
пуэр. Провинция
Юньнань

А вот в «Сочинении для общего применения» («Фаньцзянпянь») Сыма Сянжу, написанном в эпоху Западная Хань, чай обозначается знаками 荈 (шуньча).

ПОЧВА ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ ЧАЯ

Почва насыщает чайные кусты влагой и питательными элементами. В «Каноне чая» Лу Юй делит землю, на которой выращивают чай, на лучшую, среднюю и худшую: раскрошившиеся камни, каменистую почву и желтую землю.

«Небо рождает цветы на камнях»⁹. «Раскрошившиеся камни» — это почва, которая содержит невыветренные обломки пород, то есть та, которая у чайных крестьян называется «незрелой». Так, чайные сады в горах Уишань и в уезде Аньси разбиты на земле, в которой присутствует горная порода, поэтому там можно вырастить крепкие чайные кусты. «Каменистая почва» содержит полувыветрившиеся породы. Что касается «желтой земли», то под ней подразумевается почва с вязкой структурой и плохой проницаемостью. Соответственно, чайные кусты на ней растут хуже. Рассуждения Лу Юя совпадают с результатами, которые дают современные исследования связи между физико-химическими свойствами почвы и ростом чайного куста.

КУЛЬТИВАЦИЯ ЧАЯ И ЛУЧШИЕ ЕГО СОРТА

В «Каноне чая» говорится: «Окультуренный [чай] не приносит плодов, ветвится, но редко пышен, [для него используется] способ [выращивания] как при выращивании тыквы, на третий год можно



Горы Тяньтайшань — район выращивания чая Юньчу
(«Облака и туманы»)

⁹ Из стихотворения «Песня о чайных состязаниях» («Ча доу гэ») литератора и государственного деятеля Фань Чжунъяня (989–1052).



Высаживание чая:

1 — черенок с одним узлом;

2 — рассада из семян

собирать». В одном месте сажают сразу несколько семян, что сходно с методом гнездового посева, который в то время использовали для тыкв. Так куст растет пышным.

Дикий чай стал культурным растением благодаря тому, что в древности его одомашнили и начали разводить. До эпохи Мин (1368–1644) чайный куст разводили только с помощью посева или рассады, предварительно выращенной на грядках. Это способы полового размножения, при которых легко происходило естественное скрещивание, возникали мутации, и сохранить отличительные особенности сорта было трудно. В «Описании уезда Цзяньюу¹⁰» («Цзяньюу сяньчжи») приводится одна легенда. Как-то раз чайный крестьянин собирал хворост и так вышел к пещере Чжутаосянь горы Яньчашань. Вдруг он увидел дерево, «благоухающее, подобно чаю». Он выкопал его и посадил в саду. Когда дерево выросло, крестьянин собрал листья, сделал из них напиток, «и удивительным ароматом он превосходил все чаи». Однако деревце только цвело, не давая завязей. Сначала его попытались размножить черенкованием, но безуспешно. Однажды рядом с ним обвалилась стена и придавила некоторые ветви к земле. Те пустили корни — так китайцы «постигли способ [размножения чая] придавливанием¹¹». Рассказывают, что прекрасные сорта Дабай ча («Большой белый чай») из уезда Чжэнхэ и Шуйсянь («Нарцисс») вывели благодаря именно этому способу.

ОЦЕНКА СВЕЖЕГО ЧАЙНОГО ЛИСТА

Классифицируя чайные кусты по цвету, выделяют сорта с красно-коричневыми, красными и зелеными почками. Под «красно-коричневым» чаем

¹⁰ Уезд Цзяньюу находится в провинции Фуцзянь.

¹¹ Подразумевается размножение отводками.

СОРТА ЧАЯ



汝城白毛茶
Баймао ча
(«Чай с белым ворсом»)
из уезда Жучэн



鳳凰水仙
Фэнхуан шуйсянь
(«Нарцисс с гор
Фэнхуаншань»)



綠芽佛手
Люйя фошоу
(«Руки будды с зеле-
ными почками»)



白鸡冠
Байцзигуань
(«Белый петушиный
гребень»)



长叶白毫
Чанье байхао
(«Длиннолистный
с белым ворсом»)



1



2

Размножение чая:
1 — дуговидными отводками;
2 — вертикальными отводками



Район выращивания Сиху Лунцзина. Ханчжоу



в «Каноне» понимаются сорта с красно-коричневыми почками, под «зеленым» — с зелеными. Красно-коричневый цвет почек связан с достаточно высоким содержанием антоцианов, а антоцианы относятся к полифенолам, которые придают чаю терпкий вкус. «Красно-коричневый» был более горьким, нежели «зеленый»: для танского чая в блинах это значило, что первый лучше, а второй хуже. В «Каноне чая» также говорится: «[Чай] в почках — лучший, [чайные] ростки — хуже». Под первым понимается чай с округлыми, крепкими почками, подобными побегам бамбука. Такие можно получить в двух случаях: либо от крупнолистного сорта чая, либо от пышного и сильного куста. Эти почки нежные, но плотные, содержат множество химических веществ. Чай из них, конечно, наилучший. Под вторым понимается куст с плоскими почками. Из него чай получается хуже.

ПРИРОДНАЯ СРЕДА ДЛЯ ЧАЯ

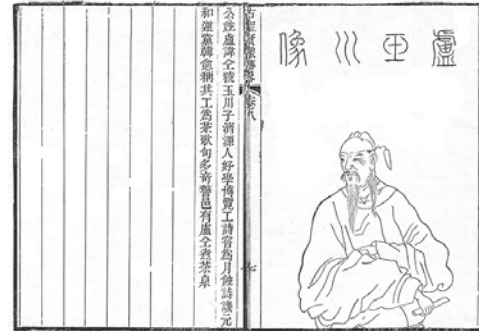
Чайные кусты хорошо растут «на солнечных утесах и в тенистых лесах», а «тот чай, [что] растет на тенистых горных склонах, нельзя собирать». Солнечные горные склоны, да еще и с деревьями, дающими тень, — это лучшее место для выращивания чая. В районе производства Лунцзина («Колодец дракона»), в городе Ханчжоу у озера Сиху, чайные сады располагаются на солнечных склонах. Зимой им не грозят холодные потоки воздуха, а летом их заслоняют от палящего солнца деревья. Почва там известняковая, но плодородная, богатая перегноем. Немудрено, что здесь рождается такой превосходный чай, как Сиху Лунцзин (西湖龙井). А чай, который растет на тенистых склонах, из-за низкой температуры и короткого светового дня поздно дает почки и листья. Листья при этом маленькие и тонкие, а качество готового чая хуже.

В «Каноне чая» сказано: «Дикорастущий [чай] — лучший, садовый — хуже». Дикий чай растет обычно высоко в горах, а чайные сады люди разбивают, как правило, в горах, но ниже, или на холмах. «Высокие горы, облака и туманы рожают хороший чай» — эта поговорка относится и к утесным чаям гор Уишань, и к красному чаю (滇红) и пуэру (普洱) из Юньнани, и к Хуаншань маофэну (黄山毛峰, «Ворсистые пики гор Хуаншань»), и к Цимэнь хунча (祁门红茶, «Красный чай из уезда Цимэнь») из провинции Аньхой, и к Лушань юньу (庐山云雾, «Облака и туманы гор Лушань») из Цзянси. Все это чаи лучших сортов, произрастающие высоко в горах, где сильная влажность, много туманов и рассеянного солнечного света. Иногда имеет значение и большая разница между дневной и ночной температурой: она способствует накоплению активных веществ в чайном листе, улучшает его аромат.

ЧАЙ МОЖЕТ ВОСПИТЫВАТЬ ДОБРОДЕТЕЛИ И ВОЗВЫШАТЬ ПОМЫСЛЫ

Лу Юй считал, что в качестве напитка чай «более всего подходит людям утонченного обращения, скромным и добродетельным». Так он кратко охарактеризовал особенности чая и характер людей, которые его пьют.

В округе Хучжоу провинции Чжэцзян, где Лу Юй писал свой трактат, он часто встречался с интеллектуалами и людьми искусства, которые любили чай. Они вместе дегустировали этот напиток, писали стихи. В составе антологии «Вся поэзия эпохи Тан» («Цюань Тан ши») до нас дошли такие произведения, как «Связанные строки»¹². Лунной ночью пробуем



一椀喉吻潤 二椀破孤悶
三椀搜枯腸 唯覺文字五千卷
四椀發輕汗 平生不平事盡向毛孔散
五椀肌骨清 六椀通仙靈
七椀喫不得也 唯覺兩腋習習清風生

¹² Связанные строки (ляньцзюй) — стихотворение, сочиненное несколькими людьми, каждый из которых пишет по одной или несколько строк на заданную тему. Их часто сочиняли во время дружеских встреч за вином или чаем.

Портрет Лу Туна и его стихотворение «Семь чашек чая» из книги «Древние и современные портреты святых со словословиями» («Гуцзинь шэнсян туцзянь»)

Вэнь Хуэймин. Чайная встреча в горах Хуэйшань.
Эпоха Мин. Свиток, бумага, краски. 21,9 x 67 см.
Музей Запретного города

чай» («Юэе чоча лянцзюй»), «Связанные строки о книжном кабинете господина Паня, написанные в горах Чжушань» («Чжушань лянцзюй ти Пань ши шутан»). В эпоху Тан отношение к чаю как к напитку, воспитывающему добродетели, стало уже традицией. Например, близкий друг Лу Юя, поэт и монах Цзяожань, в своем стихотворении «Песнь о чаепитии, сочиненная в насмешку над посланником Цуй Ши» («Иньча гэ цяо Цуй Ши шицзюнь») воспевал чай так: «Первый глоток устранил помутнение и сон,



ясные чувства и мысли заполнили мир; второй глоток очистил мой дух, словно летящий дождь вдруг смыл легкую пыль; третий глоток — и я обретаю Путь, ни к чему тревожить душу, побеждены печали». Еще большей популярностью пользуется стихотворение Лу Туна «Семь чашек чая» («Ци вань ча гэ»). Все эти стихи подтверждают мысль Лу Юя о том, что чаю сопутствуют утонченное обращение, скромность и добродетель.



ЧАЙ ИЗГОНЯЕТ НЕДУГИ И УКРЕПЛЯЕТ ЗДОРОВЬЕ

Чай, напиток, более всего подходящий для питья¹³, изначально вошел в обиход потому, что обладает лекарственными свойствами: он избавляет от болезней и укрепляет здоровье. Когда Лу Юй составлял «Канон», он хорошо понимал это. Он пишет: «Если жарко и мучит жажда, душно и стесненно, голова болит, глаза сохнут, четыре конечности немеют, сто суставов не разгибаются, с помощью четырех [или] пяти глотков [чая], словно высшей проповедью и благодатью учения Будды, противостоят [недугам и восстанавливают] равновесие». Лю Чжэньлян, живший в эпоху Тан, говорил о «десяти добродетелях» чая: «Чаем разгоняют тоску, чаем прогоняют сонливость, чаем питают жизненную силу, чаем устраняют болезни, чаем благоприятствуют ритуалу и человеколюбию, чаем выражают почтение, в чае испытывают вкус, чаем питают тело, с помощью чая можно следовать Пути, с помощью чая можно возвышать помыслы». В «Каноне чая» также сказано: «[Что касается] использования чая, [то] вкус [его] весьма свеж». Нужно пить его горячим и знать меру: «четыре [или] пять глотков» — так он будет полезен и душе, и телу.

Лу Юй был прав: чай действительно может укреплять здоровье. В «Описании чая» («Чашу»), созданном Пай Вэнем в эпоху Тан, также говорится: «Его природа тонка и ясна, его вкус силен и чист, его польза — устранение тревог, его действие — достижение гармонии. Собираются сотни вещей, но [он] не смешивается [с ними], [он] превосходит все напитки, единственный возвышается [над ними]. Варят его в воде, [вскипяченной на

жаровне в форме] сосуда дин, перемешивают [утварью в] форме тигра, все привыкают к нему, никогда [он] не надоедает. Получаешь его — спокоен, не получаешь — болеешь». Лу Юй сравнивает чай с жэньшэнем: поддельный или низкокачественный женьшень вредит тем, кто его употребляет. Он хорошо понимал, что «чай [иногда вызывает] недуги»: это случается из-за ошибок при производстве, обработке, разведении огня и выборе воды.

13 Отсылка к тексту «Канона»: «...использовать чай в качестве напитка более всего подходит людям утонченного обращения, скромным и добродетельным».

ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ЧАЯ

№	Функция	Примечание
1	Усиливает секрецию жидкостей, избавляет от жажды, освежает в жару	И горячий, и холодный чай
2	Выводит мочу, нейтрализует яды	Ускоряет выделение тяжелых металлов и других токсичных веществ
3	Способствует мыслительным процессам, поднимает настроение, снижает усталость	Стимулирует центральную нервную систему, ускоряет выделение молочной кислоты, снимает усталость
4	Укрепляет зубы, защищает от кариеса	Полезно как питье чая, так и полоскание рта, поскольку в чае содержится фтор
5	Повышает иммунитет	Способствует формированию иммунных белков
6	Замедляет старение	Выводит свободные радикалы, имеет антиоксидантный эффект
7	Защищает организм	Уничтожает бактерии, борется с вирусами
8	Понижает количество липидов в крови, предотвращает атеросклероз	Препятствует свертыванию крови, снижает уровень холестерина
9	Снижает кровяное давление	Подавляет ангиотензинпревращающий фермент
10	Способствует похудению, красоте кожи	Уменьшает количество жиров, снижает уровень холестерина
11	Снижает уровень сахара, предотвращает сахарный диабет	Чайные полисахариды обладают гипогликемическим эффектом
12	Очищает и освежает полость рта	Можно и полоскать рот чайным настоем, и жевать жевательную резинку со вкусом чая
13	Улучшает пищеварение	Способствует секреции желудочного сока и расщеплению жиров
14	Улучшает зрение, предотвращает глазные болезни	В чайном листе содержится много витаминов (витамин А, витамины группы В, С, РР. – <i>Примеч. ред.</i>)
15	Снимает жар, защищает печень	Эффект катехинов
16	Предотвращает цингу	Эффект чайных полифенолов и воздействие витамина С
17	Предотвращает радиационный ущерб	Способствует повышению уровня лейкоцитов в крови
18	Оказывает антиаллергический эффект	Сдерживает выброс гистамина
19	Препятствует развитию язвы желудка	Препятствует растворению пепсина
20	Лечит запоры	Усиливает перистальтику толстой кишки
21	Отрезвляет	Способствует мочеиспусканию, выведению алкоголя; бодрит
22	Уменьшает вред от курения	Нейтрализует табачный деготь
23	Нормализует функции желудка, помогает при диарее	Уничтожает вредные бактерии в кишечнике и поддерживает полезную микрофлору
24	Борется с раком и мутациями	Воздействие катехинов и флавоноидов
25	Улучшает физическое и душевное здоровье	Чай проясняет сознание, улучшает настроение и работу мозга (за счет кофеина и танина. – <i>Примеч. ред.</i>)

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ СОДЕРЖИТ ЧАЙНЫЙ ЛИСТ

Элемент	Количество, получаемое при употреблении 10 мл чая в день	Воздействие на организм
Калий	140–300 мг	Поддерживает баланс жидкости в организме
Магний	1,5–5 мг	Поддерживает нормальный метаболизм сахара
Марганец	3,8–8 мг	Присутствует в составе сложных ферментов, связан с репродуктивной и костной системами
Фтор	1,5–5 мг	Защищает от кариеса, способствует росту костей
Кальций	3–4 мг	Способствует росту костей
Натрий	2–8 мг	Поддерживает баланс жидкости в организме
Сера	5–8 мг	Нормализует углеводный обмен (так как участвует в синтезе инсулина. – <i>Примеч. ред.</i>)
Железо	0,6–1 мг	Улучшает кровообращение (так как повышает количество микроэлементов в крови, отвечающих за выработку гемоглобина. – <i>Примеч. ред.</i>)
Медь	0,5–0,6 мг	Присутствует в составе сложных ферментов
Никель	0,05–28 мг	Ускоряет метаболизм
Кремний	140–300 мг	Способствует укреплению костей и мышц опорного аппарата
Цинк	0,2–0,4 мг	Способствует росту и развитию организма
Селен	Незначительное количество	Присутствует в составе некоторых ферментов, усиливает иммунные функции





Нежные зеленые почки
в бамбуковой корзине

НАЧАЛЬНЫЙ СВИТОК

ГЛАВА ВТОРАЯ. ИНСТРУМЕНТЫ

Вторая глава «Канона» рассказывает об инструментах¹ для сбора и изготовления чая. Всего их насчитывается восемнадцать, и Лу Юй пишет о форме, материале и способе использования каждого из них. По функциям их можно разделить на инструменты для сбора чая, пропаривания, формовки, сушки, подсчета и хранения. В этой главе также поясняется, как с их помощью осуществляются семь этапов производства чая: сбор, пропаривание, растирание, сбивание, сушка, нанизывание и запечатывание.

¹ Здесь и далее под «инструментами» (кит. 具, *цзюй*) будет пониматься особая категория приспособлений для изготовления чая, посуда и приборы.



ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ СБОРА ЧАЯ

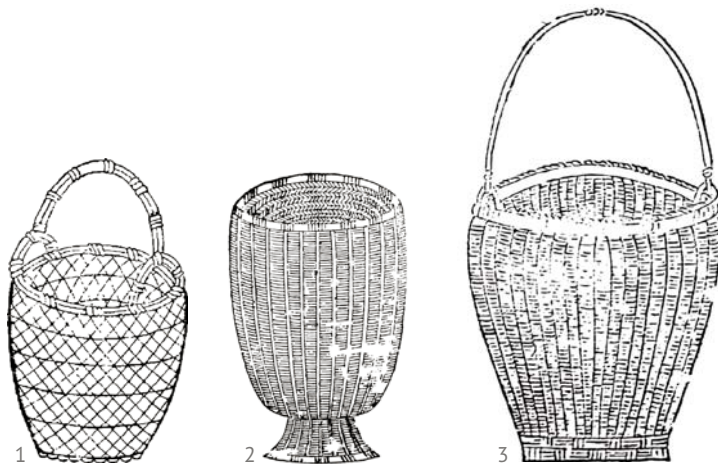
Корзина (篮, ин)

Изготавливается из бамбука, в нее складывают свежий чайный лист. Иногда ее называют *чжуин* («бамбуковая корзина»). Такая корзина хорошо вентилируется, это предохраняет листья от перегрева, из-за которого они портятся. Она легкая, ее можно нести в руках или за спиной, привязывать к поясу — так удобнее собирать чай.

В «Каноне» говорится: «Собиратели чая носят [их] на спине для сбора чая». У поэта же эпохи Тан Пи Жисю (834–883) в стихотворении «Собиратели чая» из цикла «Разные песни о чае» («Чачжун цзаян. Чажэнь») есть строчка: «На поясе несут легкие корзины». Видимо, в то время было два способа носить бамбуковую корзину. В «Каноне чая» названы четыре стандартных объема для корзины: пять шэнов (29,72 л), один доу (59,44 л), два доу (11,89 л) и три доу (17,83 л).

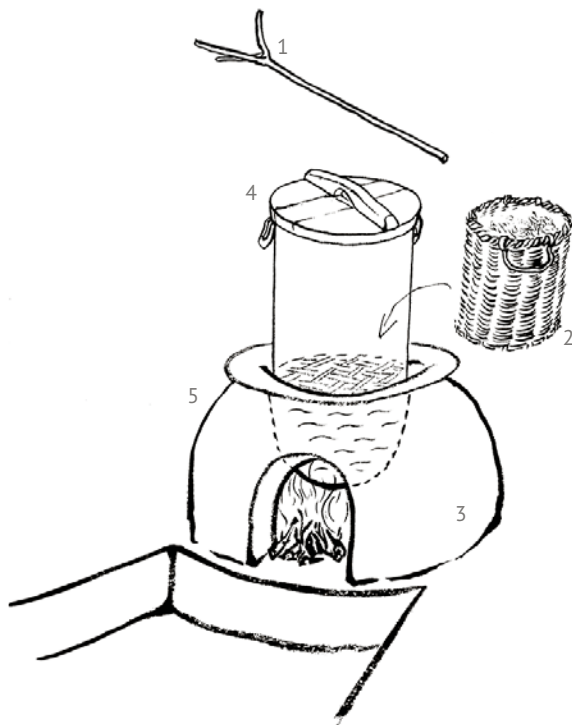


Плетеная бамбуковая корзина для чая.
Эпоха Цин. Нанкинский музей



Из «Высочайше утвержденного подробного изыскания о календаре» («Цинь-дин шуоуши тункао»). Эпоха Цин

1 — корзина ин; 2 — корзина цзюй; 3 — корзина лань



Инструменты для пропаривания и ворошения чая:

- 1 — разветвленная ветка;
- 2 — плетеная корзина;
- 3 — печь;
- 4 — чан;
- 5 — котел

ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ПРОПАРИВАНИЯ

Когда в эпоху Тан делали прессованный чай, его пропаривали, чтобы не допустить ферментации². Главный принцип в пропаривании чая — «высокая температура, короткое время». То есть нужно резко увеличить температуру пара, чтобы подавить ферментативное окисление. Поэтому инструменты для пропаривания должны быть как можно более герметичными, тогда температурное воздействие получится быстрым и равномерным, а чай — менее горьким. Руководствуясь этими правилами, Лу Юй и придумал инструменты для пропаривания.

Печь (灶, цзао)

В стихах танского поэта Лу Гуймэна «Чайная печь» («Чацзао») из цикла «Вторю Симэю. Десять песен о чайных инструментах» есть такие слова: «Без трубы, объятая легким дымом». Здесь подразумевается печь без дымохода. Пи Жисю в одноименном стихотворении из цикла «Разные песни о чае» пишет: «Воздвигаю печь у подножия скал»; «Дрова горят, сосновая смола благоухает». Отсюда можно сделать вывод о том, что печь строили на время и топили сосновыми поленьями.

Котел (釜, фу)

Для пропаривания требовался котел с ободом, чтобы удобнее было добавлять воду, когда она заканчивалась. Место соединения котла и чана для пропаривания замазывалось глиной, чтобы предотвратить потерю пара и смещение чана. Будь котел без обода, приходилось бы открывать чан и доливать воду сверху — из-за этого терялось бы много пара. В Древнем Китае эту конструкцию хорошо продумали.

² Высокая температура подавляет активность ферментов.

Чан (甌, цзэн)

Деревянный или глиняный цилиндрический сосуд для пропаривания.

Плетеная корзина (簾, би)

Плетеная бамбуковая перегородка в виде корзины. Она должна быть именно такой формы, а не плоской, чтобы удобнее было доставать пропаренный чай. Корзина помещалась в чан.

Разветвленная ветка (桠, я)

Ветка бумажной шелковицы, разветвленная натрое. С ее помощью переворачивали и встряхивали лист во время пропаривания, чтобы не вытекал чайный сок³.

ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ФОРМОВКИ

Эпоха Тан — время чая в блинах. Это прессованный чай, которому придали определенную форму.

С помощью инструментов для формовки с чайным листом проделывали следующее: растирали, собирали в форму, сбивали, вынимали из формы, сортировали. Для чайных блинов использовали довольно грубое сырье, поэтому перед прессовкой чайный лист нужно было растереть.

Сбивание — это прессовка чая после того, как он собран в форму. Для этого на столе (*чэн*) расстилали покрывало (*янь*), а на него помещали формы (*гуй*). Пропаренный и измельченный чай клали в формы, держали под прессом, а затем вынимали. Получившиеся блины раскладывали на подстилке (*пили*), инструменте для сортировки чая, чтобы они остыли. Блины высыхали, и их форма закреплялась.

³ Скорее всего, с ее помощью, наоборот, давали чайному соку вытечь. Такая же версия используется в изданном на русском языке «Каноне чая»: «...равномерно распределяя ей [веткой] пропариваемые почки, ростки и листья и давая вытечь из них соку».



1. Лу Гуймэн (?–881). Корзина для чая. Вторю Симэю⁴. Десять песен о чайных инструментах (Фэнхэ Симэй чацзюй ши юн. Чаин). Стихи

2. Пи Жисю. Чайная корзина. Разные песни о чае (Чачжун цза юн. Чаин). Стихи

3. Лу Гуймэн. Чайная печь. Вторю Симэю. Десять песен о чайных инструментах (Фэнхэ Симэй чацзюй ши юн. Чацзао)

4. Пи Жисю. Чайная печь. Разные песни о чае (Чачжун цза юн. Чацзао)

⁴ Пи Жисю.



Ван Чжэнь. Пест и ступа из «Книги о земледелии» («Нун шу»). Юань

КАК ОПРЕДЕЛЯЛИ ГОТОВНОСТЬ ЧАЯ
ВО ВРЕМЯ ПРОПАРИВАНИЯ

Не готов	Лист чая темно-зеленый, быстро тонет в воде, в аромате присутствует «запах персикового ядрышка» ⁵ и древесно-травянистый привкус
Готов	Горький и ароматный
Передержан	Лист желтый, борозды крупные, как на плодах каштана ⁶ , слабый вкус

⁵ Цитата из книги Хуан Жу «Важнейшие записи о чаепитии» («Пиньча яолу»), эпоха Сун.
⁶ Там же.

Пест (杵, чу) и ступа (臼, цзю)

В народе использовали простую деревянную палку и каменную ступу.

Форма (規, гуй)

Формы также называли *мо* или *цюань*. Их изготавливали из железа, они могли быть круглыми, квадратными, с узором.

Стол (承, чэн)

Каменный постамент, на который помещали формы. Стол мог быть деревянным (из софоры или шелковицы), тогда для устойчивости его наполовину вкапывали в землю.

Покрывало (檐, янь)

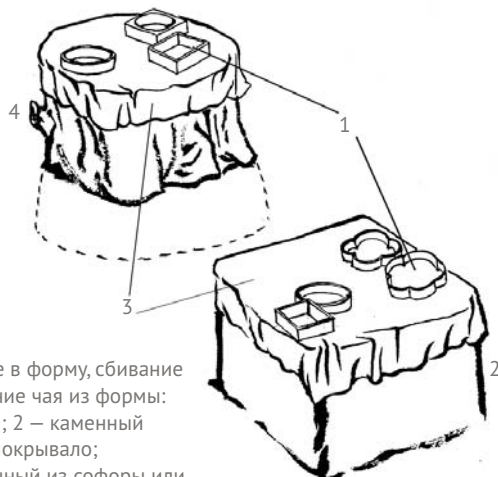
В качестве покрывала использовали пропитанный жиром шелк, изношенную непромокаемую одежду или изношенное платье без подкладки. Покрывало клали на стол, чтобы чайные блины не прилипали к нему.

Подстилка (茱莉, пили)

Подстилку также называли *инцзы* или *панлан*. Ее делали из бамбукового лыка.

ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ СУШКИ ЧАЯ

После того, как чаю придали форму, в нем еще содержится много влаги. Когда его рассортировывают и выкладывают на подстилку, он высыхает почти полностью. После формовки чай должен пройти и через искусственную сушку над слабым огнем (*хунбэй*). В чайных блинах эпохи Тан, в отличие от современного прессованного чая, при помощи шила (*ци*) проделывали отверстия, а затем нанизывали блины на шипы (*пу*), чтобы разделить их друг от друга. Так их



Собирание в форму, сбивание и вынимание чая из формы:
 1 — форма; 2 — каменный стол;
 3 — покрывало;
 4 — сделанный из софоры или шелковицы стол, наполовину вкопанный в землю



Подстилка



Растирание чая: 1 — пест; 2 — ступа

было удобнее перевозить. Затем через отверстия продевали жерди (*гуань*) и помещали блины в рамы (*пэн*), где они продолжали сушиться.

Шило (柴, ци)

Шило также называли *чжуйдао*. Его ручка изготавливалась из твердой древесины. С помощью шила протыкали чайный блин.

Шип (朴, пу)

Шип также называли *бянь*. Чайные блины нанизывали на шипы, чтобы разделить их. Так было удобнее транспортировать чай.

Яма для просушивания (焙, бэй)

В земле рыли яму глубиной два чи (622 мм), шириной два чи и пять цуней (311 мм⁷), длиной один чжан (3110 мм). Сверху делали небольшую стенку высотой два чи и обмазывали ее глиной.

Жердь (贯, гуань)

Жерди длиной два чи и пять цуней (778 мм) изготавливались из обструганного бамбука. На них нанизывали чай во время сушки.

Рама [для просушивания] (棚, пэн)

Раму также называли *чжань*. Она представляла собой двухуровневый деревянный каркас высотой один чи (333 мм), который устанавливался над ямой. Полусухой чай помещали на нижний уровень, а когда он высыхал полностью, поднимали на верхний.

⁷ Скорее всего, ошибка в переводе числа из китайской системы счисления в европейскую. Здесь должно быть 778 мм. — *Примеч. ред.*

ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ПОДСЧЕТА

Связка (穿, чуань)

Веревка для связки должна была быть крепкой и долговечной. В разных местностях ее делали из разного материала: в Цзяндуне и в Хуайнани⁸ плели из бамбукового лыка, в Сычуани скручивали из коры бумажной шелковицы.

Связка — это единица счета. В этом случае слово «чуань» используется не в глагольном значении, как, например, в словосочетании «инструмент для нанизывания чая» (*чуаньча гунцзуй*), а как счетное слово⁹.

ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

Короб (育, юй)

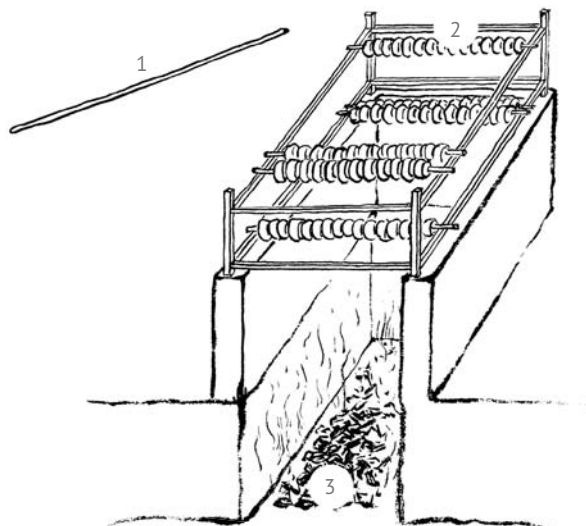
Короб — приспособление для повторной сушки готового чая, а также для его хранения. Короб похож на сушильный шкаф: деревянный каркас, плетеные бамбуковые стенки. Снаружи его оклеивают бумагой, сбоку оставляют дверцу. Внутри короб делится на два уровня: на нижний помещают плоску с тлеющим углем, на верхний — чайные блины. Долгая сушка предохраняет чай от влаги. Такая сушка особенно важна в Цзяннани¹⁰ в период Сливовых дождей¹¹.

⁸ Цзяндун — земли на южном берегу Янцзы, в ее нижнем течении, между городами Уху и Нанкин. Хуайнань — регион к югу от реки Хуайхэ.

⁹ Служебные слова в китайском языке, которые используют при указании количества предметов. Их также называют классификаторами.

¹⁰ Регион к югу от Янцзы, в ее нижнем течении.

¹¹ Сезон весенних дождей в Цзяннани, который выпадает на цветение сливовых деревьев (март–май).



Горячая сушка:

1 — жердь; 2 — рама; 3 — яма для просушивания

РАЗМЕР СВЯЗОК В РАЗНЫХ РЕГИОНАХ

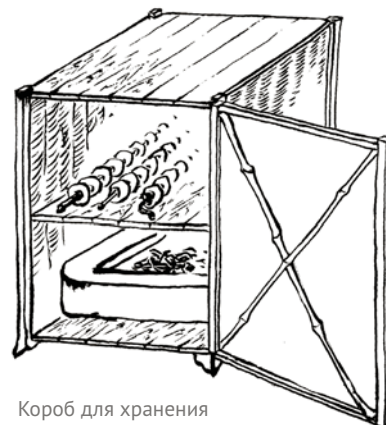
Вид Регион	Большая связка	Средняя связка	Малая связка
К востоку от Янцзы	1 цзинь	0,5 цзиня	4–5 лянов
Сячуань	120 цзиней	80 цзиней	50 цзиней



Связка



Нанизывание



Короб для хранения

新史臣
袁高奉
詔循茶
黃誌至
山巖
高鑒賦
茶山詩
興元
子盛三

永三月

茶山公館



Надписи, оставленные тремя *тайшоу* округа Хучжоу (Юань Гао, Юй Ди и Ду Му) на самой высокой площадке в горах Гучжу, где находились мастерские по изготовлению императорского чая

НАЧАЛЬНЫЙ СВИТОК

ГЛАВА ТРЕТЬЯ. ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Третья глава «Канона чая» продолжает рассказ о том, как в танское время делали чай в блинах. В ней описаны важнейшие моменты в сборе и изготовлении чая. Сначала Лу Юй пишет о том, какое время и какая погода подходят для сбора, рассказывает о форме чайного листа. Затем описывает восемь видов чайных блинов, а также рассуждает о принципах их оценки.



Три стандарта чайного сбора:

1 — одна почка, один чайный лист;

2 — одна почка, два чайных листа;

3 — одна почка, три чайных листа



Ту Лун¹. Занятия отшельника на досуге (Каопань юйши): «[Когда] собираешь чайный [лист], не нужно [брать] слишком маленький: [если он] маленький, то почки едва появились и во вкусе не хватает полноты. Не нужно [брать] слишком темный: [если он] темный, то чай уже старый, и во вкусе не хватает мягкости. Нужно [собирать] до и после сезона Хлебных дождей², искать зрелые кусты с листьями; [листья] светло-зеленые, и притом округлые и плотные, лучше всего». Эпоха Мин. Ту Лун писал о сборе чая в том же духе, что и Лу Юй

¹ Ту Лун (1544–1605) — поэт и драматург.

² Хлебные дожди (*зуйюй*) — сезон традиционного китайского календаря, с 20–21 апреля по 5–7 мая.

СБОР ЧАЙНОГО ЛИСТА

Время сбора

Лу Юй предлагал собирать чай весной (по григорианскому календарю — с марта по май). В Китае чай производят на обширной территории, но из-за разных природных условий где-то его собирают раньше, а где-то позже. Собирать чай нужно ясным безоблачным днем, рано утром, пока на нем еще лежит роса: так в эпоху Тан обеспечивали дополнительное содержание влаги в листьях при *шацине*³.

Критерии сбора

Лу Юй предлагал несколько правил для сбора чайного листа. Если на крепком чайном дереве, растущем на плодородной почве, молодые побеги достигли четырех–пяти цуней (13–16 см) в длину — можно собирать лист.

Нежные побеги, которые появляются в гуще листьев, ветвятся. Нужно выбрать самую длинную ветку и собирать лист с нее. Поскольку Лу Юй предлагал брать листья с более сильной ветви побега, чай в то время, видимо, собирали партиями — каждый раз с новых веток одного и того же куста.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЧАЙНЫХ БЛИНОВ

По сравнению с рассыпным, чай в блинах лучше сохраняет аромат, его проще хранить и перевозить. В эпохи Тан и Сун это был распространенный способ производства. В «Каноне чая» Лу Юй описывает следующую технологию: сначала собранный чайный лист проходит шацин под воздействием пара в котле с чаном. Потом еще горячий лист растирают пестом в ступе и прессуют в формах, получая круглые,

³ Шацин («убийство зелени») — температурная обработка, необходимая для приостановки ферментации и избавления от лишней горечи.

茶塢

閑尋堯氏山遂入深深塢種薺已成園栽葭寧記畝石
窪泉似掬巖礫雲如縷好是夏初時白花滿煙雨茶經云其花白
如薺

茶人

生於顧渚山老在漫石塢語氣爲茶薺衣香是煙霧庭
從櫺一作櫺九字反其木
如玉色渚人以爲杖子遮果任孺師虜日晚相笑歸腰間
佩輕篋

茶筍

裊然三五寸生必依巖洞寒恐結紅鉛暖疑銷紫汞圓
如玉軸光脆似瓊英凍每爲遇之疎南山挂幽夢

奉和襲美茶具十詠

茶塢

茗地曲隈回野行多繚繞向陽就中密背澗差還少遙
盤雲髻慢亂簇香篝小何處好幽期滿巖春露曉

茶人

天賦識靈草自然鍾野姿閑來北山下似與東風期雨
後採芳去雲間幽路危唯應報春鳥得共斯人知顧渚山有
報春鳥

茶筍

所孕和氣深時抽玉茗短輕煙漸結華嫩蘂初成管尋
來青靄曙欲去紅雲煖秀色自難逢傾筐不曾滿

Лу Гуймэн. Чайная долина (Чай), Чайные крестьяне (Чажэнь) и Чайные побеги (Часюнь). Вторю Симэю. Десять песен о чайных инструментах. Стихи

Пи Жисю. Чайная долина, Чайные крестьяне, Чайные побеги. Разные песни о чае. Стихи

ЛУЧШИЕ ЧАЙНЫЕ БЛИНЫ



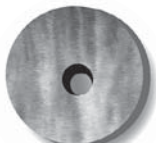
胡靴

«Сапоги варваров ху»,
поверхность блина
в тонких морщинах



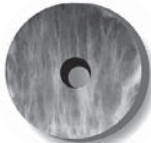
雨沟

«Ручьи после сильного
дождя», поверхность
блестящая, с бороздками



轻飘拂水

«Легкий порыв ветра
колеблет воду», поверх-
ность слегка волнистая



澄泥

«Чистая глина»,
поверхность гладкая



犴牛臄

«Подгрудок дикого
вола», поверхность
с ровными складками



浮云出山

«Выплывающие из-за
гор облака», на поверх-
ности блина круглые
изгибы

квадратные или узорчатые брикеты. Когда они остывают, их сушат над слабым огнем, а потом собирают в связку, чтобы было удобнее считать и перевозить. Хранятся чайные блины в коробе, в дождливый период в нем «зажигают огонь»⁴, чтобы уберечь чай от сырости.

ОЦЕНКА ЧАЯ

С помощью ярких образов Лу Юй описал текстуру и цвет восьми видов чайных блинов. Его рассуждения показывают, какими были требования к чаю: мягкий считали лучшим, грубый — худшим; сохранивший чайный сок — лучшим, потерявший его — худшим; в меру пропаренный и спрессованный — лучшим, слишком сильно пропаренный или спрессованный — худшим.

Величина чайного блина специально не оговаривалась. Обычно длина окружности составляла 78 мм, а толщина — менее 6 мм.

Внешний вид чайных блинов обусловлен многими факторами. Лу Юй считал, что нельзя определять качество чая, ориентируясь на какой-то один признак. Он выделял в искусстве оценки чая три ступени.

Считать чай хорошим только за его «блеск, темный цвет и ровную [поверхность]» — это худший способ оценки. Судить о хорошем качестве чая только по желтому цвету, морщинистой поверхности и неравномерной толщине блина — довольно поверхностный способ. Выявлять достоинства и недостатки чая сразу по всем описанным критериям — вот это лучше всего.

Почему же так? Лу Юй объясняет.

Блеск свидетельствует о выделении сока. Когда поверхность блина блестит — это хорошо, но когда

⁴ Помещают плошку с тлеющим углем на нижнем уровне.

выдавливают слишком много сока, то вкус чая слабеет — и это плохо.

Морщины свидетельствуют о том, что чай содержит сок. Когда на поверхности блина образуются складки, это, на первый взгляд, плохо, но если чай потерял мало сока, то он крепок — и это хорошо.

Черный цвет блина говорит о том, что чай сделан за два дня; желтый — о том, что он сделан за один день. Чай, сделанный за один день, лучше. Однако в блине черного цвета много сока, а в желтом — мало, поэтому желтый хуже черного.

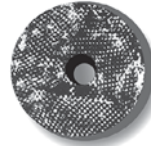
Если на поверхности блина нет вмятин, это означает, что чай спрессован плотно, а если есть — что он более рыхлый. Ровный блин выглядит красивее, но при плотной прессовке он теряет больше сока. Выходит, что блин неравномерной толщины лучше.

Лу Юй считал, что при оценке чая нужно учитывать и его внешний вид, и скрытые качества; не стоит делать поспешных выводов, опираясь на один-два признака.

ТЫСЯЧЕЛЕТНЯЯ ИСТОРИЯ ЧАЙНЫХ БЛИНОВ

Чай в блинах впервые упоминается в период Троецарствия в словаре «Расширенный “Эръя”» («Гуанъя»), который составил Чжан И: «В пределах [округов] Цзин и Ба собирают листья и делают блины». Прессованный чай был популярен в Китае почти тысячу лет, пока Чжу Юаньчжан⁵ не упразднил поставку ко двору чая в брикетах и его не заменил рассыпной чай.

ХУДШИЕ ЧАЙНЫЕ БЛИНЫ



竹籬

«Оболочка бамбуковых ростков», поверхность похожа на кору бамбука, блин расслаивается либо облупливается, напоминая решето, в чае присутствуют грубые побеги



霜荷

«Лотос, покрытый инеем», поверхность блина напоминает увядший лист лотоса

⁵ Чжу Юаньчжан (1328–1398) — первый император династии Мин, правил в 1368–1398 годах.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЙНОГО БЛИНА



Сбор чая



Пропаривание, ворошение

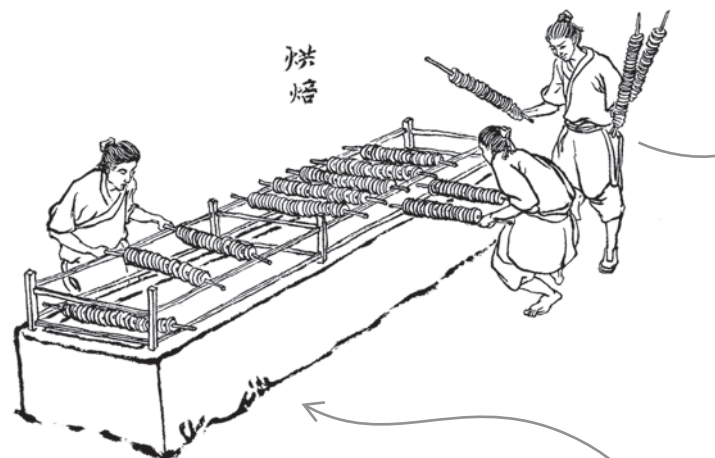


Растирание

В «Каноне» Лу Юй возвел мастерство выделки чая на новую высоту. Благодаря ему чаепитие эпохи Тан обрело изысканную простоту и вошло в повседневную жизнь народа.

Современные чайные блины производятся уже не так, как в древности. Сырьем для них служит *маоча*⁶ красного, зеленого или черного чая, его пропаривают и прессуют. Современный прессованный чай относится к чаям, прошедшим вторичную обработку.

⁶ Чай-сырец, прошедший первичную обработку.



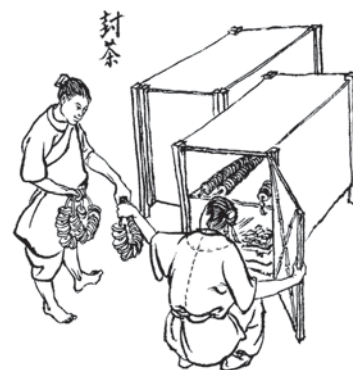
Сушка над слабым огнем



Создание отверстий



Нанизывание



Запечатывание



Сбивание, укладывание в форму, вынимание из формы, выкладывание чая

Реконструкция производства чайных блинов в императорских чайных мастерских эпохи Тан. Воплотить этот проект в хижине Лу Туна в уезде Исин поручил Жуань Хаогэну, Ван Цзябиню⁷ и автору этой книги Китайский музей чая в 2006 году

⁷ Жуань Хаогэн (р. 1938) — исследователь чая из провинции Чжэцзян, автор, редактор и составитель множества книг о чае. Ван Цзябинь (р. 1929) — исследователь чая, внесший огромный вклад в развитие чайного дела провинции Чжэцзян.



Чайные блины, найденные археологами



Растирание чая



Укладывание чая в форму, вынимание из формы





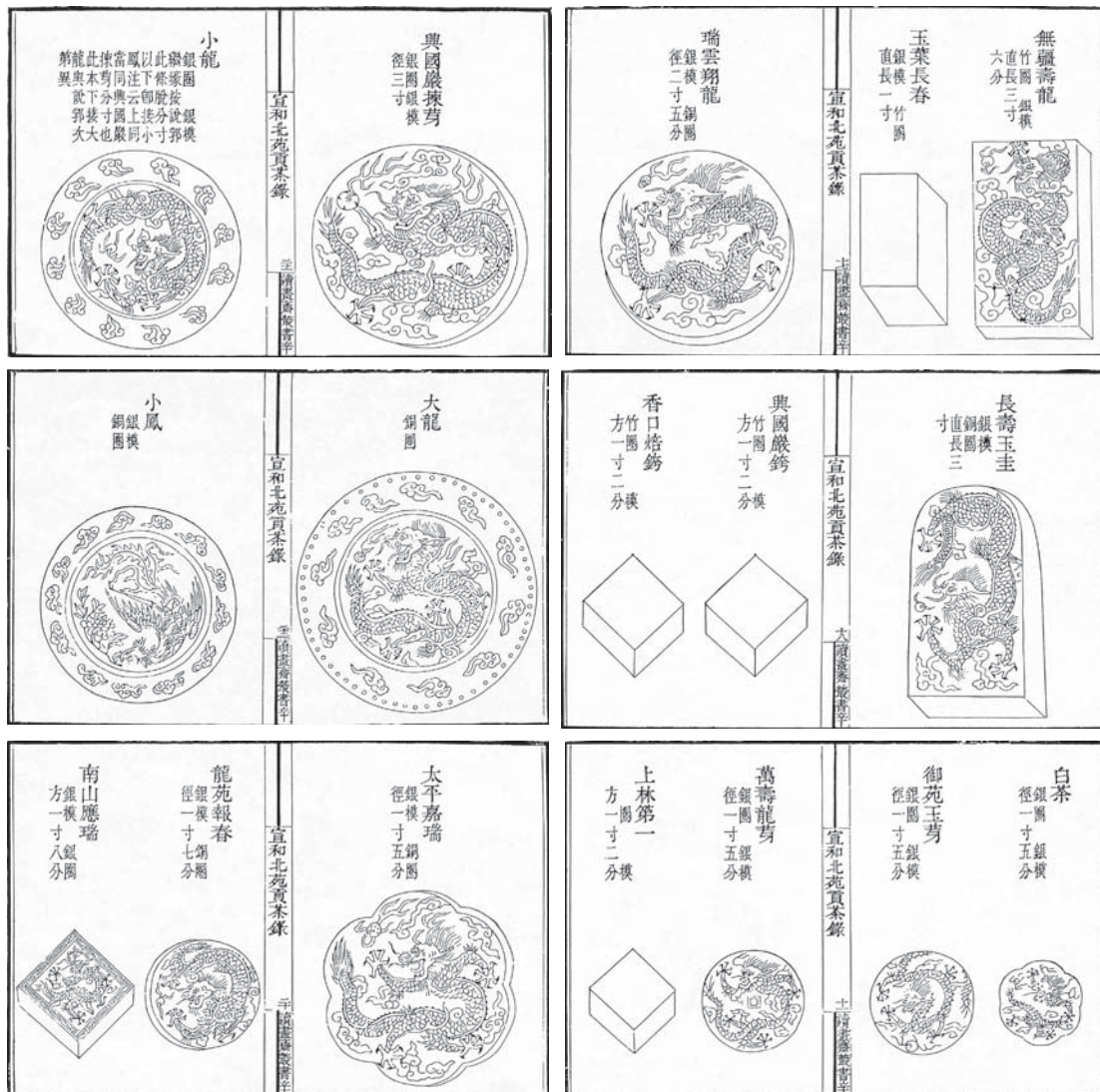
Чайные блины, сделанные согласно «Канону чая». В 2002 году горный парк «Лунцзин» пригласил Жуань Хаогэна, Ван Цзябиня и автора этой книги реконструировать процесс изготовления и питья чая, описанный Лу Юем



Нанизывание чая

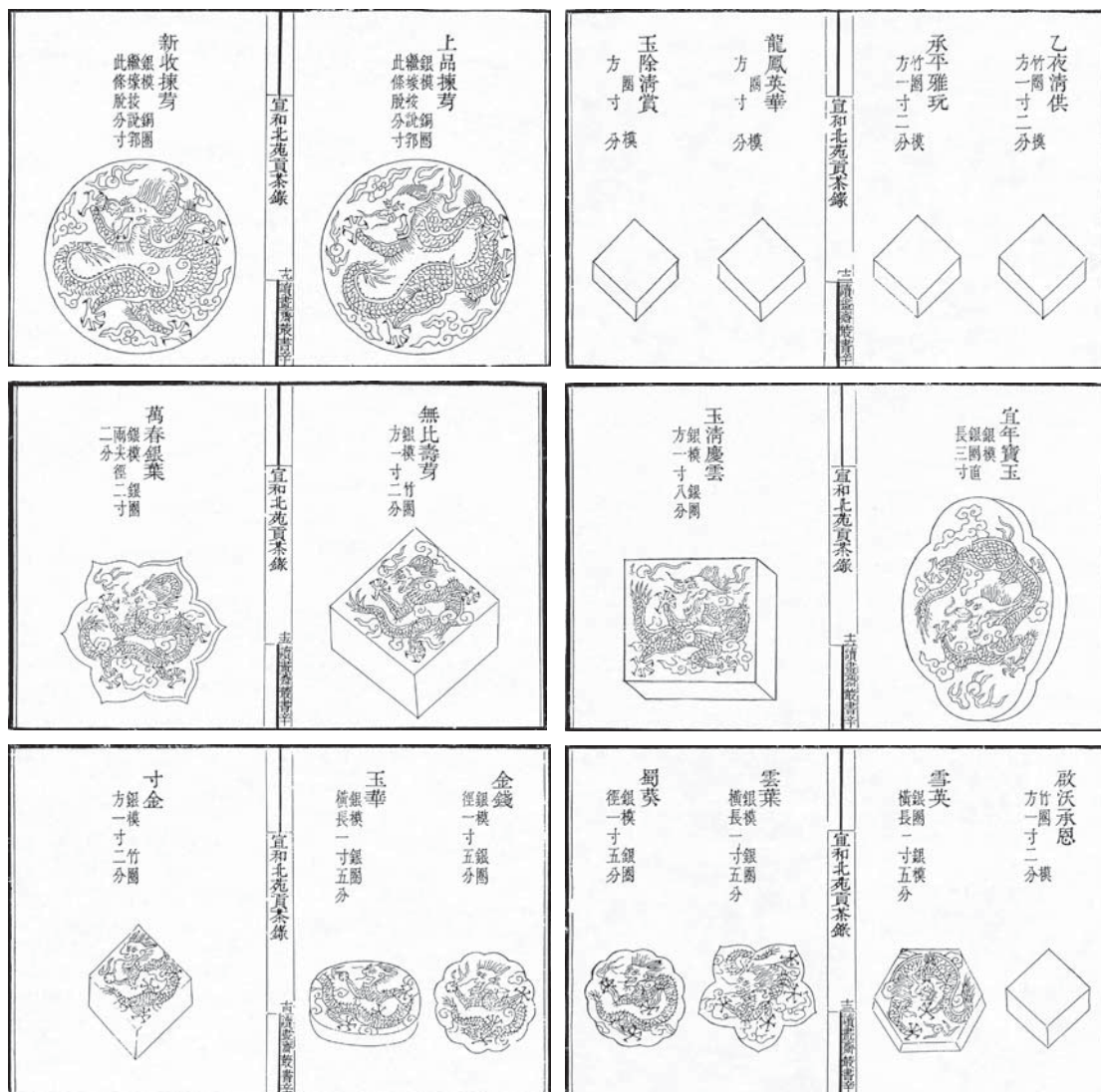


Сушка чая



Пропаривание чая и формирование из него блинов. Эпоха Сун. Благодаря иллюстрациям к «Записям годов Сюаньхэ»⁸ об императорском чае из Бэйяня («Сюаньхэ Бэйюань гунчалу») Сюн Фаня мы знаем о размерах чайных блинов и узорах на них

8 Девиз правления императора Северной Сун Хуэй-цзуна (1119–1125).







СРЕДНИЙ СВИТОК

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ. УТВАРЬ

*Черпаю [воду] из чистого источника и кипячу над живым огнем.
Назову это сам: говорю с Небом, чтобы возвеличить стремления сердца.
Заговариваю воду и огонь, чтобы содействовать делу внутренней плавки¹.
Не потому ли сердце влечет к чайному очагу,
Что он поможет на пути совершенствования?
О, сколь же он чист!*

Мудрец, таящий пустоту (Ханьской-цзы)²

Утварь несет в себе Дао³. Эту идею выражает Лу Юй в четвертой главе «Канона чая». В современном китайском языке утварь, которую используют для заваривания и питья чая, называется *чацзюй*. Это название складывалось постепенно, еще с конца эпохи Тан. Во времена Лу Юя и до него утварь называли *чацзи*, а под словом «чацзюй» подразумевали инструменты для изготовления чая. В этом же смысле слово употребляется в названии второй главы «Канона».

В среднем свитке Лу Юй подробно описывает набор утвари, которую использовали для варки и питья чая в блинах, — всего двадцать четыре предмета. Он рассказывает о названии, внешнем виде, способе изготовления, материале и использовании каждого из них, а также о том, как эти предметы влияют на качество сваренного чая. Лу Юй устанавливает правила чаепития и создает чайную церемонию.

¹ Отсылка к даосской алхимии. Первоначально даосские 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 циркулирующей энергией ци в теле, которое должно было привести к выплавлению «внутренней пилюли» и обретению бессмертия (внутренняя алхимия).

² Один из псевдонимов семнадцатого сына Чжу Юаньчжана Чжу Цюаня (1378–1448), автора трактата «Записки о чае» («Ча пу»).

³ Отсылка к идее традиционной китайской поэтики: «Вэнь несет в себе Дао», согласно которой произведение словесности нужно для выражения некой идеи, истины. Автор видит в утвари Лу Юя тот же скрытый смысл.

Функция	Предмет утвари
Разжигание огня	Жаровня (фэнлу) с емкостью для пепла (хуэйчэн), корзина (цзюй), кочерга (таньчжай), щипцы для горячего (хоцзя)
Варка	Котел (фу) с подставкой (цзяочуан), бамбуковые щипцы (чжуцэ)
Прокаливание, растирание и измерение чая	Щипцы (цзя), бумажный пакет (чжинан), терка для измельчения чая (нянь) со щеткой для сметания чайного порошка (фумо), коробка для хранения чая (лохэ) с ситом (ломо), мерная ложка (цзэ)
Хранение, фильтрация, зачерпывание воды и разливание чая	Емкость для воды (шуйфан), фильтр (лушуйнан) с зеленым промасленным чехлом (люйюнан), черпак (пяо) и таз для нагретой воды (шуйюй)
Хранение и набирание соли	Бадья для соли (цогуй) и ложка для соли (цзе)
Питье	Чашка (вань)
Чистка утвари	Щетка (чжа), емкость для чистки (дифан), емкость для отходов (цзыфан), полотенце (цзинь)
Хранение и расстановка утвари	Корзина (бэй) с бумажными салфетками (чжипа), столик для утвари (цзюйле), короб для утвари (долань)

УТВАРЬ НЕСЕТ В СЕБЕ ДАО

И в заваривании чая есть свои сезоны: подготовь все предметы — их будет двадцать четыре⁴

Лу Юй называет каждый из двадцати четырех инструментов и рассказывает об их форме, изготовлении, материале, использовании и влиянии на вкус чая.

Четыре предмета для разжигания огня: жаровня (фэнлу) с емкостью для пепла (хуэйчэн), корзина (цзюй), кочерга (таньчжай), щипцы для горячего (хоцзя).

Два предмета для варки: котел (фу) с подставкой под него (цзяочуан), бамбуковые щипцы (чжуцэ).

Пять предметов для прокаливания, растирания и измерения чая: щипцы (цзя), бумажный пакет (чжинан), терка для измельчения листа (нянь) со щеткой для сметания чайного порошка (фумо), коробка для хранения чая (лохэ) с ситом (ломо), мерная ложка (цзэ).

Четыре предмета для хранения, фильтрации, зачерпывания воды и разливания чая: емкость для воды (шуйфан), фильтр (лушуйнан) с зеленым промасленным чехлом (люйюнан), черпак (пяо) и таз для нагретой воды (шуйюй).

Один предмет для хранения и набирания соли: бадья (цогуй).

Один предмет для питья чая: чашка (вань).

Четыре предмета для чистки утвари: щетка (чжа), емкость для чистки (дифан), емкость для отходов (цзыфан), полотенце (цзинь).

Три предмета для хранения и расстановки утвари: корзина (бэй) с бумажными салфетками (чжипа), столик для утвари (цзюйле), короб для утвари (долань).

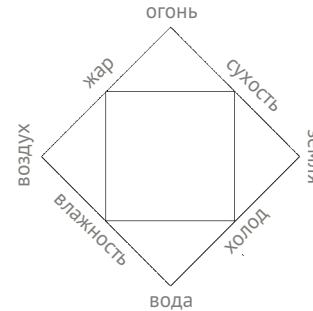
Перечисленные предметы составляют полный набор, который удобно носить с собой, когда он

⁴ То есть столько же, сколько сезонов в традиционном сельскохозяйственном календаре.

«хранится в коробе» (Фэн Янь⁵). Придумав его, Лу Юй установил порядок чаепития, придал ему эстетическую ценность. В церемонии воплотился дух чая, который объединяет три китайских учения: конфуцианство, буддизм и даосизм. Чайная утварь становится носителем этого духа, так реализуется идеал жизни «людей утонченного обращения, скромных и добродетельных» — Дао.

В XX веке чайную утварь часто находили во время археологических раскопок. Знаменитые находки, например, предметы утвари, которые увидели археологи 13 апреля 1987 года в подземном дворце⁶ монастыря Фамэнь у города Сиань, подтвердили описания из «Канона чая». Там были: жаровня, щипцы для горючего, бумажный пакет, терка, коробка для чая, мерная ложка, чашки и бадья для соли. При варке чая в основном опирались на сведения, которые содержит четвертая глава «Канона», и восхитительная императорская посуда⁷ использовалась так же, как скромная утварь, описанная Лу Юем, но сделана была из иных материалов. Находки из монастыря Фамэнь позволяют нам воссоздать придворную чайную церемонию, ее уникальный характер.

Книга «Рисунки чайной утвари со славословиями» («Чацзюй туцзань»), составленная Стариком Шэньанем⁸ в период Южной Сун, развивает основную мысль четвертой главы «Канона»: утварь несет в себе Дао. Автор олицетворяет двенадцать предметов утвари, у него это «двенадцать господ»: он весьма точно отражает скрытую суть, которую можно увидеть в каждом из них.



У древнегреческого учения о четырех стихиях есть нечто общее со схемой восьми триграмм

⁵ Литератор эпохи Тан, годы жизни неизвестны. Автор «Записок господина Фэна о слышанном и виденном» («Фэн ши вэнь цзянь цзи»).

⁶ Подземное помещение в буддийских храмах, где хранился прах святых и различная утварь.

⁷ Утварь, которую нашли археологи, была изготовлена с использованием серебра, золота и стекла. Ее подарил монастырю танский император Си-цзун (годы правления: 873–888).

⁸ Псевдоним. Настоящее имя этого автора неизвестно.

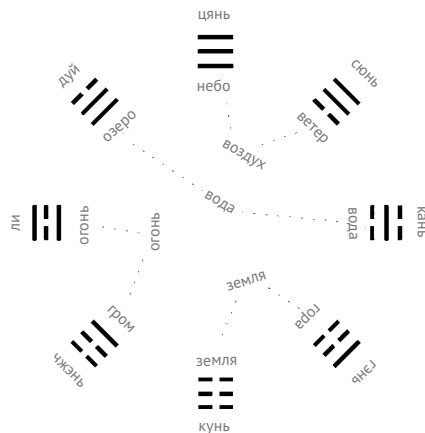
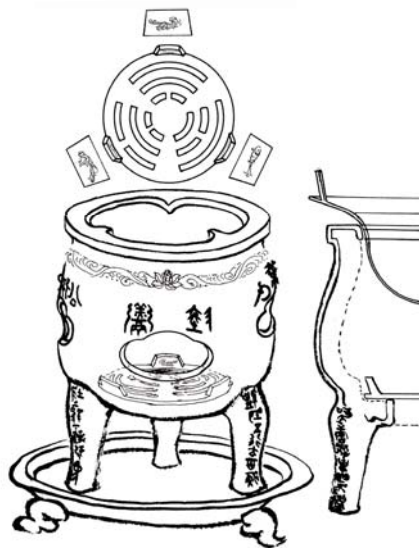


Схема помогает понять надпись на ножках жаровни Лу Юя: «Сверху вода, снизу ветер, посередине огонь. [Когда] пять стихий в теле [пребывают] в равновесии, [то] устранена [бывает] сотня недугов». Восемь китайских триграмм можно свести к четырем стихиям: воздуху, воде, земле и огню



На выступающих частях решетки жаровни Лу Юя изображены тигр, фазан и рыба

На протяжении тысячи лет, с Троецарствия до эпохи Сун, в Китае пили главным образом чай в блинах. Его варили (*чжу ча*) или же заливали чайный порошок кипятком и взбивали венчиком в чашке (*дянь ча*). Судя по танской поэзии, произведению «Оценка шестнадцати отваров» («Шилу танпинь»)⁹ и чайной утвари, взбивать чайный порошок начали уже в эпоху Тан. Лу Юй описывал следующий способ: чайный лист, измельченный до размера маленького рисового зернышка, бросали в кипящую воду и, помешивая, варили, а потом разливали по чашкам. Способ дянь ча предполагал, что чай размалывали в порошок, клали в чашу и смешивали с небольшим количеством воды, получая мягкую пасту, а затем заливали кипятком, приготовленным на жаровне, и мешали бамбуковым венчиком. На поверхности настоя должна была подниматься обильная пена. Если с утварью Лу Юя сравнить археологические находки последних лет и предметы, описанные в книге «Рисунки чайной утвари со славословиями», можно увидеть отличия метода дянь ча от варки и его преемственность по отношению к церемонии Лу Юя.

И в заваривании чая есть свои сезоны: подготовь все предметы — их будет двадцать четыре! Далее мы обсудим каждый в отдельности.

УТВАРЬ ДЛЯ РАЗЖИГАНИЯ ОГНЯ

Жаровня (风炉, фэнлу)

Жаровня — это главный предмет из набора чайной утвари, созданного Лу Юем.

Почему же название жаровни для варки чая начинается с иероглифа 风 (*фэн*, «ветер»)? Ветер — это воздушный поток, приведение к гармонии. Жаровня —местилище огня, а огонь живет, когда получает воздух. В жаровне Лу Юя, чтобы в нее поступало достаточно кислорода, есть одно отверстие

⁹ Книга, написанная Су И в конце эпохи Тан.

у основания и три по окружности. Огонь стремится вверх, вода его подавляет. Ветер, дующий снизу, — посредник между огнем и водой: «Сверху вода, снизу ветер, посередине огонь»¹⁰. Во время варки чая в жаровне, металлической снаружи и глиняной внутри, огонь, вода и ветер движутся и вызывают перемены. В этом процессе присутствуют все основные элементы, из которых создан материальный мир: вода, дерево, металл, огонь и земля. В результате «омываются пять органов, очищается дух» (Лю Се)¹¹. «[Когда] пять стихий в теле [пребывают] в равновесии, [то] устранена [бывает] сотня недугов»: они связывают и гармонизируют материю и дух, ведут к единству человека и Неба, радости и спокойствию в сердце — и тогда «откуда взяться болезням»¹²?

Лу Юй изобразил на жаровне воду, ветер и огонь при помощи триграмм (*кань*, *сюнь* и *ли*), а также рисунков рыбы, тигра и фазана. Кроме того, он украсил ее танскими орнаментами: «сплетенными цветами», «свисающими лозами», «извилистыми потоками», «квадратами». Это была изящная жаровня, ее ставили на столик. Во время варки ветер помогал огню, огонь нагревал воду, в воде варился чай: так

¹⁰ В надписи на одной из ножек жаровни Лу Юя использованы названия соответствующих триграмм. Эти же триграммы присутствуют среди узоров, нанесенных на жаровню. Всего таких триграмм восемь, это фундаментальные символы китайской натурфилософии, которые отражают основные принципы бытия, и каждая из них соотносится с определенными природным явлением и стихией. Лу Юй видел в варке результат взаимодействия природных стихий: «...ветер способен пробудить огонь, огонь способен довести до кипения воду...» — и описал весь процесс с помощью триграмм. Точно так же его можно описать при помощи другой концепции китайской натурфилософии — учения о пяти элементах, порождающих и преодолевающих друг друга — воде, дереве, металле, огне и земле.

¹¹ Цитата из трактата о теории литературы «Резной дракон литературной мысли» («Вэньсинь дяолун»), созданного Лю Се в V–VI вв. «Пять органов»: сердце, печень, селезенка, легкие, почки.

¹² Цитата из трактата о традиционной китайской медицине «Канон Желтого императора о внутреннем» («Хуан-ди нэйцзин»), написанного в III в. до н.э. Перевод Ф.Д. Сергеевой.



Жаровня с желтой глазурью и зеленой росписью. Период Пяти династий. Высота — 11 см, диаметр верхнего отверстия — 9 см, диаметр ножки — 6,5 см. Найдена в гончарных мастерских уезда Гунсянь, провинции Хэнань



Жаровня и фарфоровые изделия из белой глазури. Динский обжиг (округ Динчжоу). Период Пяти династий. Общая высота жаровни — 16,6 см. Погребальный инвентарь, найденный на раскопках в уезде Тансянь провинции Хэбэй. Государственный музей Китая

ДЕКОРАТИВНЫЕ ОРНАМЕНТЫ НА ЖАРОВНЕ



«Извилистые потоки» (*цзюшуй*): узор, изображающий рябь на воде, наподобие «связных свастики» (*ваньцзы льюшуй*)



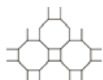
«Сплетенные цветы» (*ляньпа*): орнамент из цветов лотоса, который символизирует добродетель и нравственную чистоту. Лотос почитают и конфуцианцы, и буддисты, и даосы



«Квадраты» (*фанвэнь*): танский геометрический орнамент



«Свисающие лозы» (*чуймань*): танский орнамент из переплетающихся веток (его также называют *чаньчжи*, то есть «сплетенные ветви»). Древнегреческий орнамент попал в Древнюю Индию, а затем, в виде буддийского орнамента с изображением жимолости (*жэньдун*), соединился с даоским орнаментом эпохи Хань, напоминающим облака (*юньци*): так появился узор чуймань. Он символизирует цикличность, непрестанное обновление жизни



«Восемь счастливых знамений» (*бацзисян*)



«Лошадиный глаз» (*маянь*)



«Сопряжение» (*шунаншэн*) или «сопряжение квадратов» (*фаншэн*)



«Черепаший панцирь» (*гуйцзя*)

выкристаллизовывалась его чистейшая сущность. Это было прекрасное зрелище.

Жаровня отливалась из меди или железа в форме древнего сосуда дин. Изнутри стенки обмазывали глиной, чтобы высокая температура не повреждала металл, а тепловая энергия не расходовалась на стенки. В жаровню помещалась решетка, которую Лу Юй называл 埴堦 (*дене*). Согласно «Словарю иероглифов Канси» («Канси цзыдянь»), иероглиф 埴 (*де*) обозначает нижнюю часть чего-либо, а 堦 (*не*) — небольшую гору. Решетка делилась на три части, на которых были изображены триграммы *кань* («вода»), *сунь* («ветер») и *ли* («огонь»). На выступающих частях решетки им соответствовали изображения рыбы, тигра и фазана. В емкость для пепла (*хуэйчэн*) падала зола из нижнего отверстия, кроме того, на нее ставили жаровню, чтобы при переноске не обжечь руки.



И Инь, министр государства Шан. Во «Внешнем комментарии к «Книге песен» в версии Ханя» («Хань ши вайчжуань») говорится: «И Инь <...> с сосудом дин за спиной и подносом для жертвоприношений в руках привел в согласие пять вкусов и занял пост министра». Это наиболее раннее упоминание дина как предмета для приготовления пищи

ПРОИСХОЖДЕНИЕ СОСУДА ДИН

В Древнем Китае сосуд дин был регалией, которая передавалась вместе с престолом, символом государства и власти. В динах варили мясо для жертвоприношений и пиршеств. В основном они были бронзовыми, круглыми, с тремя ножками и двумя ручками. Встречались и прямоугольные сосуды на четырех ножках. Дины были распространены в эпохи Шан и Чжоу, однако их продолжали использовать и в эпоху Хань.

1-3. Сосуды дин в виде жаровни.
Эпоха Чжоу. Бронза. Обнаружены
в городе Баоцзи (провинция Шэньси)
и других местах



4. Сосуд дин из красной керамики
с узором в виде сосцевидных высту-
пов (*жудин*). Эпоха неолита, культура
Пэйлиган, среднее течение Хуанхэ.
Высота — 22 см, диаметр отверстия —
23 см. Хэнаньский музей



5-6. Жаровни в форме сосуда дин.
Середина периода Сражающихся
царств

7. Квадратный сосуд дин с узором
в виде сосцевидных выступов. Эпоха
Шан. Высота — 100 см, вес — 52,55 кг.
Утварь для приготовления пищи, об-
наруженная во время раскопок в го-
роде Чжэнчжоу, провинция Хэнань

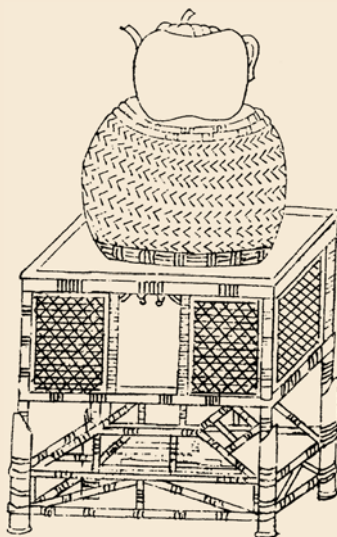


8. Сосуд «Наньгун Лю дин» («Сосуд
дин Лю из Южного дворца»). Запад-
ное Чжоу. Высота — 38,8 см. Госу-
дарственный музей Китая

9. Сосуд «Да Юй дин» («Большой
сосуд дин Юя»). Западное Чжоу. Вы-
сота — 101,9 см, диаметр отверстия —
77,8 см, вес — 153,5 кг

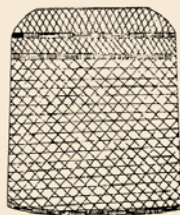
«РИСУНКИ ЧАЙНОЙ УТВАРИ СО СЛАВОСЛОВИЯМИ»

Старик Шэньань,
Южная Сун



Жаровня *куцзецзюнь* («непоколебимый муж») ¹³. Эпоха Мин. Пятнистый бамбук

¹³ Название связано со свойствами печки (жар от огня, который в ней разжигают изо дня в день, не вредит ей) и при этом указывает на материал, из которого она сделана: куцзе — это горькие коленца [бамбука].



Жаровня, или Вэй Хунлу

Вэй Хунлу: имя — Вэньдин (Треножник культуры), второе имя — Цзиньян (Светлое солнце), прозвище — Сычуан сяньшоу (Праздный старец Четыре окна).

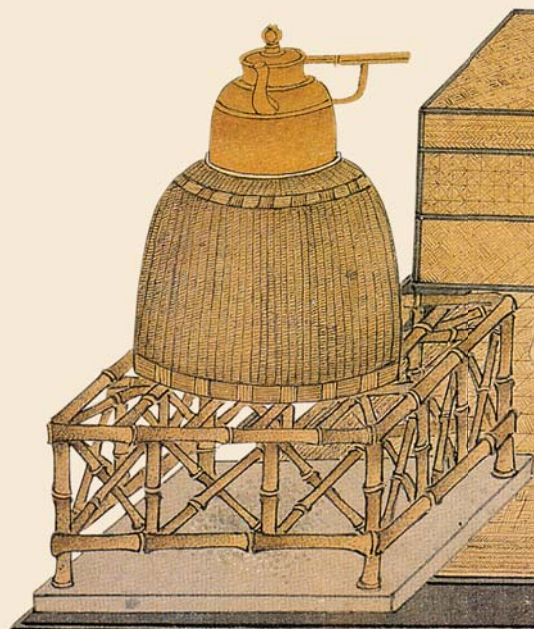
«Славословие» гласит: «Чжужун ведает летом, десять тысяч вещей плавятся и горят. Когда огонь пылает на горе [Куньган], сгорают [равно] и нефрит, и камень¹⁴ — [но] вы не таковы! Что же до того, чтобы не дать цветам гор и долин пасть в грязь и уголь, то [это] вы можете осилить. Прозвище [же] высокого господина мало известно и редко [его] называют». Фамилия Вэй («выделанная кожа») подразумевает, что жаровня сделана из гибкого и крепкого материала, например, из бамбуковой коры. Хунлу — начальник государственного учреждения, которое появилось в эпоху Хань и ведало жертвоприношениями при императорском дворе. Второй иероглиф в этом слове, «лу», звучит так же, как «жаровня» по-китайски. Имена Вэньдин (Треножник культуры) и Цзиньян (Светлое солнце) объясняют, что речь идет о чайной жаровне, а прозвище указывает на то, что в ней есть четыре отверстия для воздуха. В четвертой главе «Канона чая» читаем: «Между тремя ножками устроены три отверстия. Одиночное отверстие у основания служит местом, где проходит воздушный поток и [откуда] высыпается зола». Это «Славословие» адресовано духу огня, Чжужуну, и представляет собой молитву.

¹⁴ Фраза об огне — цитата из «Чтимой книги» («Шан шу»), в которой собраны документы древнейшей китайской истории. Другое ее название — «Книга документов» («Шу цзин»). Входит в состав конфуцианского «Четверокнижия». Цит. по: Чтимая книга: Древнекитайские тексты и перевод «Шан шу» («Шу цзин») и «Малого предисловия» («Шу сюй») / Подгот. древнекит. текстов и ил., пер., прим. и предисл. В.М. Майорова; послесл. В.М. Майорова и Л.В. Стеженской. М.: ИДВ РАН, 2014. С. 143.



Жаровня дин для чая.
Эпоха Мин

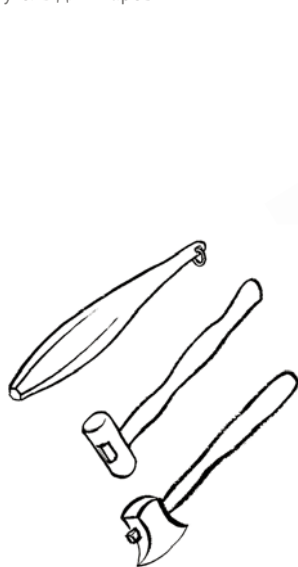
Жаровня и сосуд для
кипятка. Стенная роспись
«Приготовление чая». Моги-
ла периода государства Ляо
у города Сюаньхуа



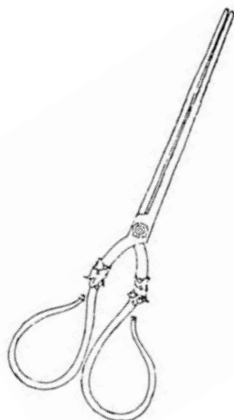
Дин Юньпэн. Варка чая. Фрагмент. Эпоха Мин. Бумага, краски.
140,5 x 57,8 см. Музей города Уси



Серебряные щипцы. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь.
Длина — 276 см, диаметр верхнего конца — 6 см, нижнего — 2,4 см, вес — 756 г. Использовались, чтобы брать уголь для жаровни



Кочерга, чуй («молот»)
и фу («топор»)



Медные щипцы

Корзина (筥, цзюй)

Бамбуковая емкость для угля.

Кочерга (炭槌, таньчжуа)

Шестигранная железная палка, которая использовалась для колки угля.

Щипцы для горючего (火夹, хоцзя)

Изготавливались из железа или бронзы, прямыми и округлыми, с плоскими концами. С помощью щипцов брали уголь. Их также называли *хоцжу* («палочки для огня»), *хокуайцзы* («палочки для огня»), *цзянхун* («покоряющие красное»).



Уфу («палата воронов») —
корзина для угля



Корзина цзюй

Котел (甗, фу)

Лу Юй стал обозначать котел для чая специальным иероглифом — 甗 (фу). Янь Шигу¹⁵ давал такой комментарий: «甗 (фу) — это котлы 釜 (фу) с большим отверстием». И форма, и материал котла, и то, как обрабатывалась его поверхность, — все это делало его весьма подходящим для варки чая. Котел отливали из сырцового железа, изнутри он был отполирован, и его легко было чистить; снаружи его оставляли необработанным и шероховатым, чтобы он лучше поглощал тепло. Благодаря двум ручкам котел было удобно переносить и устанавливать на жаровне. Широкое дно делало его более устойчивым. Нагреваемая поверхность была большой, кипение начиналось в центре котла, чай давал пену, получался ароматным и вкусным. Ручки, широкая кромка и глубокое дно не только делали котел Лу Юя более функциональным: эти элементы символизировали идеи о справедливом законодательстве, стремление постигать сложное, умеренность. Конфуцианские идеалы справедливости и гармонии объединялись с буддийской концепцией о свершении благих дел.

Бамбуковые шипцы (чжуцэ), которыми мешали чайную пену, делали длиной один чи и два цуня (311 мм). Глубина котла составляла примерно 21 см, а объем — около одного шэна.

Подставка (交床, цзяочуан)

На нее ставили котел. Также ее называли *цзинфэй* («успокаивающая кипение»).

¹⁵ Ученый и литератор, живший во времена Суй и Тан (581–645). Автор важных комментариев. Здесь приводится цитата из его комментария к «Истории Хань» («Хань шу»).



Котел из фарфора цинцы. Период Пяти династий. Внутри покрыт зеленой глазурью, снаружи неглазурован. Общая высота — 9,2 см, диаметр отверстия — 17,7 см, диаметр дна — 6 см, ширина ручек — 4 см. Объем воды, налитой до *сяньвэнь* («узора тетивы»), состоящего из двух линий, — 1500 мл. Музей провинции Чжэцзян



Серебряный котел. Эпоха Тан. Общая высота — 13,5 см, высота котла — 10 см, диаметр отверстия — 28,2 см. Найден на раскопках в деревне Хэцзяцунь (южный пригород Сианя) в 1970 году. Исторический музей провинции Шэньси



Подставка



Заваривание чая. Фрагмент. Стенная роспись в гробнице Чжао Ли. Государство Цзинь. Район Шицзиншань, Пекин



Сосуд для кипятка, или Тан Тидянь

Тан Тидянь: имя — Фасинь (Проявляющий свежесть), второе имя — Имин (Внезапно поющий), прозвище — Вэньгу илао (Старый отшельник¹⁶ с теплых источников).

«Славословие» гласит: «Питает дух справедливости, рождает звуки кипения. Умением держаться середины поддерживает добродетель Чэн Тана¹⁷; соразмеряясь с различием между гостем и хозяином, следует примеру Чжуншу Юя¹⁸. Но не минует горя от огня снаружи и мученья от жара внутри — что поделать?»

Фамилия Тан означает «кипяток». Тидянь — название чиновничьей должности, которое буквально переводится как «ведать и сличать». Здесь это слово поясняет функции сосуда: его поднимают (*ти*) и заливают чайный порошок кипятком (*дянь*). Имя Проявляющий свежесть подразумевает, что с помощью воды из сосуда чай проявляет свой цвет; второе имя, Внезапно поющий, описывает звук кипящей в сосуде воды. В последней фразе «Славословия» читаем: «Но не минует горя от огня снаружи и мученья от жара внутри — что поделать?» — в этих словах заключено предчувствие бед, которое в тот исторический период относилось, видимо, не только к предмету чайной утвари¹⁹. Сосуд для кипятка заменил котел в эпоху Сун. Его использовали, когда готовили чай способом дань ча.

¹⁶ Под «старым отшельником» подразумевается сановник, который после прихода к власти новой династии сохраняет верность прежнему государю и, отказываясь служить новым правителям, уходит на покой.

¹⁷ Легендарный основатель шанской династии, славный своими добродетелями.

¹⁸ Сановник царства Вэй, которого Конфуций хвалил за знание этикета и соблюдение различий между хозяином и гостем. Этот эпизод описан в «Комментарии Цзо к "Чунь цю"» («Чунь цю Цзо чжуань»).

¹⁹ Во времена Южной Сун север Китая был завоеван чжурчжэнями, это же угрожало и югу.

УТВАРЬ ДЛЯ ПРОКАЛИВАНИЯ ЧАЯ

Щипцы (夹, цзя)

Изготавливались из молодого зеленого бамбука. С их помощью переворачивали чайный блин во время прокаливания. Лу Юй считал, что над огнем зеленый бамбук выделяет сок и чай получается более ароматным.

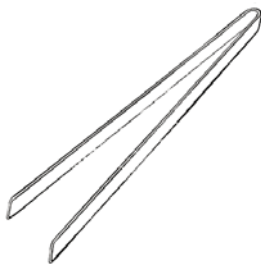
Бумажный пакет (纸囊, чжинан)

После прокаливания чай еще горячим клали в бумажный пакет, чтобы в него не проникала влага, содержащаяся в воздухе, и он не терял из-за этого аромат.

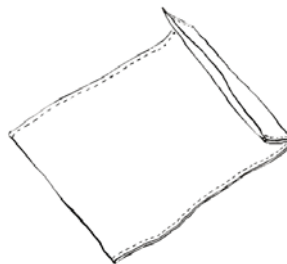
Для пакета использовали тростниковую бумагу из уезда Шаньсянь (ныне город Шэнчжоу, провинция Чжэцзян). Поскольку в уезде Шаньсянь «у реки Шаньси на четыре–пять сотен ли вокруг [растет] старый тростник... на реке делают много бумаги, во всякое время ножами и топорами рубят [тростник]» (антология «Вся проза эпохи Тан» («Цюань Тан вэнь»)). Эта бумага пользовалась спросом. Из нее делали балдахины от moskitov, одеяла, а поэты эпохи Тан даже писали о ней стихи. Согласно «Канону чая», пакет должен быть сшит из белой плотной шаньской тростниковой бумаги. В нее же заворачивали чашки.



Щипцы из молодого зеленого бамбука



Щипцы из рафинированной меди или ковкого железа



Бумажный пакет

1. Ажурная серебряная корзина с позолотой, украшенная узором в виде летящих гусей. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь. Высота — 17,8 см, высота ножек — 2,4 см, вес — 654 г. Использовалась для прокаливания чайных блинов



2. Корзина из золотой и серебряной проволоки. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь. Высота — 15 см, диаметр отверстия — 13,5–14,5 см, вес — 355 г. Использовалась для прокаливания чайных блинов



3. Серебряный кувшин с позолотой, украшенный изображениями в жанре жэньу. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь. Высота кувшина — 24,7 см, диаметр — 13,2 см, глубина — 11,2 см. У кувшина были те же функции, что и у бумажного пакета

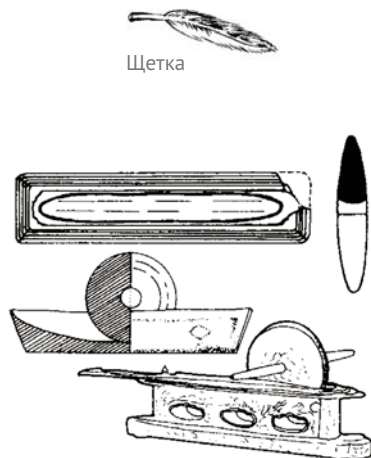


УТВАРЬ ДЛЯ РАСТИРАНИЯ ЧАЯ

Терка (碾, нянь) и щетка (拂末, фумо)

Прокаленный чайный блин кладут в бумажный пакет, а когда он остынет, вынимают и помещают в терку. Перекатывая в терке деревянный диск, чай измельчают. Его не следует перемалывать в пыль. Частицы по размеру должны напоминать рисовые зернышки, так чай будет удобнее варить. Лу Юй писал: «Бирюзово-зеленая мука и светло-зеленая пыль — это не есть [правильный] порошок». У поэта эпохи Тан Цинь Таоюя есть такие строки: «Мальчик-слуга размолол на крупички полную луну». Здесь он описывает именно растирание чайного блина.

Терка Лу Юя была небольшой и изготавливалась из твердой древесины без сильного запаха. Для измельчения чайного листа в эпоху Тан использовали и другую утварь.



Позолоченная терка для чая с резным основанием. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь. Высота — 7,1 см, длина — 27,4 см, ширина — 3 см. Выемка в форме полумесяца, суженная к низу. Длина оси диска — 21,6 см, диаметр диска — 8,9 см. Толщина диска по краям — 0,6 см, в центре — 2,2 см. На лезвии диска расположены параллельные бороздки. Ось круглая, в центре толще, чем по краям

С помощью щетки сметали измельченный лист. В Древнем Китае для измельчения чая в блинах использовали три приспособления: ступку (*цзю*), терку (*нянь*) и мельницу (*мо*).

Поэт эпохи Сун Су Дунпо в стихах «Сочиняю на рифмы Дун Ичжуна. Чайная мельница» («Цыюнь Дун Ичжун чамо») пишет: «Постепенно, чтобы проявить его [чая] вкус, обращались к ступке; затем вникли в его начало, и появилась терка»; «вникнув в силу его воздействия, перешли к мельнице». Эти строки описывают, как три предмета сменяли друг друга.

Танский литератор Лю Цзунъюань (773–819) в стихах «Летней ночью написал ненароком» («Ся е оу цзо») упоминает ступку для чая: «В полдень один не спал и не [слышал] иных звуков, только отрок за рощей бамбука толоч в ступе чай».



Фарфоровый пест с сине-серой глазурью. Северная Сун. Длина — 12,9 см. Дополнял ступку для измельчения чая



Чайная ступка из белого фарфора. Эпоха Тан. Высота — 3,4 см, диаметр верха — 15 см. Внутри фарфор не покрыт глазурью, на нем вырезан орнамент из concentric circles. Внутри ступка разделена на четыре части крестообразной линией, каждая часть покрыта зигзагами. Так образуется неровная поверхность, это помогает измельчению



Ступа из фарфора цинцы. Эпоха Тан. Высота — 4,7 см, диаметр отверстия — 15,7 см. Музей провинции Хунань



Растирание чая. Роспись на стене в гробнице Чи Фэньюаня

Старик Шэньань в книге «Рисунки чайной утвари со славословиями» пишет обо всех трех предметах для растирания чая.

Ступка, Му Дайчжи, использовалась для первичного измельчения чая. Терка, Цзинь Фацао, была металлической, поскольку в эпоху Сун чайный порошок взбивали в чашах, и он должен был быть мельче, чем для варки. Фань Чжунъянь писал об этом в «Песне о чайных состязаниях»: «У золотой терки шелестит пыль, в нефритовой чаше поднимается изумрудная пена». Мельница, Ши Чжуаньюнь, размалывала чай в пыль. Такой тонкий помол был необходим для сунского способа приготовления чая.



Чайная терка с белой глазурью. Эпоха Тан. Высота — 4,1 см, длина — 14,3 см. Центр охраны культурных памятников провинции Хэбэй



Чайная терка с желтой глазурью. Эпоха Тан. Высота — 6,2 см, длина — 31,8 см, ширина — 7,5 см. В центре терки выемка, глубина которой по краям уменьшается. Диаметр диска — 10,5 см, в центральное отверстие устанавливается ось. Диаметр отверстия — 2 см, толщина диска — 2,1 см. Музей «Шоуду»



Чайная ступка, или Му Дайчжи

Му Дайчжи: имя — Лицзи (Благодетельствующий и спасающий), второе имя — Ванцзи (Забывший о хитростях), прозвище — Гэчжу цзюй-жэнь (Живущий за рощей бамбука).

«Славословие» гласит: «[Действует], откликаясь созвездиям в вышине, и спасает тем самым народ. Характером тверд, не склоняется перед неудачами, и потому сторонники его, склонные следовать обстоятельствам, не могут его защитить. Доброта есть доброта, но коли его не поддержит судья и не поможет ему глава тайного совета, он не сможет достигнуть успеха в своих делах».

Фамилия Му («дерево») указывает на материал, из которого изготовлена ступка. Дайчжи — должность, появившаяся в эпоху Тан. Дайчжи дежурили попеременно, чтобы при дворе всегда был человек, готовый дать советы императору. Функции чайной ступки похожи. В «Славословии» старик Шэньань подчеркивает, что ступка «не склоняется перед неудачами», он говорит, что ей нужны поддержка судьи и помощь главы тайного совета: то есть ступка должна использоваться вместе с теркой и ситом, ведь разминание чая в ступке — только начало его измельчения.



Терка, или Цзинь Фацао

Цзинь Фацао: имена — Яньгу (Вникающий²⁰ в древность) и Лигу (Попирающий²¹ древних), вторые имена — Юанькай (Старшее железо)



Лю Суннянь. Измельчение чая. Фрагмент.
Южная Сун. Музей Запретного города
в Тайбэе

²⁰ Одно из значений иероглифа 研 (янь) — «измельчать, растирать» — также описывает функции терки.

²¹ На терку намекает иероглиф 輶 (ли), одно из значений которого — «проехать колесами, прокатиться по чему-либо».



Приготовление чая. Растирание чайного листа. Стенная роспись в гробнице Чжан Куанчжэна периода государства Ляо. Сюаньхуа, провинция Хэбэй

и Чжункэн (Второй звон)²², прозвища — Юнчжи цзюйминь (Старик Благозвучный) и Хэцинь сяньшэн (Господин Сладкозвучный цинь).

«Славословие» гласит: «Мягкое не проглотит, твердое не выплюнет²³, находчив и ловок²⁴, на всякое дело имеет решение, и потому, непреклонный, не собьется с пути, — разве это не верно?»

Фамилия Цзинь («металл») указывает на материал, из которого сделана терка. Фацао — это местный судья эпохи Тан. В «Славословии» рассказ о его служебных функциях образно описывает использование терки.



Чайная мельница, или Ши Чжуаньюнь

Ши Чжуаньюнь: имя — Цзочи (Зубы-буравы)²⁵, второе имя — Чуаньсин (Спешно идущий), прозвище — Сяньу Иньцзюнь (Отшельник из Ароматной Комнаты).

«Славословие» гласит: «Таит крепость характера, исполнен справедливых дум. Питаясь цветущими травами, без усталости объезжает округу. Управляет сбором прибылей в горах, ведает перевозкой податного хлеба. Неизменно по кругу идет, не оставляет правильное, но следует ему, не имеет зубов, но не роппшет на это».

²² Юань (старший), чжун (второй) — так называли сыновей по старшинству.

²³ Аллюзия на «Оду царскому наставнику Чжун Шаньфу» из раздела «Великие оды» в «Книге песен» («Шицзин». «Да я». «Чжэньминь»). В одном из фрагментов оды говорится о том, что обычно человек, получивший власть, угнетает слабых (глотаем мягкое) и отступает перед сильными (выплевывает твердое). Однако Чжун Шаньфу, которому посвящено это произведение, был не таков: «Мягкий кусочек легко принимают уста, // Выплюнешь твердый кусок не жуя изо рта — // Тоже сложил поговорку такую народ. // Но Чжун Шаньфу человек был, однако, не тот: // Мягкий кусочек его не глотали уста, // Твердый кусок не выплевывал он изо рта — // Не угнетал, как другие, он сирых и вдов, // Сильных отпора не трус, был с ними суров!». Цит. по: Шицзин: Книга песен и гимнов / Пер. с кит. А. Штукина. М.: Худож. лит., 1987. С. 268.

²⁴ Букв.: «круглый механизм движется [и] используется» — описываются действия терки.

²⁵ Имя чудовища из мифов о стрелке И.

Фамилия Ши («камень») указывает на материал, из которого изготовлена мельница. Имена и прозвище описывают, как она выглядит и как работает. В империи Сун была должность: *чжунаньюнь ши* («уполномоченный по перевозкам»). Этот чиновник должен был торопить население с уплатой налогов и податей, принимать и выдавать деньги и зерно, организовывать жертвоприношения и перевозку податного хлеба по воде. Функции чайной мельницы сравниваются в «Славословии» с его работой.



Щетка, или Цзун Цунши

Цзун Цунши: имя — Цзыфу (Господин мухогонка), второе имя Буи (Не упускающий), прозвище — Саюнь сию (Друг с ручья²⁶, сметающий облака).

«Славословие» гласит: «Лучший ученик школы Конфуция подметает пол и встречает гостей²⁷. Ведает он мелочами и о них не забудет, но сумеет собрать разрозненное и поднять упущенное. Двигается кисть, и пыль не взлетает вокруг. Прекрасны его заслуги!»

Фамилия Цзун — омофон слова «пальма». Щетка для порошка делалась из пальмового волокна. Цунши — это чиновничья должность, учрежденная в эпоху Хань и отмененная при династии Сун. Цунши подчинялся начальнику области или округа и ведал мелкими делами. Поэтому щетка здесь названа Цзыфу: «цзы» — уважительное обращение, а «фу» звучит так же, как

²⁶ Метафора, обозначающая отшельника.

²⁷ Цитата из «Бесед и суждений» («Лунь юй»), книги конфуцианского канона, в которых собраны высказывания Конфуция и его беседы с учениками. Глава 19, чжан 12: «Ученики Цзы Ся способны мыть и подметать, вести беседу, встречать и провожать. Однако это лишь вершки. А где же корешки, их нет, как с этим быть?» Цит. по: Суждения и беседы. Лунь юй / Науч. пер. А.Е. Лукьянова; поэт. пер. В.П. Абраменко. М.: Международная издательская компания «Шанс», 2019.

слово «мухогонка»²⁸. Второе имя, Буи (Не пропускающий), говорит о его служебных обязанностях. «Сметать облака» означает «смахивать чай»: в эпоху Сун ценили белый чайный лист и метафорически его называли облаком.

Метелочка Цзун Цунши, о которой говорит Старик Шэньань в «Иллюстрациях со славословиями», – усовершенствованная щетка для чая, описанная Лу Юем.



Сито, или Ло Шуми

Ло Шуми: имя – Жояо (Подобный пиону), второе имя – Чуаньши (Наставник Передающий), прозвище – Сыинь ляочжан (Помощник настоятеля, размышляющий о сокровенном).

«Славословие» гласит: «Когда тайные дела не держат в секрете, это вредит успеху. Ныне высшие скрывают их, а низшие разглашают – сделать так, чтобы тонкое и грубое не смешивалось, как тяжело это людям! Что поделать, если [человек] внимателен к мелочам, но, работая, поднимает шум; жалею о таком».

Фамилия Ло («тюль») указывает на материал, из которого обычно делают сетку сита. Этот же иероглиф входит в название коробки из «Канона чая» – лохэ. Шуми²⁹ – чиновничья должность, учрежденная в эпоху Тан. Ее название звучит так же, как словосочетание «редкий и частый». Слова «когда тайные дела не держат в секрете, это вредит успеху» двусмысленны³⁰. Фраза «внимателен к мелочам, но, работая, поднимает шум», возможно, намекает на громкий звук, который раздается, когда просеивают чай.

²⁸ Мухогонка – это небольшая метелочка, которой отгоняли мух. Видимо, аналогия заключается в том, что цунши защищал начальство от множества пустячных навязчивых дел, подобно мухогонке.

²⁹ Глава тайного совета Шумиюань.

³⁰ Дело в том, что слова «секрет» и «частый» передаются одним и тем же иероглифом. Получается, фразу можно понять и так: «Если сито не частое, это вредит успеху».

УТВАРЬ ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ЧАЯ

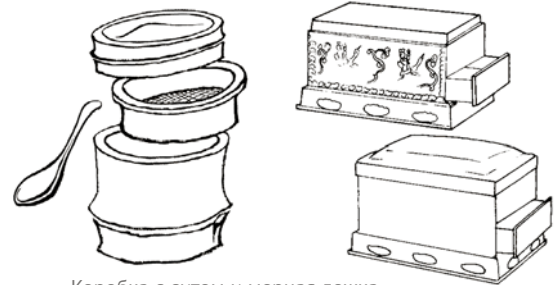
Коробка для чая (罗合, лохэ) с ситом (罗末, ломо) и мерная ложка (则, цзэ)

Чай, растертый в порошок, клали в сито, сквозь которое он просыпался в коробку. Просеивая чай, сито трясли, накрыв крышкой, чтобы порошок не разлетался. Сито хранилось в коробке, закрытой крышкой. Количество чая для варки измеряли специальной ложкой — *чацзэ*³¹. Ею чай забрасывали в котел. Ложку тоже клали в коробку, чтобы она была под рукой.

Конструкция, придуманная Лу Юем, удивительно удобна. Люди, которые пили чай в ту эпоху, в большинстве своем сами растирали и просеивали его, обретая чувство свободы от внешнего мира: «Не могут уста говорить, в сердце радостно постигаю себя»³².

31 Цзэ (则) — стандарт, образец.

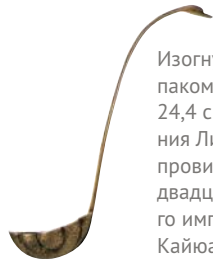
32 Из стихов литератора и каллиграфа Хуан Тинцзяня (1045–1105) «Цы о чае» на мотив «Пиньлин» («Пиньлин. Ча цы»).



Коробка с ситом и мерная ложка



Морские ракушки и устричные раковины. Они использовались как мерные ложки



Изогнутая серебряная чайная ложка с черпаком в виде цветочного лепестка. Длина — 24,4 см. Найдена при раскопках захоронения Ли Цзинью в Таньюане (город Аньши, провинция Хэнань). Захоронение датируется двадцать шестым годом правления танского императора Сюань-цзуна под девизом Кайюань (738)



Фарфоровая коробочка с желто-зеленой глазурью. Юэский обжиг. Эпоха Тан. Высота — 5,3 см, диаметр отверстия — 8 см



Позолоченное серебряное сито с резным основанием, украшенное рисунком «Небожители верхом на журавлях». Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь. Высота — 9,5 см, длина сита — 13,4 см, ширина — 8,4 см, высота выдвижного ящика — 2 см, вес — 1472 г. Коробка делится на два уровня ситом, через которое просеивали чай. Выдвижной ящик снабжен ручкой, чтобы чай удобнее было вынимать. Этот предмет утвари использовался так же, как сито и коробка, описанные Лу Юем



Ложки из фарфора цинцы. Эпоха Тан. Найдены при раскопках гончарных мастерских у озера Шанлиньху. Провинция Чжэцзян, город Цыси. Музей провинции Чжэцзян

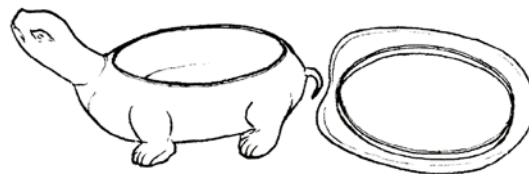


Ложка *чахэ*³³ в форме рога антилопы. Длина — 15,9 см, ширина — 3,2 см, толщина — 0,1 см



Позолоченная серебряная ложка с узором в виде летящих гусей. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь.

Длина — 19,2 см, ширина верхнего конца ручки — 1,3 см, нижнего — 0,7 см. Размер черпака по вертикали — 4,5 см, в поперечнике — 2,6 см



Фарфоровая чайница. Динский обжиг. Период Пяти династий. Высота — 7,8 см, диаметр отверстия — 5,7 см, диаметр основания — 5,5 см. Шанхайский музей



Позолоченная серебряная коробка для чая в виде черепахи. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь. Высота — 13,1 см, длина — 27,6 см, ширина — 14,5 см, вес — 832 г. Крышкой коробки служит черепаший панцирь. Чай можно было достать, сняв панцирь, или просто высыпать его изо рта черепахи. Коробка использовалась для хранения чайных блинов и чайной крошки

³³ Чэхэ — предмет утвари, который используется в современной чайной церемонии; в чэхэ кладут чай перед тем, как положить его в чайник.

УТВАРЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ФИЛЬТРАЦИИ ВОДЫ

Емкость для воды (水方, шуифан)

В ней хранилась вода для варки чая. Воду зачерпывали с помощью промасленного чехла для фильтра, затем пропускали через фильтр и сливали в эту емкость.

Фильтр (澆水囊, лушуйнан) с зеленым промасленным чехлом (绿油囊, люйюнан)

Фильтр использовали, чтобы очистить воду перед варкой чая. Это был предмет наподобие круглой сетки, вставленной в кольцо (в «Каноне чая» это кольцо названо каркасом). Кольцо делали из необработанной меди, чтобы избежать эрозии. Сам фильтр плели из бамбукового лыка — в форме мешка. Его обшивали зеленым тюлем, а затем привязывали подвески. Так получалась сетка, через которую процеживали воду.

Чехол изготавливался из зеленой промасленной ткани и использовался для того, чтобы набирать воду. Из чехла через фильтр ее сливали в емкость, только потом можно было черпаком переливать ее в котел, кипятить — и варить чай.

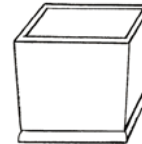
В эпоху Тан фильтр с чехлом был одной из «шести вещей буддиста»³⁴. Поэт и монах Цзяожань в стихах «Весенней ночью слагаю [стихотворение] на тему фильтра для воды и посылаю Чжэн Минфу» («Чунье фудэ лушуйнян гэ сун Чжэн Минфу») пишет: «Сколь бело шелковое полотно из У и Чу! Принес его отшельник и оставил новичку-монаху. Монах может сшить из него фильтр для воды, для этого не нужно ни мастерство портного, ни ножницы и аршин в руках. То, что учитель оставил мне, похоже, без изъяна; всякий раз, как процеживаю [воду], решаюсь дать волю сердцу». Лу Юй с детства жил



Сосуд юньдунь («собирающий облака») — кувшин для воды



1 — фильтр;
2 — зеленый промасленный чехол



Емкости для воды



Фарфоровый сосуд для воды, покрытый небесно-голубой глазурью. Цзюньский обжиг. Северная Сун. Высота — 26,6 см, диаметр отверстия — 17,5 см



Фарфоровый чайник с одной ручкой с зеленой глазурью и резным цветочным узором. Южные династии. Высота — 21,3 см, диаметр горлышка — 11 см, диаметр донца — 12,4 см. Музей Запретного города

³⁴ Шесть вещей, необходимых буддийскому монаху в быту: три одеяния, металлическая миска для сбора подаяний, молитвенный коврик и фильтр.



Черпак. Иллюстрация из «Новоутвержденных трех книг о ритуале с иллюстрациями и сводным комментарием» («Синьдин саньли ту цзи чжу»). Ксилография от второго года правления под девизом Чуньси Южной Сун (1175) изданная в областной школе Чжэньцзяна. Составитель и комментатор — Не Чуньи



Печать
«Тыква-горлянка»



Черпак

среди монахов и тесно общался с ними в зрелые годы. Чань-буддисты сильно повлияли на него, именно благодаря им он крайне внимательно относился к воде для варки чая.

Когда фильтр не использовали, его хранили в зеленом промасленном чехле.

УТВАРЬ ДЛЯ ЗАЧЕРПЫВАНИЯ ВОДЫ И РАЗЛИВАНИЯ ЧАЯ

Черпак (瓢, пяо)

С помощью черпака набирали воду или разливали чай. Его также называли *сишао* или *шао* (все это означает «черпак»), *фэньин* («разделяющий полностью»; имелось в виду, что с помощью черпака чай из полного котла наливали гостям. — *Примеч. пер.*) или Ху Юаньвай. Черпак делали из разрезанной пополам тыквы-горлянки или вырезали из дерева.



Бамбуковые ковши с изображениями драконов. Цветной лак. Западная Хань. Музей провинции Хунань



Черпак, или Ху Юаньвай

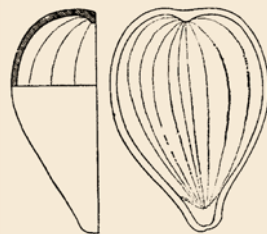
Ху Юаньвай: имя — Вэйи (Единственный), второе имя — Цзунсюй (Почтенный подносящий), прозвище — Чжуюэ сяньюэнь (Бессмертный старец, хранящий луну).

«Славословие» гласит: «Вращается кругом, сообразуясь с циркулем, и не пропустит своего времени. В неизменном порядке покоя и движения утруждает себя ради высокого. Мучения от тоски могут всецело его сокрушить. Пусть внутри у него ничего нет, вовне все может разбирать, но его тонкости недостаточно, чтобы сравниться с находчивым мужем».

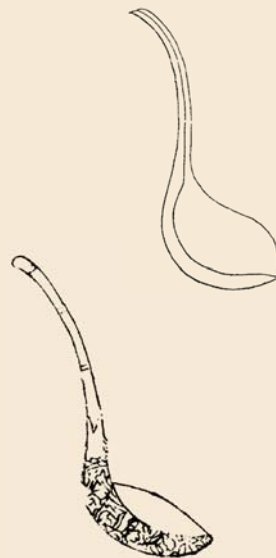
Фамилия Ху звучит так же, как «тыква-горлянка», и указывает на материал, из которого изготовлен черпак. Юаньвай — сокращенное название должности *юаньвай лан*. Это имя также отсылает к слову «вайюань» («внешне округлый»): подразумевается форма черпака. Ху Юаньвай — как раз такой черпак, о котором писал Лу Юй в «Каноне чая». У Су Ши есть стихи: «Большой черпак хранит луну, возвращает ее в кувшин весны; малый ковш разделяет реки и вливает их в вазу ночи». Поэтому прозвище Ху Юаньвая — Бессмертный старец, хранящий луну.

Как видно из этой хвалебной речи, черпаком не только разливали чай. Его также использовали, когда нужно было размельчить чайный блин. Но, поскольку стенки тыквы-горлянки тонкие, она легко могла треснуть, поэтому на черпак нельзя было сильно давить, и чайный порошок получался «недостаточно тонким»³⁵. Тогда приходилось обращаться еще и к «находчивому мужу», то есть к терке.

35 Отсылка к цитате из «Славословия»: «...его тонкости недостаточно, чтобы сравниться с находчивым мужем».



Черпак. Найден на раскопках циньских захоронений в Шуйхуди, уезд Юньмэн



Линь Си. Черпак из тыквы-горлянки. Эпоха Сун. Иллюстрация из «Разъяснений "Записок об исследовании ремесел" из Кабинета треножника» («Яньчжай Као гун цзи цзе»). Ксилография периода Южной Сун



Серебряный черпак с длинной ручкой. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь



Серебряная чайная ложка. Длина — 17,6 см, ширина черпала — 4,3 см. Найдена при раскопках захоронения Цуй Фана в Тяньюане (город Аньши, провинция Хэнань). Захоронение датируется вторым годом правления императора Тан У-цзуна под девизом Хуэйчан (842)

УТВАРЬ ДЛЯ ВАРКИ ЧАЯ

Бамбуковые щипцы (竹筴, чжуцэ)

Бамбуковыми щипцами мешали чай во время варки и взбалтывали в котле, чтобы он дал пену. Лу Юй считал эту пену лучшим, что есть в чае.

В эпоху Сун способ джянь ча заменил варку, чай стали мешать не в котле, а в чаше. Вместо бамбуковых щипцов стали использовать чайный венчик (*часянь*). В книге «Рисунки чайной утвари со словословиями» Старика Шэньяня описывается венчик Чжу Фушуай, которым взбивали чай: «Рука легкая, [движения] венчика сильны, пальцы, [держющие венчик], описывают круг»³⁶. Чай давал пену, которая собиралась у стенок чаши. На стенках не должно было оставаться подтеков воды. Тот, у кого пена держалась дольше всех, становился победителем чайных состязаний.

Чайную ложку (*чачи*) можно было использовать таким же образом. В «Записках о чае» («Ча лу») Цай Сяна, созданных в эпоху Сун, говорится: «Чайная ложка должна быть тяжелой, ударять ей надо с силой. Лучше всего золотые ложки, но используют в основном серебряные и железные».

³⁶ Трактат императора Хуэй-цзуна «Рассуждение о чае годов Дагуань» («Дагуань ча лунь»). Дагуань — девиз правления Хуэй-цзуна в 1107–1110 годах.



Бамбуковые щипцы



Бамбуковый венчик, или Чжу Фушуай

Чжу Фушуай: имя — Шаньтяо (Искусный в смешивании), второе имя — Сидянь (Следующий за Дянем), прозвище — Сюэтао гунцзы (Княжич Снежные волны).

«Славословие» гласит: «[Подобен] голодным мужам с горы Шоуян³⁷; когда настойчиво уве-

щевают губительное бурление, то в золотом треножнике переливают кипяток³⁸, и редки те, кто может дотронуться до кипящей воды; добродетель мужа [такова], что он единственный сам испытал [это]. [Если бы он] страшился опасности, то кто бы увидел такое?»

Фамилия Чжу («бамбук») означает материал, из которого сделан венчик. Имя Шаньтяо (Искусный в смешивании) указывает на его функции. Второе имя (Следующий за Дянем) означает, что венчик служит Тан Тидяню (Сосуду для кипятка). Снежным волнам уподобляется пена в чайном настое, которую взбивают венчиком.

В «Славословии» венчик оценивается очень высоко. Под пером старика Шэньяня возникает храбрец, не страшась опасностей, готовый пройти сквозь огонь и воду.

37 Бо И и Шу Ци — легендарные родственники дома из Шан. Согласно преданию, когда Шан была завоевана чжоусцами, они отказались принять власть новой династии и есть чжоуский хлеб. Они удалились в горы Шоуяншань, где питались дикими травами и в итоге умерли от голода.

38 Отсылка к пословице: «Переливать кипяток, чтобы остановить кипение, но не убирать хворост» (то есть прибегать к полумерам, но не устранять причину несчастий).



Серебряная ложка
без узоров. Эпоха Тан.
Монастырь Фамэнь

Подставка для соли на трех ножках с ручками-бутонами и изображениями рыб-драконов. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь. Общая высота — 29,7 см. Состоит из крышки, столика и подставки на трех ножках

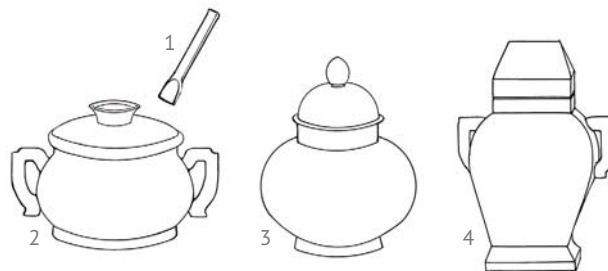
УТВАРЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И НАБИРАНИЯ СОЛИ

Бадья для соли (甃簋, цогуй) и ложка для соли (撒, цзе)

В эпоху Тан при варке в чай добавляли и соль. Бадьи для соли «[имеют] закрытую форму»; это фарфоровые емкости с крышкой. *Цо* — одно из названий соли в китайском языке.

Цзе — это бамбуковая ложка для соли, которую клали в бадью. Ею зачерпывали соль.

Лу Юй отказался от всех приправ, которые клали в чай, кроме соли. Когда в котле появлялись пузыри, подобные рыбьим глазам, и слышался тихий звук первого кипения, ложкой зачерпывали немного соли и кидали в котел, чтобы приправить чай. Конечно, соль нужна была, чтобы подчеркнуть вкус чая, в напитке она не чувствовалась. Говорили так: «Соль подобна благородному мужу — не посягает на вкус чая».



Утварь для хранения и набирания соли:
1 — ложка; 2 — сосуд гуй; 3 — сосуд пин; 4 — сосуд лэй

ПРОИСХОЖДЕНИЕ СОСУДА ГУЙ

В древности в сосуды гуй клали вареное просо, гаолян, рис, пшено и другую пищу. У этого сосуда было круглое отверстие, круглое основание, ручек было либо две, либо не было вовсе. Найдены также сосуды гуй с четырьмя ручками, с квадратным основанием и с крышкой. Эти сосуды были бронзовыми или керамическими, ими пользовались в эпохи Шан и Чжоу. Они обычно встречаются в паре с сосудом дин. Предназначались для пиршеств и жертвоприношений. Количество сосудов гуй определяло статус их владельца (таких сосудов должно было быть четное число, а динов — нечетное). У Сына Неба было девять динов и восемь сосудов гуй; у чжухоу, соответственно, — семь и шесть; у *цинов* и *дафу*³⁹ — пять и четыре...

³⁹ Высшие ступени чжоуской социальной иерархии. Чжухоу — удельные князья, цины — высшие сановники, дафу — сановники рангом ниже.

1. Керамический сосуд гуй. Период Весен и Осеней. Высота — 16 см, диаметр отверстия — 16,2 см. Музей провинции Шэньси

2. Сосуд «Ши Ю гуй» («Сосуд гуй Ши Ю»). Западное Чжоу. Использовался для хранения пищи

3. Нефритовый сосуд гуй. Эпоха Шан. Высота — 12,5 см, диаметр отверстия — 20,4 см, толщина стенок — 1–1,5 см. Сосуд для хранения пищи. Найден в 1976 году при раскопках шанской столицы Инь (город Аньян, провинция Хэнань)

4. Керамический сосуд гуй. Эпоха Шан. Высота — 18 см, диаметр отверстия — 27 см. Музей провинции Хэнань

5. Сосуд «Ли гуй» («Сосуд гуй Ли»). Западное Чжоу. Высота — 28 см. Использовался для хранения пищи. Найден в уезде Линьтун, провинция Шэньси





Бронзовый глубокий сосуд гуй без ручек, на круглой ножке. Эпоха Шан

У простых людей таких сосудов не было, ими могли владеть только сановники. В том, что Лу Юй использует сосуд гуй с крышкой в качестве емкости для соли, проявляется высокое значение чаепития.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ СОСУДА ЛЭЙ

Сосуды *лэй* использовались для хранения вина. Они были распространены с конца эпохи Шан до середины периода Весен и Осеней. Встречались круглые и квадратные сосуды.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ СОСУДА ПИН

Этот сосуд по размеру меньше сосуда *фау*, то есть представляет собой небольшой кувшин. Им набирали воду, хранили в нем вино и продукты или готовили пищу.



Бронзовый сосуд гуй с широким отверстием, выпуклыми стенками и двумя ручками. Западное Чжоу



Бронзовый сосуд гуй с широким отверстием, пологими плечиками, без ручек, на круглой ножке. Западное Чжоу



Сосуд лэй с узким отверстием, округлыми плечиками и широкой полостью. Западное Чжоу



Квадратный сосуд лэй с округлыми плечиками и плоским дном. Эпоха Шан

УТВАРЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ВОДЫ

Таз для нагретой воды (熟盂, шуюй)

Таз — керамическая или фарфоровая емкость, в которую наливали кипяченую воду.

Когда во время варки начиналось «второе кипение», то есть когда вода закипала подобно бьющим родникам и пузыри поднимались в виде связок жемчуга, следовало один черпак воды из котла перелить в таз. Затем в котел бросали чайную крошку. Когда начиналось «третье кипение», воду из таза доливали в котел, продлевая время, в которое чай смешивался с водой. Когда вода закипала еще раз, на ее поверхности появлялось больше пены. По мнению Лу Юя, такой метод варки «способствовал утонченности вкуса».



Таз для нагретой воды



Глубокая фарфоровая чаша с черной глазурью и узором *тесюбань* («пятна ржавчины»). Северная Сун. Высота — 8,9 см, диаметр — 13,3 см. В нее переливали кипятка во время варки чая. Объем чаши равен 123,6 мл, что почти совпадает с объемом, указанным в «Каноне чая»: два шэна (118,9 мл)

УТВАРЬ ДЛЯ ПИТЬЯ ЧАЯ

Чашка (茶碗, чавань)

У этой утвари много названий, например: *чаюй, чаоу, чабэй, чосян*. В четвертой главе «Канона» Лу Юй описывает, какой цвет приобретает в чашке чай и как различается цвет глазури на чашках в зависимости от того, в каком округе их производят.

Самые знаменитые танские чашки делали в округах Юэчжоу и Синчжоу. Говорили: «На юге — сине-зеленое, на севере — белое»⁴⁰. Поэт эпохи Тан Пи Жисю пишет: «Люди и из Юэ, и из Син могут делать эту посуду. Круглые, словно оброненная душа луны, легкие, словно взлетевшая душа облака». Лу Юй говорил: «Фарфор из Юэ[чжоу] сине-зеленый, а цвет чая [в нем] зеленый... Сине-зеленый цвет усиливает [цвет] чая». Сине-зеленые, словно лед, фарфоровые чаши из Юэчжоу лучше



Фарфоровый сосуд *пин* с белой глазурью. Эпоха Тан. Высота — 16 см, диаметр горлышка — 13,3 см. Мог использоваться для кипятка



Сосуд *и* с белой глазурью и узором *сяньвэнь* («узором тетивы»). Эпоха Тан. Высота — 7,4 см, диаметр горла — 17,4 см, диаметр основания — 9,4 см. У него имеется слив, так что воду удобно было переливать в котел, добиваясь появления пены. Музей Запретного города

⁴⁰ Юэчжоу — сейчас город Шаосин в Чжэцзяне (юг); Синчжоу — примерно соответствует современному уезду Синтай, провинция Хэбэй (север).

всего подчеркивали в светло-желтом чайном отваре зеленый оттенок. «Фарфор из Син[чжоу] белый, а цвет чая [в нем] киноварно-красный... цвет его [чая] становится красным». Поэтому по цвету «[фарфор из] Син[чжоу] не сравнится с [фарфором из] Юэ[чжоу]». Что касается качества глазури, то «фарфор из Юэ[чжоу] подобен нефриту... подобен льду», а «фарфор из Син[чжоу] подобен серебру... подобен снегу». Лу Юй считал, что синчжоуские чашки уступают юэчжоуским, потому что в чайной церемонии он ценил умеренность и сдержанность. Его взгляды на юэский фарфор распространялись, подкрепленные похвалой Ду Юя, жившего во времена Цзинь: «Выбирая посуду и керамику, [обращусь к той, которая] из Дунъю⁴¹». О том, что юэский фарфор подходит для чая, писали поэты эпохи Тан Ши Цзяньюй («Юэские чашки впервые наполнила свежесть чая из Шу») и Хань Во («Чашки юэского обжига и слюна носорога⁴² раскрывают чайный аромат»). Особенно его хвалил Лу Гуймэн: «Росы и ветры целой осени в разожженных юэских печах, [здесь] добывают изумрудный цвет тысячи горных пиков»; «Не лучше ли фарфор яшмовых пластин и дисков? Ведь он имеет цвет дымки в горах».

Лу Юй писал, что для чаепития хороши синезеленые чашки, сделанные в округе Юэчжоу провинции Чжэцзян и в округе Юэчжоу провинции Хунань. За ними следуют чашки из Динчжоу (провинция Шэньси) и Учжоу (провинция Цзянси). В белых чашках из Синчжоу (провинция Хэбэй) чай будет казаться красным, в желтых чашках из Шоучжоу (провинция Аньхой) — красно-коричневым, в коричневых из Хунчжоу (провинция Цзянси) — черным, поэтому все они не подходят для чаепития.

С точки зрения формы чашки юэского обжига тоже особенно хороши для чая. Лу Юй пишет: «Обод [у них] без отворотов, донце с отворотом, и [они] неглубокие». Под словами «обод у них без отворотов, донце с отворотом» подразумевается, что края чашки не выгибаются наружу. В этом есть некоторая сдержанность. Такие края удерживают чай, не позволяя ему выплескиваться. А у донца есть небольшой отворот, поэтому чашку удобно подносить и держать. Чашки были «неглубокие», около 100 мл. Из таких можно было наслаждаться вкусом и ароматом чая, они придавали дегустации особенное изящество. В эпоху Тан варили чайную крошку и пили отвар вместе с ней. Выпить такой чай до конца было проще из неглубоких чашек.

41 Приморский район на юге провинции Чжэцзян, примерно соответствует современному городскому округу Вэньчжоу.

42 Слюна носорога — засоленные цветы османтуса, с которыми заваривался чай.



Серебряный сосуд дяодацы с позолотой, украшенный изображениями танцоров. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь. Высота — 11,7 см, диаметр крышки и горлышка — 5,6 см. Использовался для приготовления чая с добавками и его питья. Чайную крошку клали в сосуд, добавляли соответствующие приправы, затем, наливая кипяток, превращали содержимое в мягкую пасту. Потом разбавляли чай, добавляя еще кипятка, и пили. Музей монастыря Фамэнь



1



2



3



4



5



6



1. Чашка из сине-зеленого фарфора. Юэский обжиг. Эпоха Тан. Высота — 3,5 см, диаметр — 6,7 см. Музей Запретного города

2. Фарфоровая чашка. Эпоха Тан, Юэчжоу (провинция Хунань). Высота — 5,5 см, диаметр — 15,8 см, диаметр донца — 7,5 см. Музей Запретного города

3. Фарфоровая чашка. Эпоха Тан, Шоучжоу. Высота — 4,3 см, диаметр — 14,9 см, диаметр донца — 7 см. Музей города Хуайнань

4. Неглубокая фарфоровая чашка с белой глазурью. Синский обжиг. Эпоха Тан. Высота — 4,3 см, диаметр — 16,2 см

5. Чашка с резным краем и круглым основанием из оливково-зеленого фарфора. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь. Высота — 9,4 см, диаметр — 21,4 см, диаметр донца — 9,9 см. Музей монастыря Фамэнь

6. Чашка и блюдце из цветного стекла. Эпоха Тан. Монастырь Фамэнь. Общая высота — 5,3 см, высота чашки — 4,6 см, диаметр чашки — 12,7 см. Музей монастыря Фамэнь

СРАВНЕНИЕ ХАРАКТЕРИСТИК ЧАШЕК РАЗНОГО ОБЖИГА

Обжиг Чашки	Юэчжоу, Чжэцзян	Синчжоу	Динчжоу	Учжоу	Юэчжоу, Хунань	Шоучжоу	Хунчжоу
Цвет чашек	Сине-зеленый	Белый			Сине-зеленый	Желтый	Коричневый
Цвет чая в них	Зеленый	Красный			Зеленый	Красно-коричневый	Черный
Ранг	Лучшие		Худшие	Худшие	Лучшие	Худшие	Худшие
Подходят ли для чая	Хорошо подходят	Не подходят			Хорошо подходят	Не подходят	Не подходят



Игра в шашки. Шелк. Найдена в танских захоронениях в районе Турфана (Синьцзян). На картине изображена служанка, которая подносит чай, держа блюдце с чашкой в одной руке. Блюдца появились во времена Цзинь, распространились в период Южных и Северных династий, а популярны стали в эпохи Тан и Сун. Их использовали, чтобы не обжечь руки во время чаепития. Блюдца добавляли чашке изящества



Чайное блюдце, или Цидяо Мигэ

Цидяо Мигэ: имя — Чэнчжи (Принимающий на себя), второе имя — Ичи (Тот, кого легко держать в руках), прозвище — Гутай лаожэнь (Старик Древний холм).

«Славословие» гласит: «Если в опасности не поддерживает, а при падении не подхватывает⁴³, то я не могу такому доверять. С помощью него успокою опасение держать горячее, [и] ямки в земляном полу его не опрокинут, потому [его] можно сопровождать драгоценными письменами и приблизить к благородному мужу».

Двусложная фамилия Цидяо (ци — «лаковый», дяо — «резной» или «расписной») описывает, по-видимому, красивое оформление блюдца. Мигэ («тайный кабинет») изначально был местом, где хранились документы государя. В эпоху Сун существовала должность *чжимигэ* («непосредственно [управляющий] тайным кабинетом»). О том, что перед нами блюдце, говорят имена этой утвари — Принимающий на себя и Тот, кого легко держать в руках. Прозвище Древний холм описывает его форму. В «Славословии» сказано: «Можно сопровождать драгоценными письменами и приблизить к благородному мужу». На первый взгляд, эти строки говорят о служебных обязанностях управляющего тайным кабинетом, но в сущности они описывают, как на блюдце ставят чашку, чтобы поднести ее гостям⁴⁴. Блюдца, подобные этому, можно увидеть среди утвари, обнаруженной при раскопках; по форме они чрезвычайно похожи.

⁴³ «Беседы и суждения», 16 глава, 1 чжан: «Если в опасности не поддерживают, а при падении не подхватывают, то тогда к чему такие помощники?» Цит. по: Суждения и беседы. Лунъюй / Науч. пер. А.Е. Лукьянова; поэт. пер. В.П. Абраменко. М.: Международная издательская компания «Шанс», 2019.

⁴⁴ См. далее описание чашки у Старика Шэньяня: ее имя Баовэнь переводится как «Драгоценные письмены». Ее же называют благородным мужем.



Чашка, или Тао Баовэнь

Тао Баовэнь: имя — Цюйюэ (Покинувший Юэ), второе имя — Цзыхоу (Крепкий), прозвище — Туяоань шанкэ (Высокий гость из Заячьего сада).

«Славословие» гласит: «Происходит с речных берегов, но нет [в нем] грубости. Образ основы и ут́ка, порядок мягкости и твердости проявляются в его сути. Забыв о себе, обращается с людьми, не украшает свой облик, место его выше тайного кабинета, и [этого ему] не следует стыдиться».

Фамилия Тао («керамический») указывает на материал, из которого изготовлена чашка. В прозвище Баовэнь (Драгоценные письмена) последний слог звучит так же, как слово «узор»: Старик Шэньань называет так чашку, потому что она украшена. Судя по ее именам и прозвищу, это классическая чашка цзяньаньского обжига⁴⁵, то есть со знаменитой сунской глазурью *тухао* («заячья шерсть»). В словах «происходит с речных берегов, но нет [в нем] грубости» под «грубостью» подразумевается низкое качество: пусть чашка выглядит просто, но сделана она хорошо, и в ее простоте видны «образ основы и ут́ка, принцип мягкости и твердости». Поэтому она может не стыдиться того, что располагается над блюдцем («тайным кабинетом»). «Славословие» передает идею о том, что безыскусная красота выше нарочитого украшения.

⁴⁵ То есть из Цзяньани, местности на территории современной провинции Фуцзянь.



1



2



3



4



5



6



7



8

1. Чашка и блюдце с сине-зеленой глазурью и резным цветочным узором. Юэчжоуский обжиг (провинция Чжэцзян). Период Пяти династий. Высота — 8,1 см, диаметр чашки — 16,5 см, высота блюдца — 4 см. Музей «Шоуду»

2. Чашка с глазурью *уцзинь* («черный металл») и узором *чжэзубань* («пятнышки турача»). Цзяньский обжиг. Эпоха Сун. Галерея восточной керамики в городе Осака, Япония

3. Чашка и блюдце с сине-зеленой глазурью и зеленой росписью. Эпоха Тан. Высота — 5,2 см, диаметр чашки — 7,6 см, диаметр блюдца — 3 см. Изготовлены в городе Чанша

4. Лакированные чашка и блюдце без узоров. Южная Сун. Высота — 6,5 см, диаметр чашки — 6 см

5. Блюдце *хэлянь* («цветок лотоса») с белой глазурью. Эпоха Тан. Высота — 4 см, диаметр блюдца — 15 см, диаметр донца чашки — 5,4 см. Хэнаньский исследовательский институт археологии и памятников материальной культуры

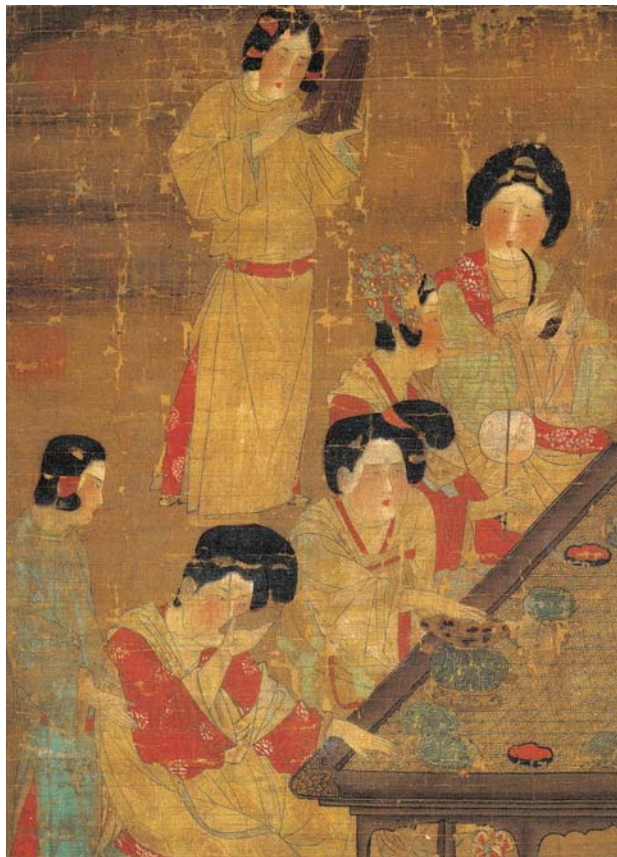
6. Чашка и блюдце с сине-зеленой глазурью. Юэчжоуский обжиг (провинция Чжэцзян). Эпоха Тан. Общая высота — 8 см, диаметр чашки — 11,7 см

7. Чашка и блюдце из фарфора цинцы с узором *лянь* («лотос»). Южные династии. Общая высота — 10,7 см, диаметр блюдца — 15,5 см, диаметр донца чашки — 10,4 см. Обнаружены в 1975 году при раскопках в уезде Цзиань провинции Цзянси. Музей провинции Цзянси

8. Чашка и блюдце с сине-зеленой глазурью. Период Шести династий. Высота — 6 см, диаметр чашки — 9,8 см, диаметр блюдца — 15,5 см



Чжао Мэнфу. Чайное состязание. Юань



Музыка во дворце. Фрагмент. Эпоха Тан

УТВАРЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

Корзина (札, бэй) с бумажными салфетками (纸帊, чжипа)

Корзину бэй плели из листьев белого рогоза. Она вмещала десять чашек. Ее можно было заменить круглой корзиной цзюй.

Чашки оборачивали бумажными платками из сложенной в два слоя шаньсийской бумаги, складывали одну в другую и помещали в корзину. Так их сохраняли чистыми, а также предотвращали трение чашек друг о друга. В таком подходе проявляется предусмотрительность Лу Юя.

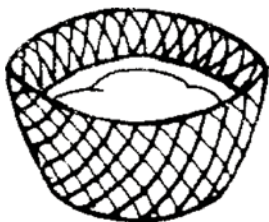
УТВАРЬ ДЛЯ ЧИСТКИ

Щетка (札, чжа)

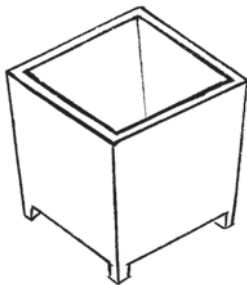
С помощью нее мыли утварь после чаепития. Делали ее либо в виде щетки — из двух кизилевых дощечек, между которыми помещали волокнистую кору пальмы (материал, из которого делают пальмовые метелочки), либо в виде большой кисти — из куска бамбука, к которому прикрепляли пальмовую кору.

Емкость для чистки (涤方, дифан)

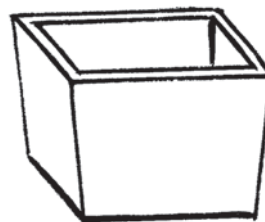
В нее наливали воду для мытья утвари.



Корзина



Емкость для чистки



Емкость для отходов

Емкость для отходов (滓方, цзыфан)

В нее выбрасывали мусор.

Полотенце (巾, цзинь)

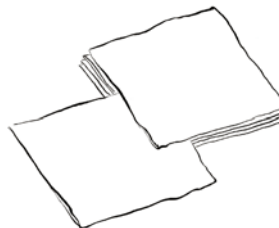
С его помощью утварь очищали и вытирали насухо. Необходимо было два чайных полотенца, чтобы использовать их по очереди. Также полотенце называли *шоуу* («принимающее грязь»).

В книге «Рисунки чайной утвари со славословиями» Старик Шэньань описывает квадратное чайное полотенце Сы Чжифан и хвалит его за то, что оно «не чернеет, хотя его марают»⁴⁶.

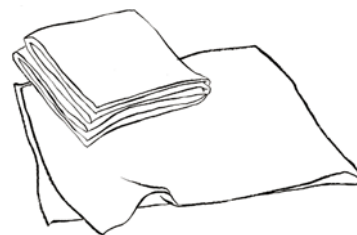
⁴⁶ Отсылка к «Беседам и суждениям», 17 глава, 7 чжан.



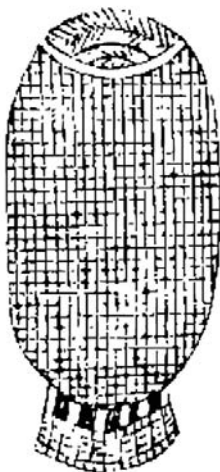
Щетка



Бумажные тарелки



Полотенце



Хранение чашек в круглой корзине цзюй



Хранение чашек в бамбуковой корзине лань



Фарфоровый сосуд для отходов. Эпоха Тан. Высота — 10,2 см, диаметр — 15,1 см, диаметр ножки — 5,3 см. Музей провинции Шаньси



Мытье чайной утвари.
Каменный барельеф.
Эпоха Сун



Чайное полотенце, или Сы Чжифан

Сы Чжифан: имя — Чэнши (Установленный образец), второе имя — Жусу (Подобный некрашеному шелку), прозвище — Цзечжай цзюйши (Отшельник из Кабинета чистоты).

«Славословие» гласит: «Отрок из Ху Сяна, но Совершенномудрый дал ему войти. Да притом честен и прост⁴⁷, в делах [его] есть порядок⁴⁸, не чернеет, хотя его марают, потому и Конфуций дал ему очиститься».

Фамилия Сы — омофон китайского слова «шелк», она указывает на ткань, из которой сделано полотенце. Чжифан («ведущий сторонами [света]») — чиновничья должность. Чиновник *чжи-фан ши* упоминается в разделе «Летние чиновники» книги «Чжоуские ритуалы» («Чжоу ли. Ся гуань»), он ведал картой государства и отношениями с соседними странами. Называя так полотенце, автор дает понять, что речь идет о квадратном предмете, сотканном из шелка⁴⁹. Поэтому и имя его — Установленный образец⁵⁰, а второе имя — Подобный некрашеному шелку. Прозвище Отшельник из Кабинета чистоты подразумевает, что с помощью полотенца очищают утварь.

«Славословие» отсылает к высказыванию Конфуция из седьмой главы «Бесед и суждений» («Лунь юй»), «Шу эр» («Передаю...»): «Люди селения Ху Сян с трудом поддавались увещеваниям. Поэтому когда от них пришел отрок, стоящие у дверей за-сомневались, впускать ли к учителю? [Комментарий Чжу Си:

47 Слово «честный» (дуаньфан, 端方) содержит иероглиф 方 («квадрат»); слово «простой» (чжису, 质素) — иероглиф 素 («некрашенный шелк»). Таким образом, эта фраза намекает на форму полотенца и материал, из которого оно сделано.

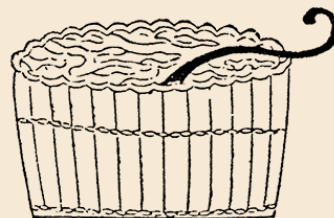
48 Фразу можно понимать так: «[В переплетении нитей] основы и утка есть порядок», — то есть она тоже указывает на материал полотенца.

49 Чжи (职, «ведать») — омофон слова «ткать»; фан (方, «сторона») — омофон слова «квадрат».

50 Слово «квадрат» в китайском языке также имеет значение «образец».

“Ху Сян... его жители привыкли к недоброму, трудно было говорить с ними о добром”] Учитель сказал: “Дайте ему войти, не дайте ему уйти. К чему такие строгости? Человек пришел, чтобы очиститься, так дайте ему очиститься. Неважно, откуда он прибыл”»⁵¹.

Обращаясь к мысли о том, что Конфуций был великодушен, не ставил прошлое в вину людям, а искал истинную доброту и красоту в их характере, автор показывает, что чайное полотенце — «честное и скромное», и, хотя его часто пачкают, оно не утратит своей внутренней чистоты.



Бадья *шуйцао* для мытья утвари



51 Цит. по: Суждения и беседы. Лунь юй / Науч. пер. А.Е. Лукьянова; поэт. пер. В.П. Абраменко. М.: Международная издательская компания «Шанс», 2019.



Ямамото Баицу. Портрет Лу Юя.
Конец эпохи Эдо (1603–1868). Япония

УТВАРЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И РАССТАНОВКИ ПОСУДЫ

Столик для утвари (具列, цзюйле)

Подставка или полка, на которой утварь хранили или расставляли во время чаепития. Столик изготавливался из бамбука или дерева и имел дверцу. Его покрывали желтым или черным лаком.

Короб для утвари (都藍, долань)

Все перечисленные выше двадцать три предмета можно положить в короб для утвари — получается удобный для переноски чайный набор.

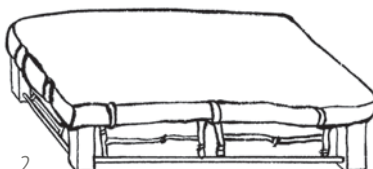
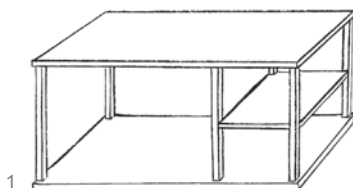
В эпоху Мин корзину для утвари также называли *цицзюй* («комната для утвари») или *куцзецзюнь синшэн* («господин горькие коленца, обходящий провинции»). Ее плели из бамбукового лыка. «Горькие коленца» — это бамбук, а слова «обходящий провинции»⁵² подразумевают, что корзину удобно брать с собой в дорогу.

В эпоху Тан Фэн Янь в «Записках господина Фэна о слышанном и виденном» писал: «Лу Хунцзянь родом из Чу написал рассуждение о чае. [В нем он] говорит о воздействии чая, а также способах его варки и прокаливания. Он создал двадцать четыре предмета чайной утвари, [которые] хранятся в коробе. Повсюду обожают [их]. У того, кто любит [чайное] дело, дома хранится [такой] набор». Короб — последний из двадцати четырех предметов, описанных Лу Юем; если он есть, то чай можно варить где угодно.

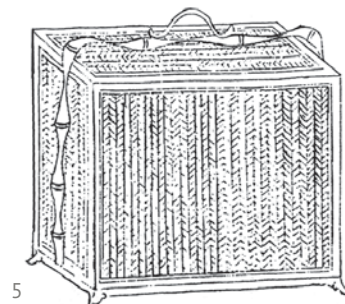
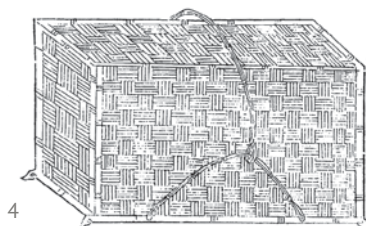
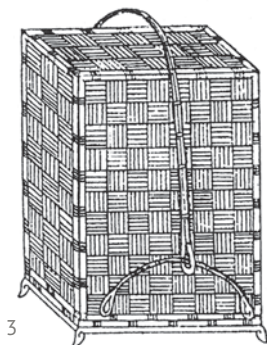
Чайная утварь происходит от посуды, которую используют повседневно. Сначала они не различались, но затем чайная утварь стала использоваться

⁵² В древности словосочетание *синшэн* («обходить провинции» или «объезжать провинции») использовалось, когда чиновник от центрального правительства инспектировал провинции.

отдельно. Лу Юй наделил ее духовным значением: предмет несет Дао. Появление специальной утвари и ее популяризация помогли чаю в эпоху Тан стать «напитком каждого дома». Как и пишет Фэн Янь, создание особой чайной утвари привело к тому, что чайную церемонию Лу Юя ценили необыкновенно высоко, а эта посуда и эстетические концепции, которые с ней связаны, существуют по сей день.



Утварь для хранения
и расстановки утвари:
1–2 — столики для утвари;
3–5 — коробка для утвари







Чжоу Фан. Игра на цине и чаепитие. Фрагмент.
Свиток, шелк, краски. 28 x 75,3 см.
Художественный музей Нельсона-Аткинса. США

ЗАВЕРШАЮЩИЙ СВИТОК

ГЛАВА ПЯТАЯ. ВАРКА

Пятая глава «Канона чая», опираясь на описание утвари из предыдущего раздела, подробно рассказывает о том, как готовить и пить чай. В ней говорится об основных принципах, следуя которым прокаливают и размалывают чайный блин, выбирают воду и дрова, кипятят воду и варят чай, а также зачерпывают и разливают его. Кроме того, в этой главе описываются критерии, по которым следует оценивать напиток: цвет, аромат и вкус.



Отрок прислуживает за чаем. Юань, второй год правления под девизом Чжюань (1265). Роспись на юго-западной торцевой стене гробницы Фэн Даочжэня (деревня Сунцзячжуан, западный пригород Датун, провинция Шаньси). Высота — 118 см, ширина — 152 см. На картине мальчик-слуга с улыбкой ставит чашку на блюдце, чтобы поднести ее гостю. Скорее всего, художник изобразил весенний день. За камнем с озера Тайху¹ цветут пионы, на чайном столике перед высокими стволами бамбука стоит стопка из трех блюдец, стопка из трех чашек донцами вверх, жаровня, в которой варится чай, и рядом с ней — чайница с крышкой. На нее наклеена бумажка с надписью: «Чайный порошок». Картина являет зрителю сцену варки чая весенним днем

¹ Камни причудливой формы, которые использовали для украшения садов и парков.

ПРОКАЛИВАНИЕ И ПОСЛЕДУЮЩЕЕ РАЗМАЛЫВАНИЕ ЧАЙНОГО БЛИНА

Танский чай в блинах — зеленый (неферментированный) пропаренный прессованный чай, в котором влаги было больше, чем в цельнолистовом, ломаном или порошковом чае. Перед приготовлением его нужно было прожарить, чтобы потом он легче размалывался и давал насыщенный аромат.

Лу Юй очень внимательно подходил к прокаливанию: делал огонь посильнее, чайный блин постоянно переворачивал, чтобы жар распределялся равномерно. Чтобы прокаленный чай не потерял аромата, его горячим помещали в бумажный пакет. Первый раз чай прокаливали до тех пор, пока он «[не примет] форму жабьей спины». Время второго прокаливания определяли в зависимости от того, как чай сушили: чай, просушенный над огнем, прожаривали, пока от него не переставал идти пар; высушенный на солнце — пока он не становился мягким. Между двумя прожарками чаю давали остыть. Второй раз начинали прокаливать, «[когда] скрутившееся разглаживается». Нужно было, чтобы чай, будучи прожаренным снаружи, не оставался сырым внутри: только так можно добиться идеального аромата. Когда блин остывал, его можно было размалывать.



Прокаливание и последующее растирание чая



Терка и блюдо (для чая) с белой глазурью и зелеными разводами. Эпоха Тан. Высота терки — 5 см, длина — 11 см. Высота блюда — 6,5 см, диаметр — 12,5 см



Набор гранитной чайной утвари из двенадцати предметов. Эпоха Тан. Музей естественных наук в Тайбэе

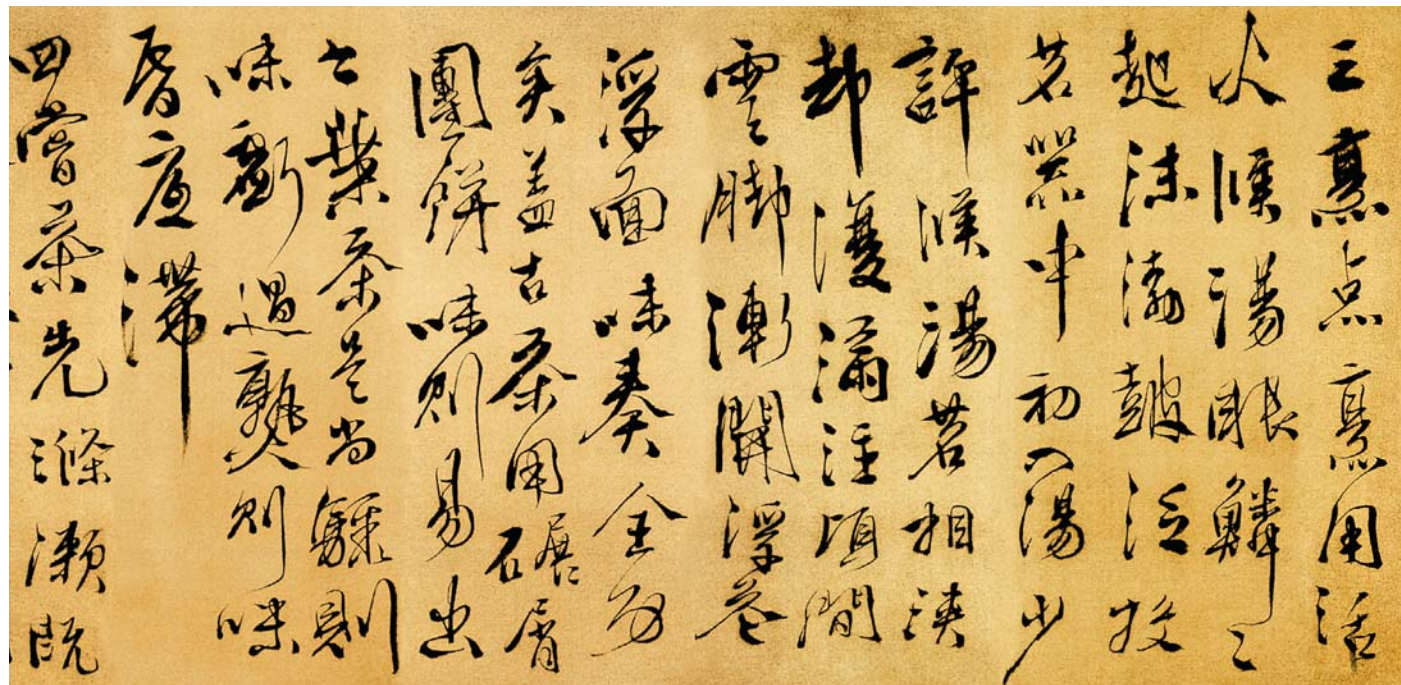
ОГОНЬ ДЛЯ ВАРКИ ЧАЯ



Разжигание огня. Рисунок на кирпиче из захоронения № 7 у заставы Цзяюйгуань. Период Вэй–Цзинь. 17,5 x 36,5 см

Огонь разводили в жаровне. Надпись на одной из ножек жаровни Лу Юя гласила: «Сверху вода, снизу ветер, посередине огонь». Вода закипала благодаря огню при посредничестве ветра, затем совершалось чаепитие, и таким образом достигался результат: «[Когда] пять стихий в теле [пребывают] в равновесии, [то] устранена [бывает] сотня недугов».

Лу Юй считал, что топливо, на котором разводили огонь, и вкус сваренного чая тесно связаны. Лучше всего было использовать древесный уголь, который давал много жара и долго горел. Ли Юэ, живший в эпоху Тан, также говорил: «Живым огнем называют огонь от древесного угля, дающий языки».



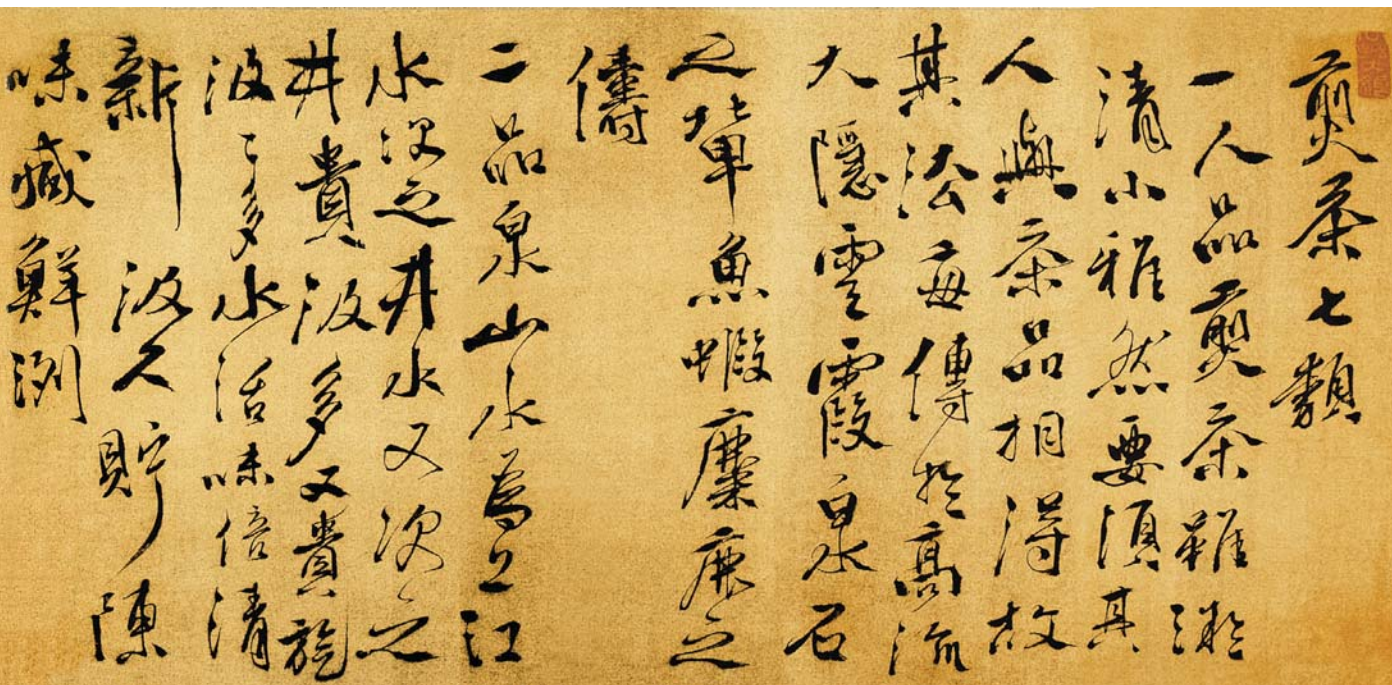
Лу Тун. Семь правил варки чая (Цзянь ча ци лэй). Фрагмент о воде и огне. Каллиграф — Сюй Вэй. Эпоха Мин

Лу Юй предостерегал: ни в коем случае нельзя варить чай на огне, топливо для которого дает дымный или какой-либо специфический запах, так называемый запах перегорелого сушняка. Плохое топливо могло навредить вкусу напитка, получался «негодный отвар» или «отвар великого зла», который описывал Су И в «Оценке шестнадцати отваров»².

² Первый получался, если в качестве топлива использовали верхушки бамбука, второй — из-за дымного топлива.



Хуэй-цзун. Собрание литераторов. Фрагмент.
Шелк, краски. 184,4 x 123,9 см. Музей Запретного города в Тайбэе





Источник Гуляньцюань в горах Лушань. Чжан Юсинь в «Записке о воде для варки чая» («Цзянь ча шуй цзи»), написанной в эпоху Тан, рассказывает о том, что Лу Юй обсуждал с Ли Цицином источники Китая и назвал Гуляньцюань первым в Поднебесной. Поэт эпохи Сун Лу Ю, попробовав чай на этой воде, восхищался ею: «Воистину прекрасна! Сладка, прохладна и всем хороша»

ВОДА ДЛЯ ВАРКИ ЧАЯ

Рассуждая о воде для варки чая, Лу Юй в нескольких словах раскрывает секреты ее выбора.

Лу Юй считал, что вода должна быть живой (проточной), не загрязненной (источник должен находиться далеко от мест, где проживают люди). Речная вода лучше колодезной, горная лучше речной. Воду из быстротекущих источников пить нельзя. Согласно современным научным исследованиям, такая вода часто бывает жесткой. Если использовать ее для варки, могут испортиться цвет чая, вкус и аромат. Если вода стоячая, нужно сделать так, чтобы она текла; воду можно пить только тогда, когда она обновится в водоеме.

Вода из горных источников

В горах родники в основном рождаются в оврагах между скал или в глубинных слоях почвы. Прежде чем прорваться на поверхность, вода много раз фильтруется, проходя через горные породы, и становится прозрачной, словно стекло, чистой и вкусной. Она обогащается минеральными веществами. Такая вода, конечно, лучше всего подходит для чая.

Вода из рек и озер

Эти водоемы должны находиться далеко от человеческого жилья, а вода должна быть проточной и чистой.

Талая и дождевая вода

Очищенную, мягкую воду в природе может представлять собой только дождь и снег. В древности их называли «небесными источниками», особенно высоко ценилась талая вода. Многие литераторы воспевали варку чая на ней: Бо Цзюйи в эпоху Тан («Растапливаю снег, кипячу ароматный чай»), Синь Цици в эпоху Сун («Следуя “Канону чая”, варю ароматный снег»), Се Цзункэ в эпоху Юань («Собрал

ночью зимний цвет, варю зеленую пыль»), Цао Сюэ-цин в эпоху Цин («Собрал свежий снег и тотчас его варю»). Но теперь, из-за загрязнения окружающей среды, никто уже не ратует за использование дождевой или талой воды.

Колодезная вода

Лу Юй пишет: «[Если] брать воду [из] колодца, [то из такого, где] часто черпают». Если колодец постоянно используют, то вода в нем часто обновляется, и на ней можно варить чай.

Вода — источник жизни, а реки — кровеносные сосуды Земли. Вода таит жизненную энергию. В древности китайцы преклонялись перед качествами, которыми обладает вода. Лао-цзы пишет: «Высшее благо подобно воде»³. Конфуций соотносит ее с девятью категориями: добродетелью, справедливостью, Дао, смелостью, законом, честностью, ясностью, добротой, волей. Вода — мать чая, хорошему чаю нужна хорошая вода. Поэтому их и объединяют в «превосходные пары»: «Вода из реки Янцзыцзян, чай с гор Мэндиншань» и «чай Лунцзин, вода из источника Хупаоцюань». В эпоху Мин Чжан Юань в «Записях о чае» («Ча лу») утверждал: «Чай — это дух воды; вода — это тело чая. Если нет истинной воды, то не проявить дух; если нет хорошего чая, как усмотреть тело?» А Сюй Цышу в этот же период в «Записках о чае» («Ча шу») писал: «Лучший чай таит аромат, который раскрывается водой. Без воды нельзя говорить о чае». Вода для варки чая должна соответствовать пяти критериям: быть чистой, легкой, сладкой, студеной и живой. Тогда чай, приготовленный на ней, будет вкусным.

Чистая: вода должна быть бесцветной, прозрачной, без осадка.



Источник Хуэйшаньцюань, расположенный у подножья горы Хуэйшань (город Уси, провинция Цзянсу). Именно эту гору упоминает Лу Юй в «Записке о путешествии к монастырю на горе Хуэйшань» («Ю Хуэйшань сы цзи»). Вода из этого источника вкусна, хорошо подходит для чая, и Лу Юй назвал его вторым в Поднебесной. Во времена правления сунского императора Хуэй-цзуня эту воду поставляли ко двору



Кувшин, покрытый белой глазурью. Период Суй. Высота — 19,2 см, диаметр горлышка — 9,7 см, диаметр дна — 15,2 см. Музей Запретного города



Третий источник Поднебесной: Хупаоцюань. Протекает в районе Ханчжоу в разломе за горой Дацышань, просачиваясь через песчаник и кварцевый песок. За источником на плите выгравировано его название, написанное каллиграфом Тань Даои, который жил в Западном Шу (период Троецарствия)

³ Древнекитайская философия: собрание текстов в двух томах / Сост. Ян Хин-Шун; вступит. ст. В.Г. Букова и М.Л. Титаренко. М.: Мысль, 1972. Т.1. С. 117.



Источник Чжунлинцюань к западу от горы Цзянцзиньшань. Город Цзянсучжэнь. В эпоху Тан Лю Боу назвал его первым в Поднебесной. Когда говорят о «воде из реки Янцзыцзян», имеют в виду его



Пятый источник Поднебесной — Даминцюань. Монастырь Дамин, средняя вершина гребня Шуган, округ Янчжоу. Мемориальная плита с каллиграфией «Пятый источник Поднебесной» установлена ревизором Сюй Цзюгао в эпоху Мин



Источник Вэньсюэцюань на родине Лу Юя. Город Тяньмэнь, провинция Хубэй



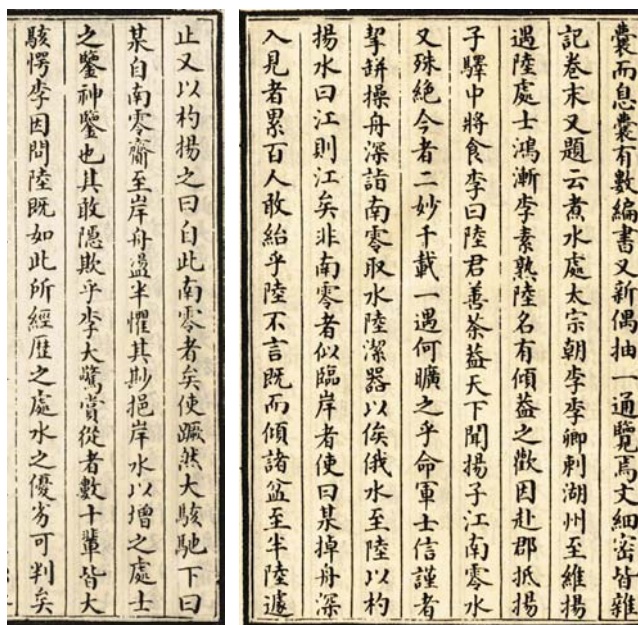
Источник Лу Юя у реки Шуанси. Район Юйхан, город Ханчжоу, провинция Чжэцзян

Легкая: в зависимости от количества ионов кальция и магния вода может быть жесткой или мягкой. Чай, приготовленный на мягкой воде, лучше проявляет аромат, вкус и цвет.

Сладкая: сладкий вкус.

Живая: важно, чтобы вода не была стоячей.

Студеная: хорошая вода должна давать ощущение прохлады во рту. Именно поэтому в древности так высоко ценили талую воду.



В «Записке о воде для варки чая» Чжан Юсиня описывается, как Лу Юй оценивал воду из источника Чжунлинцюань. Сейчас, основываясь на данных химических анализов, воду, которая содержит восемь и более миллиграммов ионов кальция и магния на один шэн, называют жесткой, а ту, в которой менее восьми миллиграмм, — мягкой. Эксперименты доказывают, что при заваривании мягкой водой вкус, аромат и цвет чая проявляются лучше, чем когда используется жесткая вода. Древние китайцы признавали легкую воду лучшей, основываясь на непосредственном восприятии. Лу Юй оценил наньлинскую воду из Янчжоу, основываясь как раз на ее весе

НАГРЕВАЯ ВОДУ, ЖДУТ ТРЕТЬЕГО КИПЕНИЯ

Сначала воду наливают в котел и греют. Когда в ней появляются пузыри размером с рыбий глаз и раздается тихий звук — это первое кипение. В это время в воду бросают нужное количество соли. Когда вода начинает бить ключом, и пузыри поднимаются в виде жемчужных нитей — это второе кипение. Из котла забирают черпак воды и оставляют его про запас, а затем мешают воду круговыми движениями при помощи бамбуковых щипцов и бросают необходимое количество чайного порошка в центр полученной воронки. Еще некоторое время чай варят. Когда отвар кипит, словно бурлящие волны, — это третье кипение. Забранную воду снова выливают в котел, чтобы «взрастить лучшее в чае» — пену.

БЕЛЫЕ ЦВЕТЫ В БЛЕСКЕ ПЛЫВУТ И СГУЩАЮТСЯ В ЧАШЕ⁴

«Чаша словно полна молоком, можно любоваться [им], взяв [ее] в руки»⁵: Лу Юй восторгался пеной, которую дает чай при варке, сравнивал ее с сияющими облаками, гуляющими в лазурном небе, с блестящими цветами, плывущими по воде. Исходя из этого, мы можем представить, почему в чайных состязаниях, постепенно вошедших в моду в эпоху Сун, критерием победы было то, насколько медленно опадает чайная пена (про такую пену говорили, что она «кусает чашу»).

4 Из стихотворения Лу Туна (ок. 795–835) «Пишу скоро в благодарность советнику Мэну за присланный свежий чай» («Цзоуби се Мэн цзяньи цзи синь ча»). Отрывок, в котором поэт описывает впечатления от чаепития, встречается также отдельно, под названием «Семь чашек чая» («Ци вань ча»).

5 Из стихотворения Бо Цзюйи «Сверхштатный помощник юаньвай Сяо прислал свежий чай из Шу» («Сяо юаньвай цзи синь Шу ча»).

ТРИ ВИДА КИПЕНИЯ ЧАЯ



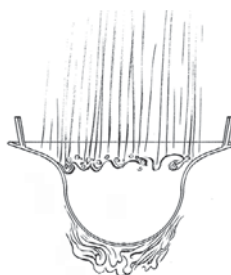
Первое кипение

«[Пузырьки в кипящей воде] подобны рыбьим глазам и есть тихий звук»



Второе кипение

«По краям [вода кипит] подобно бьющим родникам в виде связок жемчуга»



Третье кипение

«[Вода кипит, как] бурлящие волны, [а звук подобен] бьющимся валам»



Янь Либэнь. Сяо И обманом добывает «Предисловие из Павильона орхидей»: сцена варки чая. Фрагмент. Свиток на валике, шелк, краски. 27,4 x 64,7 см. Музей Запретного города в Тайбэе

РАЗЛИВАЮТ НА ПЯТЬ ЧАШЕК

Когда чай готов, котел снимают с жаровни и помещают на подставку. Отвар разливают из котла по чашкам при помощи черпака. Одного шэна воды (594,4 мл) хватало только на пять чашек. Чай пьют горячим, потому что, когда он остывает, «отборный цвет исчезает вслед за паром». Разливая чай, особенно следят за тем, чтобы пены у всех было поровну. Лу Юй говорит о трех ее видах: тонкой пенке (*мо*), толстой пене (*бо*) и мелких и тонких цветах (*хуа*), и называет их «лучшей частью» отвара. Как писал поэт, «в чаше весенний снег прекраснее сливок»⁶.

Лу Юй особо подчеркивает: чай нужно пить горячим, а выпивать самое большее — три чашки. Если жажда мучает действительно сильно, можно выпить четвертую, но после пятой нужно остановиться. «Четыре [или] пять глотков» горячего чая — именно так, по мнению Лу Юя, следует дегустировать чай.

Лу Юй пишет, что чай «глотаешь — горек, а в горле сладок»: чаю свойственно давать сладкое послевкусие и способствовать слюноотделению. Эта сладость не такая, какую дает сахар, а особая, легкая и приятная.



Блюдце и чашка из белого фарфора с ручкой в виде дракона с облаками. Эпоха Тан. Диаметр чашки — 8,2 см, диаметр дна — 4,2 см, высота — 4 см. Диаметр блюдца — 16,5 см, диаметр ножки блюдца — 9,5 см, высота — 4,2 см. Музей провинции Чжэцзян

⁶ Из стихотворения Ло Дацина (1196–после 1252) «Звуки чая» («Чашэн»).



Чжоу Фан. Игра на цине и чаепитие. Фрагмент. Свиток, шелк, краски. 28 x 75,3 см.
Художественный музей Нельсона-Аткинса. США







Музыка во дворце. Фрагмент. Эпоха Тан. Шелк, краски. 48,7 x 69,5 см. Музей Запретного города в Тайбэе. Красавицы с высокими прическами пьют чай и играют на музыкальных инструментах. Девушки выглядят спокойными и беззаботными, картина проникнута изяществом

ЗАВЕРШАЮЩИЙ СВИТОК

ГЛАВА ШЕСТАЯ. ПИТИЕ

В эмоциональной главе «Питие» Лу Юй подводит итог главам со второй по пятую. В начале он ярко обрисовывает значение чаепития в жизни человека, затем пишет о том, что в его время чай уже стал частью жизни народа, говорит о четырех видах готового чая и традициях его употребления. После Лу Юй перечисляет девять сложных этапов в процессе приготовления чая, от сбора до питья, и объясняет, чего следует избегать на каждом из них. Также он пишет о том, как нужно разливать чай, когда принимаешь гостей.

РАЗНОВИДНОСТИ СУХОГО И ГОТОВОГО ЧАЯ

Тип чая	Внешний вид
Грубый чай (粗茶)	Чай, сделанный из довольно грубого листа
Рассыпной чай (散茶)	Листовой чай, прошедший процедуру пропаривания, прожарки в котле или подвяливания на солнце ¹
Порошковый чай (末茶)	Грубый, рассыпной чай или чай в блине, который размолоти в порошок
Чай в блинах (饼茶)	Кусковой чай, который пропаривают, растирают и прессуют в формах

¹ То есть прошедший шацин.

[ЕСЛИ БЫВАЕТ НУЖНО] ИЗБАВИТЬСЯ ОТ УТОМЛЕНИЯ И СОНЛИВОСТИ, ПЬЮТ ЧАЙ

Человек занимает свое место между Небом и Землей — вместе они называются тремя началами (*сань цай*). И человек, помимо телесной, живет еще и духовной жизнью. «[Если бывает нужно] избавиться от утомления и сонливости, то пьют чай». Лу Юй наставлял современников и потомков в питье чая, благодаря ему они узнали, что «текучий цвет очищает мышцы и кости, сваренный чай омывает исток сердца»² (Янь Чжэньцин³). Традиция чаепития, процветавшая на протяжении многих веков, с течением времени лишь обновлялась. Чай не только поддерживает физическое здоровье, он также воздействует на психическое состояние человека, помогает привести в порядок мысли

² Метафора «текучий цвет» означает, что чай — цветной (и ароматный, как цветок: в китайском языке цвет и цветок могут обозначаться одним иероглифом) и жидкий. «Исток сердца» — душа.

³ Янь Чжэньцин (709–785) — каллиграф и поэт.

Вид готового чая	Способ приготовления
Замоченный чай (淹茶, яньча)	Грубый, рассыпной или прокаленный чай в блине размельчают в порошок, кладут в кувшин и заливают кипяченой водой
Чай с приправами (芼茶, маоча)	После того, как чай заварили вышеописанным способом, в него добавляют лук, имбирь, мандариновую кожуру. Это замоченный чай с приправами
Чайная каша (茶粥, чачжоу)	Чай варят с приправами и пьют, как похлебку. Его также называют <i>минчжоу</i> и чайной похлебкой (<i>чагэн</i>). Так готовили и ели травы в глубокой древности
Сваренный чай (煎茶, цзяньча)	Способ, описанный Лу Юем. Он также называется <i>чжуча</i> , <i>пэнча</i> , <i>чжумин</i> (все три названия переводятся как «варить чай» или «сваренный чай». — Примеч. пер.)
Взбитый чай (点茶, дянь ча)	Чайный порошок кладут в чашу, добавляют немного воды, мешают до образования пасты. Затем, доливая воду, взбивают чай, чтобы на его поверхности появилась пена (пленка). Такое заваривание было игрой, проводились даже чайные состязания (<i>доуча</i>) или чайные битвы (<i>минчжань</i>)
Заваренный чай (淹茶, юэча)	Рассыпной чай кладут в чашу или чайник и заливают кипятком. Этот способ появился в эпоху Мин и используется до сих пор

и чувства. Выпивая в одиночестве или в компании чашку простого чая, мы обретаем чувство безмятежности или высказываем друг другу сокровенное. В современной жизни, запутанной и сложной, чашка чистого зеленого напитка помогает отдалиться от мирской суеты, постичь смысл жизни. Улучи момент, чтобы выпить чаю... Путь чаепития, который открыл для нашей духовной жизни Лу Юй, стал дорогой, возвращающей нас к природе.

[ТО, ЧТО] ЧАЙ [МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ] ПИТЬЯ, [БЫЛО] ОТКРЫТО ВО [ВРЕМЕНА] ГОСПОДИНА ШЭНЬ-НУНА

Лу Юй рассказывает об истоках чаепития и о том, как пили чай в его время. Чтобы показать, что обычай этот уходит корнями в глубь веков, Лу Юй обращается к такой авторитетной фигуре, как Шэнь-нун, император Янь-ди. Затем он перечисляет влиятельных исторических деятелей, которые развивали традицию чаепития и разделяли взгляд на чай, как на напиток «людей утонченного обращения, скромных и добродетельных». Лу Юй пишет, что в его время чай стал «напитком каждого дома». Он убежден в своих размышлениях о будущем чайного Пути.



Фэн Янь. Записки господина Фэна о слышанном и виденном. Глава «Чаепитие». Рукописное издание начала Цин



Чашка из фарфора цинцы с дном в форме яшмового диска *би*. Оуский обжиг. Эпоха Тан. Высота — 4,6 см, диаметр — 15 см, диаметр дна — 5,2 см. Музей культурных памятников уезда Жуйань



Рукомойник, черпак, ковш и чаша *эрбэй* из глазурованной керамики. Западная Хань. Найдены в 1981 году в Ланпэне⁴. Музей уезда Аньцзи

⁴ Уезд Аньцзи, провинция Чжэцзян.



Шэнь-нун. Западная Хань. Картина обнаружена в апреле 1956 года во время раскопок на горе Мяошань (уезд Туншань, провинция Цзянсу). 105 x 54 см. Музей округа Сюйчжоу. На картине Шэнь-нун левой рукой опирается на соху, а правой держит на привязи птицу с большим хвостом: здесь проявились представления о нем как об основоположнике земледелия. Справа изображен лунный диск с Нефритовым зайцем и жабой, внизу — крылатое животное Яошоу («целебный зверь»), которое держит в пасти траву: это указывает на то, что Шэнь-нун, перепробовав лекарственные травы, первым стал исцелять с их помощью больных



Пять чашек и поднос из фарфора цинцы. Период Южных династий. Шанхайский музей



Пир. Фрагмент. Эпоха Тан. Роспись на восточной стене танской гробницы, обнаруженной в 1987 году в деревне Наньливанцунь (уезд Чаньань, провинция Шэньси). 180 x 235 см. Судя по виду и одежде персонажей, действие происходит в середине эпохи Тан, то есть во времена Лу Юя. В картине нашли отражение образ жизни и духовный облик аристократии



Чжао Юань. Лу Юй варит чай. Юань. Бумага, тушь. Музей Запретного города в Тайбэе

ПОДЛИННАЯ СУЩНОСТЬ ОБРЕТАЕТСЯ В ИСКУСНОМ И ТОНКОМ

Лу Юй считал, что в чаепитии нужно переживать сокровенное, постигать высшую истину. Лучше всего стремиться к естественности и пить чай без добавок.

«С тех пор, как родился в мире Лу Юй, люди научились обращаться со свежим чаем». Благодаря ему в чай перестали добавлять приправы, отказались от грубых способов заваривания («смешивают [с добавками] и варят его <...> так же, как варят овощи и пьют [их отвар]». Фэн Янь, эпоха Тан). Его стали готовить тщательнее, дегустировать медленнее.

«О горе! Небо возвращает тьмы вещей [и] все они обладают предельным совершенством! Люди [же в своих] стараниях [приукрасить вещи] лишь гонятся за мелким и легким». Лу Юй сетует на пространенный в его времена способ добавлять в чай приправы, которые портят его вкус.

В «ДРАГОЦЕННОЙ СВЕЖЕСТИ И АРОМАТНОЙ ЯРКОСТИ» ЧАЯ ЕСТЬ ДЕВЯТЬ ТРУДНОСТЕЙ

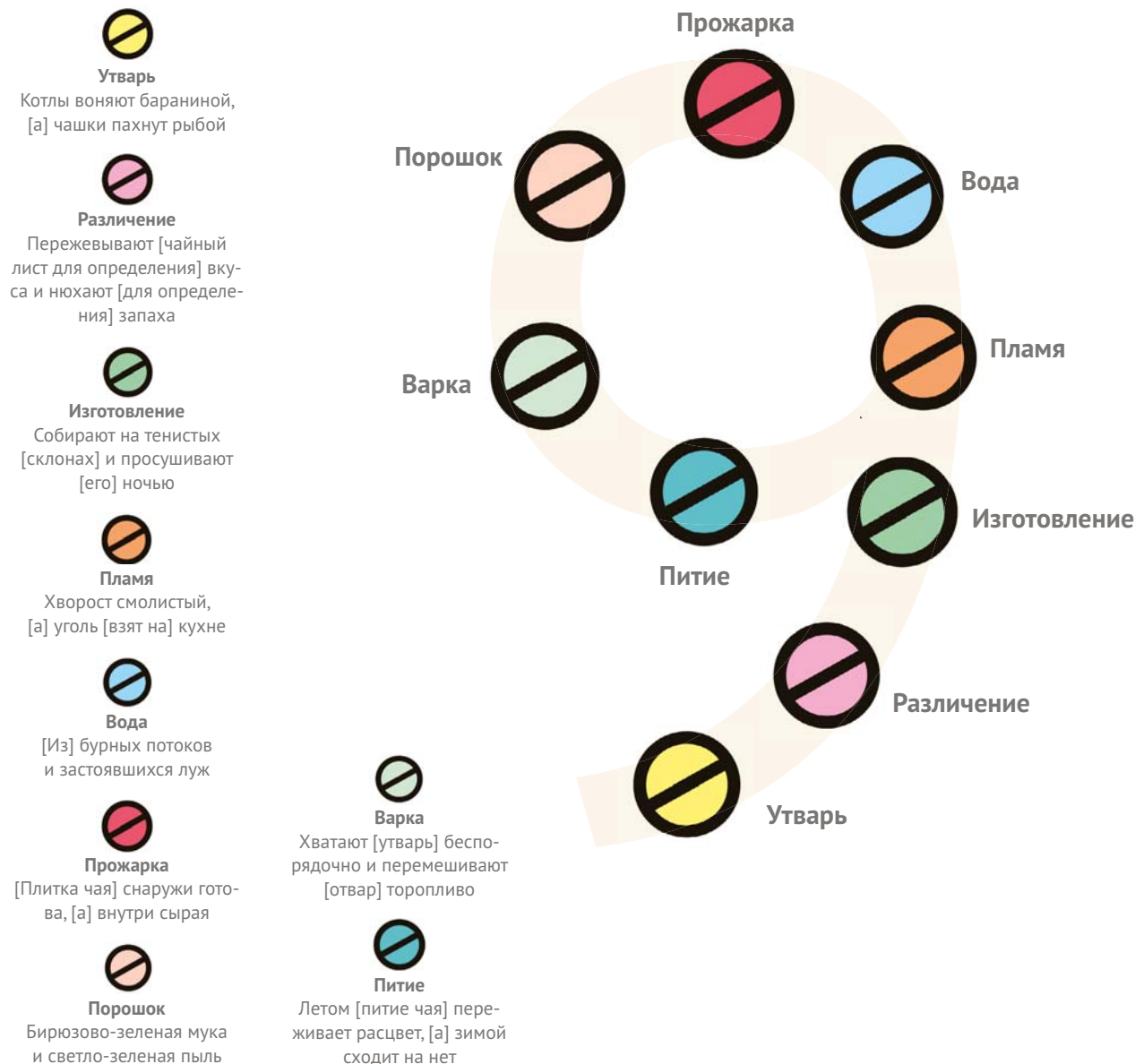
В этой части своего труда Лу Юй в общих чертах описывает процесс, в результате которого получается чашка хорошего чая. Он выделяет девять этапов и девять трудностей, которые им соответствуют.

Собирать чай нужно при ясной погоде, сушить его — днем; качество чая определяют не только по вкусу и аромату листа; утварь должна быть чистой, использоваться только для чая и не придавать ему посторонних запахов; топливо для жаровни влияет на вкус чайного отвара, а вода определяет его, поэтому их нужно выбирать правильно; прокаливая чай, нужно прогреть весь блин, чтобы он не оставался сырым в середине; чай нужно размалывать до частиц



Шангуань Чжоу (1665–1752). Се Ань. Из «Портретов и жизнеописаний из Зала вечернего смеха» («Ваньсяотан хуа чжуань»)

ДЕВЯТЬ ТРУДНОСТЕЙ ПРИ ВАРКЕ ЧАЯ



размером с мелкий рис, но не в пыль; варить чай нужно без спешки, имея достаточный для этого опыт; пить чай нужно круглый год и каждый день.

«Один глоток на ветру — и в сердце постигаю себя...»⁵ Когда пьешь горький чай, а в горле становится сладко, смакуешь «драгоценную свежесть и ароматную яркость» вкуса, нужно понимать: чтобы из свежего листа получить готовый напиток, необходимо освоить множество приемов и тонкостей. Только познав «девять трудностей» и пройдя через них, можно постичь сокровенные тайны чайного пути Лу Юя.

То значение, которое Лу Юй придает чаю в своей церемонии, помогает нам создать особое, отличное от повседневного, настроение.

ЧАЙ ПО ХАРАКТЕРУ СВОЕМУ СКРОМЕН, ЕГО НЕ СТОИТ ЗАВАРИВАТЬ В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ

Лу Юй считал: «Чай по характеру своему скромн, его не стоит заваривать в большом количестве». Его вкус, полный «драгоценной свежести и ароматной яркости», имеет свои пределы: один котел чая должен быть рассчитан на три чашки, самое большее — на пять. Большой котел для чая не подходит. Чай пьют не для того, чтобы утолить жажду, а для того, чтобы спокойно насладиться его вкусом. Чайный путь ведет к гармонии и ясности, это проявляется и в объеме напитка, и в количестве человек, участвующих в церемонии.

В книге Чжан Юаня «Записи о чае», созданной в эпоху Мин, говорится: «В чаепитии ценится малое число гостей. Если гостей много, то [становится]

шумно, а когда шумно, чаепитию не хватает изысканности. [Если] пьешь один, [такое чаепитие можно] назвать изумительным; [если] с гостем — превосходным; [если пьете] вдвоем или вчетвером — приятным; [если] впятером или вшестером — поверхностным; [если] всемером или ввосьмером — ничтожным». Кроме того, по традиции чайник для заваривания должен быть небольшим: в этом также воплотилась мысль Лу Юя о том, что «чай по характеру скромн».



Чайник с боковой ручкой и зеленой росписью. Эпоха Тан. Высота — 16 см, диаметр отверстия — 3,5 см. Музей города Чанша



Фарфоровый кувшин с голубовато-белой глазурью и зеленой росписью. Эпоха Тан. Высота — 22,5 см, диаметр горлышка — 9,5 см, диаметр широкой части тулова — 14,3 см, диаметр дна — 12,6 см. Музей округа Янчжоу

⁵ Из стихотворения юаньского поэта Хун Сивэня (1282–1366) «Песнь о варке местного чая» («Чжу ту ча гэ»).

靈公夫人

衛靈公





Гу Кайчжи. Мудрые и добропорядочные женщины.
Фрагмент. Период Цзинь. Шелк, краски. 25,8 x 470,3 см.
Музей Запретного города

ЗАВЕРШАЮЩИЙ СВИТОК

ГЛАВА СЕДЬМАЯ. ТРУДЫ

В седьмой главе, самой объемной, рассказывается о чайных трудах. В ней упоминаются 43 исторических персонажа (с глубокой древности до эпохи Тан), которые имели отношение к чаю. Здесь же он приводит 48 отрывков из легенд, исторических анекдотов, притч, стихотворений, художественной прозы, травников, трактатов о правильном питании, краеведческих трудов, рецептов, буддийских и даосских сочинений, цитируя 45 книг, относящихся к разным разделам традиционной библиографии: канонам, историческим, философским сочинениям и антологиям. Лу Юй объясняет значение чая, восхваляет его свойства, рассказывает истории о чаепитии, указывает места производства чая. В этой главе сохранилось множество ценных исторических материалов о периоде с эпохи правления мифического императора Шэнь-нуна до времен, когда жил Лу Юй.

ДРЕВНИЕ ПОЧИТАТЕЛИ ЧАЯ



Монах с горы
Багуншань
Тань Цзи



Гуаньцзюнь
Се Аньши



Тайшоу Хуннуна
Го Пу



Сян царства Ци
Ань Ин



Инский гун
Сюй Цзи



Луский Чжоу-гун
с личным именем
Дань



Господин
Тао Хунцзин



Господин
Янь-ди
Шэнь-нун



Чжицзи Ян Сюн

ХВОРОСТ КОНЧИЛСЯ, НО ОГОНЬ ОПЯТЬ ЗАНЯЛСЯ¹: ЧАЙНЫЕ ЛЮДИ ДРЕВНОСТИ

Глава «Труды» начинается с того, что Лу Юй перечисляет древних почитателей чая.

С того времени, как Шэнь-нун пробовал травы и избавлялся от ядов с помощью чая, до появления на свет труда Лу Юя в становлении чайной культуры приняли участие множество любителей этого напитка, без которого «ни дня нельзя обойтись»².

«КАНОН ШЭНЬ-НУНА О ПИТАНИИ»: ЧАЙ ДАЕТ ЛЮДЯМ СИЛУ

Шэнь-нун, благодаря которому предки китайцев от охоты и собирательства перешли к земледелию, — один из трех легендарных властителей (наряду с Фуси и Хуан-ди).

Как рассказывают легенды, в глубокой древности Шэнь-нун был вождем племен Цзян. Он стал правителем потому, что научил людей готовить пищу на огне. Он получил титул Янь-ди (Огненный император), а господином Шэнь-нуном (Божественным земледельцем) его называли за то, что он научил народ сеять и жать хлеб.

Шэнь-нун открыл лекарственные растения, научил людей лечить болезни. Попробовав сто трав, он нашел среди них 72 ядовитых; с помощью чая он

¹ Традиционный образ передачи знания от учителя ученику — хворост заканчивается, но огонь загорается в другом месте. Восходит к Чжуан-цзы: «Для рук, заготавливающих хворост, [наступает] предел. Но огонь продолжает разгораться, и есть ли ему предел — неведомо». Цит. по: Атеисты, материалисты, диалектики Древнего Китая: Ян Чжу, Лецзы, Чжуанцзы / Вст. статья, перевод и комментарии Л.Д. Позднеевой. М.: Наука, 1967. С. 148.

² Слова каллиграфа Ван Цзыю, сына Ван Сичжи, сказанные о бамбуке: «Как можно хоть день обойтись без этого господина!»

избавлялся от ядов. В «Каноне Шэнь-нуна о питании» («Шэнь-нун ши цзин») есть запись о воздействии чая, именно поэтому Лу Юй утверждает: «[То, что] чай [можно использовать для] питья, [было] открыто во [времена] господина Шэнь-нуна».

В «Каноне Шэнь-нуна о питании» говорится, что чай «дает людям силу, хорошее расположение духа и решительность», то есть улучшает настроение и настраивает на оптимистический лад.

Этот канон не сохранился. В «Трактате о литературе и искусстве» из «Истории Хань» («Хань шу. И вэнь чжи») упоминается только книга «Пищевые запреты Шэнь-нуна и Хуан-ди» («Шэнь-нун Хуан-ди ши цзинь») в семи цзюанях. Среди дошедших до нас сочинений о лекарствах, в названии которых присутствует имя Шэнь-нуна, есть «Канон о корнях и травах Божественного земледельца» («Шэнь-нун бэнь цао цзин»), составленный Хуан Ши в эпоху Цин. В «Первом правиле» первой цзюани этого труда приводится запись о чае: «Горькая трава. На вкус горькая и холодная; справляется с вредоносной энергией ци в пяти внутренних органах, пресыщением зерновыми, оцепенением груди. [Если] принимать долго, успокаивает сердце и восполняет ци, [повышает] чуткость и внимательность и [помогает] меньше спать, улучшает самочувствие, [делает] стойким к старению. Называется “туцао”, также называется “сюань”, растет в долинах Сычуани».

«ЭРЬЯ» И «ГУАНЬЯ»: КОММЕНТАРИИ О ЧАЕ

Чжоу-гун помог У-вану обрести Поднебесную и основать чжоускую династию, а после помог Чэн-вану установить ритуалы и музыку³, учредить законы и предписания. Так была заложена основа правления



Котел и очаг из красной глины. Найдены в Мяодигоу. Уезд Шаньсянь, провинция Хэнань. Высота котла — 10,5 см, высота очага — 15,8 см. Кухонная утварь эпохи неолита, культура Яншао (V—III тыс. до н.э.). Грубая керамика, содержащая песок, была огнеупорной, редко трескалась и хорошо проводила тепло



Лекарственные свойства пищи (Шиу бэньцао). Факсимиле

³ То есть определить, что и когда играть согласно древним ритуалам и обрядам.



Каменный барельеф из захоронения семьи У. Фрагмент. Восточная Хань. Уезд Цзясян, провинция Шаньдун. Сверху вырезано: «Господин Шэнь-нун, как надлежало, научил земледелию, расширил [пахотные] земли, засадил злаками и тем помог всему народу»



Шэнь-нун

дома Чжоу, которое длилось восемь веков, — самое долгое правление в китайской истории. Идеи Чжоугуна стали основополагающими для конфуцианства, и Конфуций всю жизнь ратовал за созданную им систему ритуалов и музыки. Лу Юй утверждает: «Слава [о том⁴ идет] со [времен] луского Чжоугуна». Из этого видно, что Лу Юй уважал чжоуского правителя и почитал конфуцианское учение, выступал за «утонченное поведение, скромность и добродетель». Позднее Су Дунпо воспевал чай: «Чудесные свойства его редки, исключительны, слава его началась с Цзи Дая (Чжоугуна. — *Примеч. пер.*)» (из стихотворения «Посылаю чай Чжоу Аньжу» («Цзи Чжоу Аньжу ча»)).

«Эрья» — первый словарь китайских иероглифов, который впоследствии был включен конфуцианцами в состав тринадцати канонических книг. В «Эрья» говорится, что 檟 (цзя) — это горький чай 苦茶 (ку ча). В словаре «Шовэнь цзецзы» Сюй Шэня сказано: «檟 (цзя) — это катальпа 楸 (цю). От знака 木 («дерево»), читается 賈 (цзя)⁵». То есть, согласно «Шовэнь цзецзы», знак «цзя» обозначает катальпу. Кроме того, Хао Исин в «Построчном комментарии к Эрья» («Эрья ишу») пишет: «檟 (цзя) — то же самое, что 檟 (цзя), это разнопись» и «цзя (檟) также то же самое, что цзя (檟)». Таким образом, иероглиф 檟 (цзя) имел сразу три толкования. Однако последующие поколения в основном понимали под ним «горький чай», то есть считали его синонимом слова «чай».

Словарь «Гуанья», составленный Чжан Цзи, содержит десять цзюаней. Это расширенный «Эрья». В нем есть рассказ о том, как делают и варят чай в округах Цзин и Ба (но это не текст «Гуанья»; изначально это был комментарий к статье об иероглифе, обозначающем чай, но потом он вошел в основной текст). Это описание чаепития во времена Вэй и Цзинь.

4 О том, что чай можно использовать для питья.

5 Здесь толкуется иероглиф 檟. Первая его часть (木) определяет область значений, то есть цзя — это дерево. А вторая часть (賈) показывает, как этот иероглиф правильно читать (цзя).

Чжан Цзи, второе имя — Чжижан, родился в период Троецарствия в Цинхэ (ныне восточная часть уезда Цинхэ провинции Хэбэй) в царстве Вэй. В годы правления под девизом Тайхэ (227–232) был в царстве Вэй академиком *боши*.

ЯНЬ ИН: ЧАЙ ОЗНАЧАЕТ УМЕРЕННОСТЬ

Янь Ин (?–500 год до н.э.) — известный политический деятель периода Весен и Осеней. Второе имя — Пинчжун. Впоследствии он стал известен как Янь-цзы. Был чиновником на службе у правителей царства Ци Лин-гуна и Чжуан-гуна, при Цзин-гуне занимал должность канцлера *сяна*. Отличался энергичностью в делах и бережливостью. В сочинении «Весны и осени Янь-цзы» («Янь-цзы чуньцю»), где собраны речи Янь Ина и рассказы о его поступках, говорится, что, будучи канцлером у Цзин-гуна, он питался только грубой просяной кашей, жареной дикой птицей, яйцами и травой *мин* (茗菜).

Следует пояснить, что в эпоху Тан этот фрагмент из «Весен и осеней Янь-цзы» распространялся уже со значительными искажениями, и Лу Юй читал именно такую версию. До Восточной Хань иероглифа 茗 (*мин*, «чай») не существовало, в оригинале, должно быть, употреблялось слово 苔菜 (*тайцай*). Оно обозначает другое растение, хохлатку надрезанную (*цзыцзинь*, *шуцзинь* или *чуцзинь*), которую в древности часто употребляли в пищу.

СЫМА СЯНЖУ: «СОЧИНЕНИЕ [ДЛЯ] ОБЩЕГО ПРИМЕНЕНИЯ»

Сыма Сянжу (179–118 годы до н.э.), второе имя — Чжанцин, был уроженцем города Чэнду в провинции Сычуань. Самый известный в истории китайской литературы автор, писавший оды *фу*. Когда поэт



Чжоу-гун



Бронзовый котел. Эпоха Хань. Согласно способу, описанному в «Гуанья», чай варили в котле с добавлением имбиря и лука



«Эрья» и «Гуанья». Эпоха Мин, шестой год правления под девизом Тяньцы (1626). Издатель — Тан Цэкань из рода Лан



Чашка из фарфора цинцы.
Эпоха Хань



Весны и осени Янь-цзы.
Ксилография Ли Цунсяня.
Эпоха Мин

Цзо Сы писал: «Слагая оды, подражай «Цзысюю»», он имел в виду «Оду о Цзысюе» Сыма Сянжу. Его произведения оказали огромное влияние как на одописцев, творивших в эпоху Хань, так и вообще на литераторов последующих поколений.

История любви Сыма Сянжу, человека талантливого и свободного, и Чжо Вэньцзюнь известна в Китае каждому⁶.

При императоре Западной Хань Цзин-ди (157–142 годы до н.э.) Сыма Сянжу служил в должности *уци чанши*⁷. При императоре У-ди (141–88 годы до н.э.) он установил связи с юго-западными инородцами и был назначен смотрителем парка Сяовэнь

6 Однажды Сыма Сянжу был в гостях у некого сановника-богача, и его попросили сыграть на цине. У богача была дочь, поэтесса Чжо Вэньцзюнь, молодая вдова. Она подглядела за Сянжу из-за ширмы, послушала, как он играет, и влюбилась. Сговорившись через слуг, в ту же ночь они вместе сбежали.

7 «Вооруженный всадник, постоянно сопровождающий правителя»; по ритуалу, сопровождал императора на охоте.



Гу Кайчжи. Мудрые и добропорядочные женщины. Фрагмент. Период Цзинь. Шелк, краски. 25,8 x 470, 3 см.
Музей Запретного города

(Сяовэнь юаньлин) — именно поэтому Лу Юй в «Каноне чая» называет его Смотрителем парка Вэнь (Вэнь юаньлин).

«Сочинение [для] общего применения» («Фань цзян пян»), написанное Сыма Сянжу, представляло собой книгу для обучения письму. Это был рифмованный текст, в котором не повторялось ни одного иероглифа. Начинался он со слов «фань цзян» и по ним же получил название. Среди двадцати лекарственных трав, о которых пишет Сыма Сянжу (этот фрагмент цитирует Лу Юй), упоминается *чуаньча* — это и есть чай. Эта запись свидетельствует о том, что в эпоху Хань чай употреблялся как лекарство.

Аконит (乌喙, ухуэй, «вороний клюв»)

Первоначальное название — *цао ухуэй* («дикий “вороний клюв”»), также его называют *утоу* («воронья голова»). Род аконит семейства лютиковых. Ядовитое растение, используется в декоративных целях и в качестве анестетика. Помогает при истощении ци почек.

Платикодон (桔梗, цзегэн)

Растение семейства колокольчиковых, многолетняя трава. Корень используется как лекарственное средство при заболеваниях дыхательных органов.

Дафна (芫花, юаньхуа)

Ядовитое растение семейства волчниковых. Иначе называется *тоутунхуа* («цветок от головной боли»). Выводит мокроту, лечит отеки.

Мать-и-мачеха (款冬, куаньдун)

Растение семейства астровых, многолетняя трава. Стебли и листья весной и летом употребляются в пищу, бутоны (*куаньдунхуа*, «цветы куаньдуна») используют в качестве пряности.

Рябчик (贝母, бэйму)

Растение семейства лилейных. Луковицы можно использовать как лекарство. *Бэйму* также используют в декоративных целях.

Бархат (木藜, муне)

Сейчас это растение называют *хуанбо* (黄柏). Листовенное дерево семейства рутовых. Нижний слой коры и плоды используются в качестве лекарства.

Бетель (菱, лоу)

Также его называют *лоуцай*. Род перцев семейства перечных. Ползучее растение с сегментированным стеблем, произрастает в провинциях Сычуань, Юньнань и Гуандун, обладает острым вкусом и резким запахом.

Темеда (苓草, циньцао)

Род темед семейства злаковых, многолетняя трава. В справочнике «Изыскания об именах и сущности растений с иллюстрациями» («Чжиу минши ту као»)⁸ она обозначена как *цзюань*, в провинции Хэнань ее обыкновенно называют *циньцао*. Корни этой травы добавляют в лекарства.

Пион молочнокветковый (芍药, шоюэ)

Семейство пионовых, род пион. Многолетняя трава. Корни и семена используются в медицине: лечат боли в пояснице и животе.

Коричник (桂, гуй)

Род коричник семейства лавровых, вечнозеленое ароматное дерево. Его кору называют корицей. Используется в качестве желудочного средства, а также как компонент, улучшающий вкус и запах лекарств.

⁸ Ботанический справочник эпохи Цин, составленный УЦицзюнь.

Большеголовник (漏芦, лоху)

Вид большоголовник семейства астровых, многолетняя трава.

Чертополох (蜚廉, фэйлиань)

Вид чертополох семейства астровых. Другой вариант записи названия: 飞廉. Многолетняя полевая трава. Поскольку у стебля чертополоха много колючек, напоминающих перья, его называют также «волшебной птицей» (*шэньцин*).

Тростниковый гриб (藷菌, хуаньцзюнь)

Грибок, живущий на тростнике. Белый, легкий, встречается на тростниках, растущих в районе Бохайского залива. Происходит из Цанчжоу. Применялся при лечении аскаридоза.

Чай (荈, чуаньча)

В названии используется иероглиф 荈, который читается почти так же, как 茶 (*ча*, «чай»), но имеет иное значение. Здесь он выступает в качестве заимствованного иероглифа⁹. То есть 荈 следует понимать как 荈茶 — чай.

Виноградовник (白藜, байлянь)

Название также может записываться как 白藜. Принадлежит роду виноград семейства виноградовых. Ползучее растение, представляет собой небольшой куст. Корни используются при лечении аскаридоза, могут оказывать заживляющий эффект.

Дудник (白芷, байчжи)

Род дудник семейства зонтичных. Многолетняя трава с сильным ароматом. Корни используются при лечении головных болей.

Аир (菖蒲, чанпу)

Другие названия: *байпу*, *шичан*, *шичанпу*. Род семейства айрных. Вечнозеленая многолетняя трава со специфическим ароматом. Ее корни и стебли включают в состав лекарств; они укрепляют желудок.

Мансяо (芒硝)

Вариант записи: 芒硝. Если в глауберову соль (мирабилит) добавить воду и варить ее, появится белый осадок. Из него сформируются кристаллы — их и называли *мансяо*.

Перец (莞椒, гуаньцзяо)

Возможно, это ошибочное написание 花椒 (*хуацяо*) — зонтоксилум, род растений семейства рутовых. Может использоваться в качестве лекарства. В эпоху Сун перец иногда добавляли в чай при варке.

Кизил (茱萸, чжужуй)

Растение из семейства рутовых. В эпоху Сун многие варили чай с кизилом. У поэта Лу Ю есть строки: «Из глиняного котелка раздаются звуки спора кизила с чаем».

ЯН СЮН: «СЛОВА [РАЗЛИЧНЫХ] КРАЕВ»

Ян Сюн (53 год до н.э. – 18 год н.э.) — литератор, философ и языковед периода Западная Хань. Второе имя — Цзыюнь, уроженец города Чэнду провинции Сычуань. Автор сочинений «Образцовые слова» («Фаянь»), «Великое сокровенное» («Тайсюань»). Создал учение, согласно которому сокровенное (*сюань*) было первоосновой мироздания. Настаивал на том, что нужно объективно познавать явления природы, считал, что «всякий рожденный непременно умрет, все, что имеет начало, непременно

⁹ Одна из шести категорий китайских иероглифов: иероглиф, которым в определенный момент начали обозначать слово, звучание которого совпадает с тем, для которого знак использовался изначально, или близко к нему.

имеет конец». Тем самым он отвергал веру в даосских бессмертных и магию. Полагал, что «в человеческой природе смешаны добро и зло; если человек совершенствует в ней добро, то становится добрым, если совершенствует зло, то дурным».

Полное название его словаря: «Слова иных стран, объясненные в древности посланцами [объехавшими их] на колесницах» («Сюаньшичжэ цзюэдай юйши бего фанъянь»). В нем были собраны сведения о языках всех областей Китая.

Лу Юй приводит такую цитату: «На юго-западе Шу люди называют чай “шэ”». Это фраза из комментариев к «Словам [различных] краев», составленных Го Пу во времена Восточной Цзинь.



Ян Сюн



Записи о царстве У. Ксилография из академии Го-цзылань от двадцать четвертого года под девизом Ваньли (1596). Библиотека провинции Чжэцзян. Рассказ о том, как Сунь Хао тайком позволял Вэй Яо пить чай вместо вина



Ян Сюн. Слова [различных] краев. Ксилография. Эпоха Мин



Чашка с подставкой из фарфора цинцы. Южные династии. Общая высота — 11,5 см, диаметр чашки — 7,7 см, диаметр основания блюдца — 6,6 см. Найденны в 1961 году во время раскопок в Наньчане. Музей провинции Цзянси

ВЭЙ ЯО: ВИНО ЗАМЕНЯЕТСЯ ЧАЕМ

«Записи о царстве У» («У чжи») — это часть исторического сочинения «Записи о трех царствах» («Сань го чжи»), созданного Чэнь Шоу в эпоху Цзинь. Сунь Хао был четвертым правителем царства У (222–280) в период Троецарствия. Первоначально он носил титул Учэн-хоу («хоу [уезда] Учэн»), а после смерти Цзин-ди стал новым правителем У. Имел пристрастие к алкоголю. Впоследствии, когда царство У было уничтожено империей Цзинь, Сунь Хао бежал на север. В 264 году император Цзинь У-ди пожаловал ему титул Гуймин-хоу («хоу, изъявивший покорность»).

В Учэне довольно рано начали производить чай. В «Усинских записках» («Усин цзи»), созданных Шань Ляньчжи в период Лю Сун (420–479), говорится: «В двадцати ли к северу от уезда Учэн есть гора Вэньшань, на ней произрастает императорский чай». Производство в Вэньшань чая для двора можно проследить вплоть до того времени, когда Сунь Хао имел удел в Учэне.

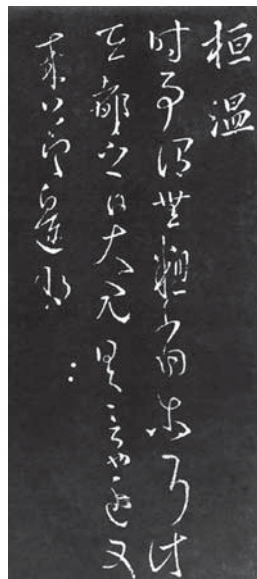
Вэй Яо (204–273), второе имя — Хунсы. Его первое имя — Чжао, но, поскольку в «Записях о трех царствах» иероглиф «чжао» (имя основателя цзиньской династии Сыма Чжао) был табуирован, в этом сочинении его называют Вэй Яо. Он был родом из уезда Юньян в области У; Сунь Хао очень ценил его за обширные познания, отсюда строки: «Хозяин в У почитал мудреца, подавал ученому чай»¹⁰. Он приказал ему составить жизнеописание своего отца Наньян-вана, но, поскольку Вэй Яо правдиво излагал факты в своем сочинении, разозлился и казнил его. Эпизод из «Записей о царстве У», где Сунь Хао тайком позволяет Вэй Яо пить чай вместо вина, относится к тому времени, когда правитель еще радушно принимал ученого. Из этого фрагмента нам известно, что на придворных пирах той эпохи помимо вина пили и чай.

¹⁰ Из стихов поэта эпохи Тан Хань И (годы жизни неизвестны) «Благодарю Тянь Шэньюя за чай» («Вэй Тянь Шэньюй се ча бяо»).

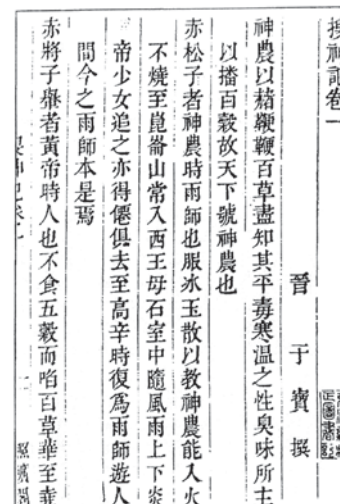
ХУАНЬ ВЭНЬ: ПИР ИЗ ЧАЯ И ФРУКТОВ

Хуань Вэнь (312–373), уроженец города Лункэн, владение Цяо, Восточная Цзинь (сейчас уезд Хуайюань провинции Аньхой). Второе имя — Юаньцзы. Происходил из знатного рода, был зятем императора. Одержал множество военных побед. Будучи сначала Полководцем, умиротворившим запад (Аньси цзянцзюнь), Хуань Вэнь достиг титула Великого полководца, покорившего запад (Чжэ си да цзянцзюнь). Благодаря своим победам он имел огромное влияние: «Вся власть в стране и за ее пределами принадлежала Вэню»¹¹. В «Каноне чая» приводится рассказ о том, как Хуань Вэнь, будучи начальником округа Янчжоу (во времена Восточной Цзинь его резиденция находилась в городе Нанкин, который ныне относится к Цзянсу; в составе округа были провинции Цзянсу, Чжэцзян и Аньхой), на пиру пил чай и ел фрукты, что свидетельствовало о его природной скромности. Сановник Хуань Вэнь действительно боролся с расточительностью, свойственной его современникам. Своей бережливостью он пытался подать пример обществу.

¹¹ Из «Всеобщего зеркала, управлению помогающего» («Цзычжи тунцзянь») — энциклопедического сочинения, составленного Сыма Гуаном в 1084 году.



Хуань Вэнь. Последующие надписи из «Дополнительных прописей Павильона орхидей в сунских оттиках» («Сун та Ланьтин сю те»). Автограф



Записки о поиске духов. Источники изначальной (Сюэцзинь таюань). Антология. Эпоха Цин. Издатель — Чжан Хайпэн



Семь мудрецов из бамбуковой рощи и Жун Цици. Оттиск, сделанный с барельефа в гробнице периода Южных династий. Нанкинский музей. Период Вэй–Цзинь — время культуры «ветра и потока» (фэнлю); интеллектуалы этого периода часто проводили время в философских беседах. Напитком, оживлявшим такие собрания, сначала было вино, а потом его заменил чай. Чай приносит гармонию и умиротворение. Замена вина чаем свидетельствует об изменении взглядов образованных людей того времени

ЛУ НА: ЧАЙ КАК «ПРОСТОЕ НАЧИНАНИЕ»

Лу На, второе имя — Цзюянь, жил в эпоху Цзинь. Его жизнеописание приводится в «Истории Цзинь» («Цзинь шу»). Когда он служил в Усине, его посетил *вэйцзянцизюнь*¹² Се Ань. Племянник Лу На, Лу Чу, увидев, что дядя ничего не делает к приезду Се Аня, решил, что он не умеет должным образом обходиться с людьми, и самовольно подготовил парадный обед для гостя. Когда Се Ань приехал, Лу На угостил его только чаем и фруктами. Лу Чу, испугавшись, что тот столь неучтиво встречает высокого гостя, велел подать изысканное угощение. После того как Се Ань уехал, Лу На отругал племянника: «Ты, Чу, все никак не можешь принести [своему] дяде почета и пользы, зачем [и сейчас ты] извращаешь мои простые начинания!» За свой проступок Лу Чу получил сорок ударов посохом.

Угощая гостя чаем вместо вина, Лу На выступал против расточительства, показывал, что он бескорыстен и далек от мирских устремлений. Так он положил начало утонченному обычаю эпохи Цзинь — замене вина чаем.

«ЗАПИСКИ О ПОИСКАХ ДУХОВ»: СЯХОУ КАЙ ИЩЕТ ЧАЙ ДЛЯ ПИТЬЯ

«Записки о поисках духов» («Соу шэнь цзи») написаны Гань Бао во времена Восточной Цзинь. «Эта книга рассказывает не только о таинственных духах и превращениях, в ней повествуется о даосских бессмертных и их волшебстве, а иногда встречаются и буддийские истории» (Лу Синь, «Краткая история китайской художественной прозы» («Чжунго сяошо шилюэ»)). В «Каноне чая» приводится история из шестнадцатой цзюани «Записок о поисках духов».

Сяхоу Кай был родом из уезда Цяосян, владение Пэй, Восточная Цзинь (ныне округ Бочжоу в Аньхое), занимал должность *да сима* (начальника военного приказа).

В «Каноне чая» приводится быличка о человеке, который мог видеть духов и однажды стал свидетелем того, как призрак Сяхоу Кая вернулся домой и приказал домочадцам подать ему чай. Исходя из этого, можно предположить, что Сяхоу Кай любил пить чай при жизни.

ЛЮ КУНЬ: «ПРИБЕГАЮ К НАСТОЯЩЕМУ ЧАЮ»¹³

Лю Кунь (271–318) — военачальник и поэт периода Западной Цзинь. Второе имя — Юэши, уроженец Вэйчана, округ Чжуншань (ныне северо-восток уезда Уцзи, провинция Хэбэй). Занимал высокие должности с периода правления императора Хуэйди до начала Восточной Цзинь¹⁴.

С Лю Кунем связано происхождение идиомы «С первыми петухами упражняться с мечом»¹⁵. Его горячие, величественные стихи, такие как «Песнь о смерче» («Фуфэн гэ») и «Вновь посвящая Лу Чжаню» («Чун цзэн Лу Чжань»), всегда воодушевляют, волнуют сердце. Во время Войны восьми князей¹⁶ Лю Кунь остался верен императору и участвовал во многих сражениях на севере страны. В письме

¹³ Из письма Лю Куня племяннику: «Когда в теле волнение и тоска, обыкновенно прибегаю к настоящему чаю. Можешь ли ты прислать его?». Цит. по: *Пань Сянли*. Чай, выраженный словами (Ча кэ дао). Пекин: Издательство «Сяньлянь», 2011.

¹⁴ Император Хуэйди правил с 259 по 307 год. Восточная Цзинь была создана в 317 году.

¹⁵ Согласно «Истории Цзинь», Лю Кунь и его друг Цзу Ти, также ставший впоследствии великим полководцем, в молодости вставали с первыми петухами и упражнялись с мечом. К этому эпизоду и восходит идиома, которая означает готовность податься на дело по первому зову.

¹⁶ Гражданская война между ванами империи Цзинь (291–306).

¹² Полководец; возглавлял все армии в столице и командовал оборонительными войсками.

к своему племяннику Лю Яню он сообщает, что хотел бы получить хорошего чаю, чтобы разогнать тоску.

Лю Янь, второе имя — Шижэнь, дослужился до поста *цйши* (ревизора) округа Наньян.

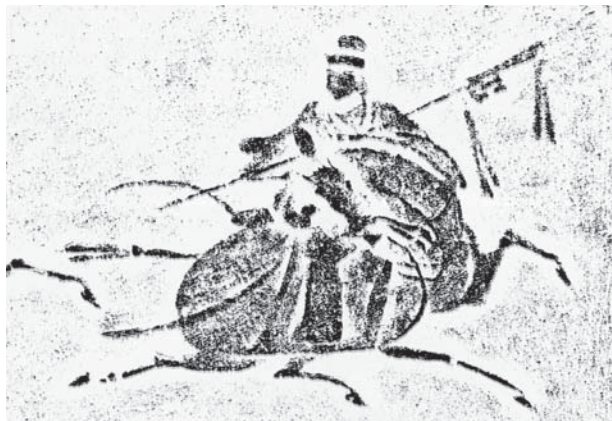
ФУ СЯНЬ: СТАРУХА ИЗ ШУ ПРОДАЕТ ЧАЙНУЮ КАШИЦУ

Фу Сянь (239–294) — уроженец уезда Ниян области Бэйди Западной Цзинь (сейчас юго-восток уезда Сяю провинции Шэньси), второе имя — Чжаньюй. При императоре Хуэй-ди служил *юйши чжунчэном* (начальником цензората), затем по совместительству занимал пост *сыли сяовэй* (главы администрации столичного округа в Лояне). В «Истории Цзинь» приводится его жизнеописание. В антологии «Собрание [трудов] трехсот знаменитых литераторов Хань, Вэй и шести династий» («Хань Вэй Лючао саньбай минцзя цзи») тридцатая цзюань — это «Собрание трудов чжунчэна Фу» («Фу чжунчэн цзи»).

В книге «Наставления инспектора столичной области» («Сыли цзяо») Фу Сянь рассказывает, что на рынке в Лояне старуха из Сычуани продавала чай для питья, но служащие городского управления разбили ее утварь, и тогда она стала продавать чайные блины. Блины — это тоже чай, и Фу Сянь спрашивает, почему же нельзя продавать напиток, если можно продавать их? По этому рассказу можно судить о том, насколько мало в то время люди знали о чае.

«ЗАПИСКИ О ДУХАХ И ЧУДЕСАХ»: ЮЙ ХУН ПОЛУЧАЕТ ЧАЙ С БОЛЬШОГО ДЕРЕВА

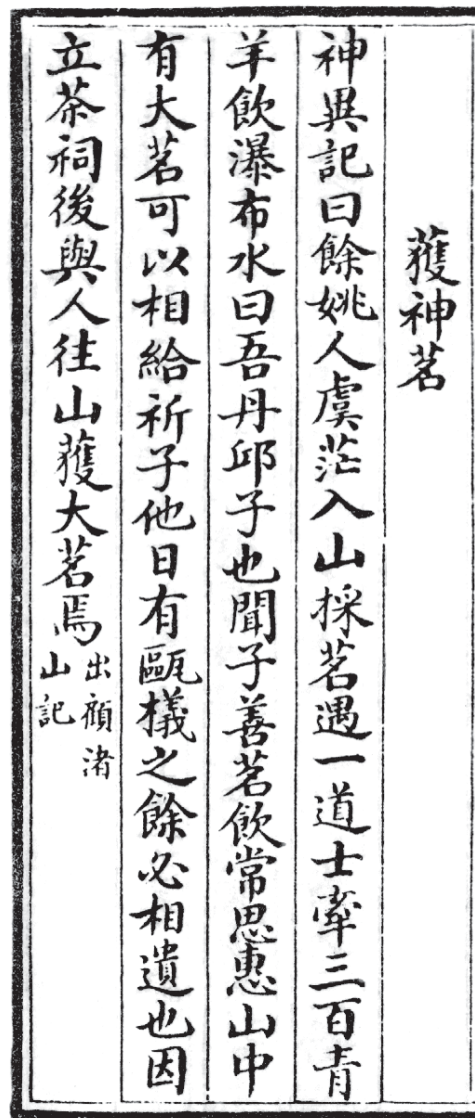
В книге «Записки о духах и чудесах» («Шэнь и цзи»), написанной Ван Фу в эпоху Цзинь, рассказывается о том, как Юй Хун пошел в горы собирать чай



Барельеф эпохи Хань



Барельеф с изображением рынка. Восточная Хань. Обнаружен при раскопках в уезде Синьду провинции Сычуань. 28 x 49 см. Бюро по делам памятников материальной культуры района Синьду города Чэнду



Обширные записи годов Тайпин (Тайпин гуан цзи).
История о чае с больших деревьев. Эпоха Сун.
Редакция — Ли Фан и другие

и встретил даоса, ведущего на веревке трех телят. Тот представился как Муж с Киноварного холма (Даньцю-цзы) — почитаемый в даосизме святой. По его просьбе Юй Хун воздвиг дома алтарь Даньцю-цзы и преподнес святому чай. После он отправил домочадцев в горы собирать чай, и они нашли большое чайное дерево (дамин). Судя по этой истории, дикорастущий чай в то время было нелегко отыскать.

Эта история приводится и в четвертой главе «Канона чая», посвященной утвари, в отрывке о черпаке пяо. Там сказано, что она случилась в годы правления императора Цзинь Хуай-ди под девизом Юнцзя (307–312). В восьмой главе («Произрастание») есть такие слова: «Чай из Юэчжоу считается лучшим». Комментарий к этой фразе гласит: «[В] уезде Юйяо [чай], растущий [на] хребтах с водопадами и источниками, называется “чаем отшельников”; крупный — исключительно особенный...» Под «крупным» здесь подразумевается чай с больших деревьев — подобный тому, какой получил Юй Хун.

ЦЗО СЫ: СЕРДЦА [КРАСАВИЦ] МЕЧУТСЯ [В ЖЕЛАНИИ ИСПИТЬ] ЧАЯ ЧУАНЬ

Цзо Сы (ок. 250–ок. 305) — литератор Западной Хань. Второе имя — Тайчун. Уроженец города Линьцзы владения Ци (ныне часть городского округа Цзыбо провинции Шаньдун). После его смерти была составлена антология «Собрание трудов Цзо Тайчуна» («Цзо Тайчун цзи»).

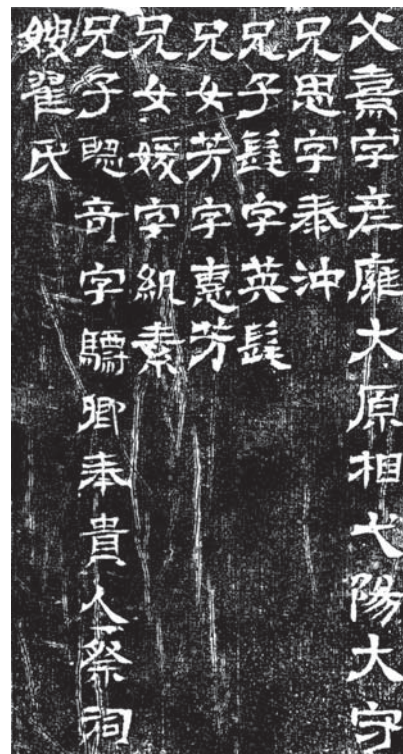
Стихотворение Цзо Сы «Красавицы» положило начало лирике, посвященной дочерям. Оно наполнено родительской любовью.

Имена девочек в стихотворении совпадают с теми, которые упомянуты в эпитафии сестре Цзо Сы — Цзо Фэнь. По описанию можно предположить, что Хуэйфан тринадцать–четырнадцать лет, а Ваньсу —

около десяти. Должно быть, стихотворение написано около 290 года.

В «Каноне чая» Лу Юй приводит фрагмент этого стихотворения, причем строка «Сердца [красавиц] мечутся [в желании испытать] чая чуань // [И вот они] раздувают [огонь] в треножнике ли» в антологии «Нефритовая башня. Новые напевы» («Юйтай синь-юн») приводится в варианте «Только *ту* и бобы [смогли] захватить [их] // [И вот они] раздувают [огонь] в треножнике ли». Здесь вместо иероглифа 荈 (чуань, одно из названий чая) стоит иероглиф 菽 (шу, «бобы»). Иероглиф 茶, идя в паре с ним, должно быть, обозначает горькое съедобное растение, а не чай.

Надгробие Цзо Фэнь. Установлено в первом году правления под девизом Юнкан (300) эпохи Цзинь, а обнаружено в 1930 году при раскопках в деревне Цайчжуан, в пятнадцати ли к западу от города Яньши (уезд Яньши, провинция Хэнань). Музей провинции Шэньси. Слева: передняя сторона; справа: задняя сторона, в этой надписи упомянут ее старший брат и его дочери Хуэйфэн и Ваньсу



Цзо Сы. Красавицы

В доме моем есть красавица, ослепительно-лучезарно бела [ее кожа]^{*17}.
Имя малышки — Ваньсу, зубы [в ее] ротике сама чистота и безупречность*.
Волосы на висках охватывают высокий лоб, два ушка подобны двум яшмам.
Ясным утром идет к туалетному столику, подводит брови, [и они становятся] как следы метелки.
Густой киноварный цвет растечется по красным губам, желтый рот [станет] простодушно алым.
Милые слова — словно звенья браслетов; рассердится, вспылит, и [они], ясные, разойдутся.
Берясь за кисть, любит [писать] красной, [но] не надеюсь, [что это] поможет [изучению] письма.
Берясь за книгу, любит [ту, что из] белого шелка, читая вслух, хвалится тем, что раздобыла.

Есть у нее сестрица по имени Хуэйфан, брови и глаза [ее] свежи и ясны, словно [на] картинке*.
Легкие одежды рада [носить] в доме, позабыла у зеркала, что [ей надо] пряжу сучить.
Поднимает кисть, подражая [правителю] столичной области¹⁸, киноварные точки¹⁹ ставит раз за разом.
Мажет краску между лбом и ртом, [ей это] труднее вдвойне, чем работа за ткацким станком.
Любит неспешные чжоуские танцы²⁰, простирает рукава, словно крылья летящей [птицы].
Пока натягивала струны на колки, помяла [труды о] литературе и истории.
Бросает взгляд на картину на ширме, будто [уже] разглядев, указывает [на изъяны].
[Но] картина день ото дня [все] темнее от пыли, [ее] ясный смысл стал сокровенной тайной.

Быстрыми утками парят [красавицы] над садом, плоды под [деревом] все собирают недозрелыми*.
Красными цветами украшают фиолетовые пояса, и вдруг бросаются [друг в друга] плодами кубышки.
Жаждают цветов среди дождя и ветра, быстро [убегают и] появляются больше сотни [раз]*.
Чтобы поиграть на снегу, вяжут завязки [на обуви] одну за другой.
Не обращают внимания на закуски и яства, чинно сидят [за столом], ведают блюдом с фруктами.
Кисть и тушь убрали в коробку на столике, на много [дней] разлучились с ними.
Взбудораженные звуком погремушки-барабанчика, ударяясь [ногами] о земляной столик, теряя обувь, [бегут] на улицу.
Только ту и бобы [смогли] захватить [их], [и вот они] раздувают [огонь] в треножнике ли.
Засалены [их] белые рукава, копоть окрасила легкую ткань.
И одежда, и одеяла у них тяжелы, трудно погрузить их в изумрудную воду, [чтобы выстирать].
[Долго] потакали их детским желаниям, и теперь они стыдятся выслушивать укоры старших.
Услышав вдруг, [что] следует их побить, обе, скрывая слезы, отвернулись к стене.

17 В данном издании приведена более полная версия стихотворения «Красавицы», чем в русскоязычном издании «Канона чая». Строки, отмеченные знаком *, цитируются по: Лу Юй. Канон чая / Пер. с кит., введ. и коммент. А.Т. Габуева и Ю.А. Дрейзис. М.: Гуманитарий, 2007. Перевод остальных строк — Ф.Д. Сергеевой.

18 Отсылка к истории о правителе столичного округа, Чжан Чане, который жил в эпоху Хань. Чжан Чан сам подводил брови своей жене и делал это так красиво, что молва об этом шла по всему Чанъяню.

19 Элемент женского макияжа: красные точки, которые наносились на лоб.

20 То есть танцы, которые исполнялись в древнем царстве Чжоу.

ЧЖАН ЦЗАЙ: АРОМАТНЫЙ ЧАЙ ВЕНЧАЕТ ШЕСТЬ ЧИСТЫХ

Чжан Цзай — литератор Западной Цзинь. Второе имя — Мэньян, уроженец города Аньпин уезда Уи (сейчас входит в состав провинции Хэбэй).

Чжан Цзай всю жизнь любил чай. Проезжая через Чэнду, он участвовал в чаепитии в башне Байтулоу и в порыве вдохновения воспел этот напиток в стихах: «Ароматный чай венчает шесть чистых, // Превосходный вкус распространяется в девяти областях...» Эти строки говорят о процветании чайных традиций в Сычуани.

«Шесть чистых» — это шесть напитков, о которых сказано в главе «Шаньфу» раздела «Небесный дворец» («Тяньгун») книги «Чжоуские ритуалы» («Чжоу ли»): вода *шуй*, отвар *цзян*, слабое вино *ли*, разбавленное вино *лян*, сладкое вино *и*, просяное вино *и*. «Девять областей» — это девять округов, на которые разделен Китай в главе «Дары Юя» из «Книги документов» («Шаншу. Юй гун»): Цзи, Янь, Цин, Сюй, Ян, Цзин, Юй, Лян, Юн. Впоследствии под «девятью областями» стали понимать Китай. Чжан Цзай пишет, что вкус чая превосходит вкус всех напитков, в том числе «шести чистых», а его сладкий аромат заполняет собой все пределы.

Байтулоу (Башня Белого зайца) располагалась на юго-западе Чэнду. Она была построена во времена империи Цинь советником Чжан И и называлась также Башней Чжан И и Башней в тысячу чи. В эпоху Тан она еще стояла.

Лу Юй приводит в «Каноне чая» последние шестнадцать строк стихотворения Чжан Цзая. Им предшествуют следующие строки:



Очаг из фарфора цинцы. Западная Цзинь. Высота — 22 см, ширина — 12,8 см, высота — 12,4 см. Нанкинский музей



История Цзинь. Глава «Чжан Цзай». Ксилография печатни «Сишуантан» рода У. Эпоха Мин



Хуэй-цзун. Собрание литераторов. Фрагмент. Шелк, краски. 184,4 x 123,9 см. Музей Запретного города в Тайбэе

[Над] городскими стенами сплетаются изогнутые крыши,
 [Над] парящими кровлями высятся многоэтажные башни.
 Коньки крыш один за другим поднимаются над облаками,
 Непреступно-высоки, граничат с великой пустотой²¹.
 Высокие терема распахивают киноварные створки [дверей],
 Оглядываешься назад — [взгляд] легко охватывает восемь сторон.
 На запад смотришь — хребет Миньшань,
 Скалистый, словно Цзин и У²².
 Таро, укрывая землю, растет,
 На равнинах и в низинах всходит прекрасный рис.
 Пусть [это] было в век Яо и Тана²³,
 Еды у народа все так же с избытком.
 Роскошен малый город,
 Высятся жилища ста родов,
 Улицы во множестве сплетаются, пестрые,
 Высокие черепичные крыши обступают широкие дороги²⁴.

Дин Фубао. «Вся поэзия эпохи Цзинь» («Цюань Цзинь ши»),
 четвертая цюань. Стихотворение озаглавлено
 «Взбираясь на башню в Чэнду» («Дэн Чэнду лун»)

ПЛОДЫ ЧАЙНОГО ДЕРЕВА

В III веке, в период Троецарствия, Фу Сюнь в «Семи наставлениях» («Ци хуэй») упомянул о «плодах чайного дерева из Наньчжуна». Наньчжуном называли часть провинции Сычуань к югу от реки Даду и провинции Юньнань и Гуйчжоу. Из слов Фу Сюня следует, что в то время чай из районов в верхнем течении Янцзы уже попал в более восточные области ниже по течению.

21 То есть с небом.

22 Горы Цзиншань (в Хубэе) и Ушань (на границе Сычуани и Хубэя).

23 Яо — мифический император, якобы правивший Китаем в III тыс. до н.э. Эпоха его правления, как и правления Чэн Тана, легендарного основателя шанской династии, считалась золотым веком китайской истории.

24 Перевод Ф.Д. Сергеевой.



Мин-хуан осчастливил [своим приездом] царство Шу. Фрагмент. Эпоха Тан. «Труден путь в Шу, труднее, чем путь на небо!»²⁵ На картине можно увидеть часть висячей дороги — единственного пути с гор Сычуани на Центральную равнину. В стихотворении Чжан Цзая «Хвалебное слово о [висячей дороге] Цзяньгэ» («Цзяньгэ мин») говорится: «Высятся утесы гор Ляншань (Лянчжоу), вздымаются камни. Вдали соединяются горы с Цзин (Цзиншань, провинция Хубэй) и Хэн (Хэншань, провинция Хунань), вблизи их украшают Минь (Миньшань) и Бо (гора Бочжун, на северо-востоке уезда Вэньсэн провинции Ганьсу). На юге прилегают к Цюн (гряда Цюнлайшань в Сычуани) и Бо (район Ибинь в той же провинции), на севере достигают Бао и Се (Баосе — название ущелья, прохода в горах Чжуннаньшань на севере уезда Баочэн провинции Шэньси; северный вход назывался Се, южный — Бао). Уже путь, чем [расстояние между] каменными столбами Пэн (ворота Тяньпэнмэн между уездами Гуаньсянь и Пэнсянь в Сычуани), выше горы, чем Сун (гора Суншань в провинции Хэнань) и Хуа (Хуашань в провинции Шэньси) <...> Опасны эти бедные земли, трудны эти дальние дороги». Эти строки повествуют о том, насколько опасен был путь в Сычуань. В разделе «Записи о Ба» из «Трактата о государствах [области] Хуаян» («Хуаян го чжи. Ба чжи»), написанного Чан Цюем в эпоху Цзинь, говорится, что во времена империи Цинь в царствах Ба и Шу уже выращивали чайные деревья, и по этой опасной дороге везли чай в столицу в качестве дани

25 Из стихотворения Ли Бо (701–762/763) «Труден путь в Шу» («Шу дао нань»).



История Цзинь. Глава «Сунь Чу». Ксилография печатни «Сишуантан» рода У. Эпоха Мин



Пиршество. Период Вэй–Цзинь. Рисунок на кирпиче из захоронения № 7 у заставы Цзяюйгуань. 17,5 x 36,5 см

МИН [С ПЕНОЙ, ПОДОБНОЙ] УЗОРАМ ИНЕЯ

Хун Цзюньцзюй — уроженец уезда Даньян (сейчас район Нанкина, провинция Цзянсу); жил в период Западной Цзинь.

В «Письме о питании» («Ши си») Хун Цзюньцзюй описывает целое пиршество, начиная с подачи чая гостям. Лу Юй сократил его рассказ, написав сразу после слов о чае: «...Трех кубков [будет] довольно». «Мин с узорами инея» — это чай с пеной. О таком говорится в стихах: «Сверкающий, как снег, пышный, как весенний цвет»²⁶. Подобный чай, по словам Лу Юя, был «драгоценной свежестью и ароматной яркостью».

СУНЬ ЧУ: ЧАЙ ПРОИСХОДИТ ИЗ БА И ШУ

Сунь Чу (ок. 218–293) — литератор периода Западной Цзинь. Второе имя — Цзыцзин, уроженец уезда Чжунду области Тайюань (сейчас юго-восток уезда Пинъяо, провинция Шаньси). В «Истории Цзинь» о нем говорится: «Характер и таланты несравненны, честностью выделяется из толпы». В возрасте сорока с лишним лет он служил советником *цаньцзюнем* Ши Бао, командующего Армией, успокаивающей восток. Во время правления императора Хуэй-ди был *тайшоу* области Фэнъи (ныне уезд Дали провинции Шэньси). В эпоху Мин была составлена антология «Собрание трудов Сунь Фэнъи» («Сунь Фэнъи цзи»).

В одной из песен Сунь Чу говорится, что чай происходит из Ба и Шу, это важный исторический источник о производстве чая в Западной Цзинь.

²⁶ Из стихотворения Ду Юя (ум. 311) «Ода о чае» («Чуань фу»).

ХУА ТО: «РАССУЖДЕНИЯ О ПИТАНИИ»

Хуа То (?–208) — медик конца Восточной Хань. Известен также под именем Фу. Второе имя — Юаньхуа. Уроженец уезда Цяо владения Пэй (ныне город Бочжоу провинции Аньхой).

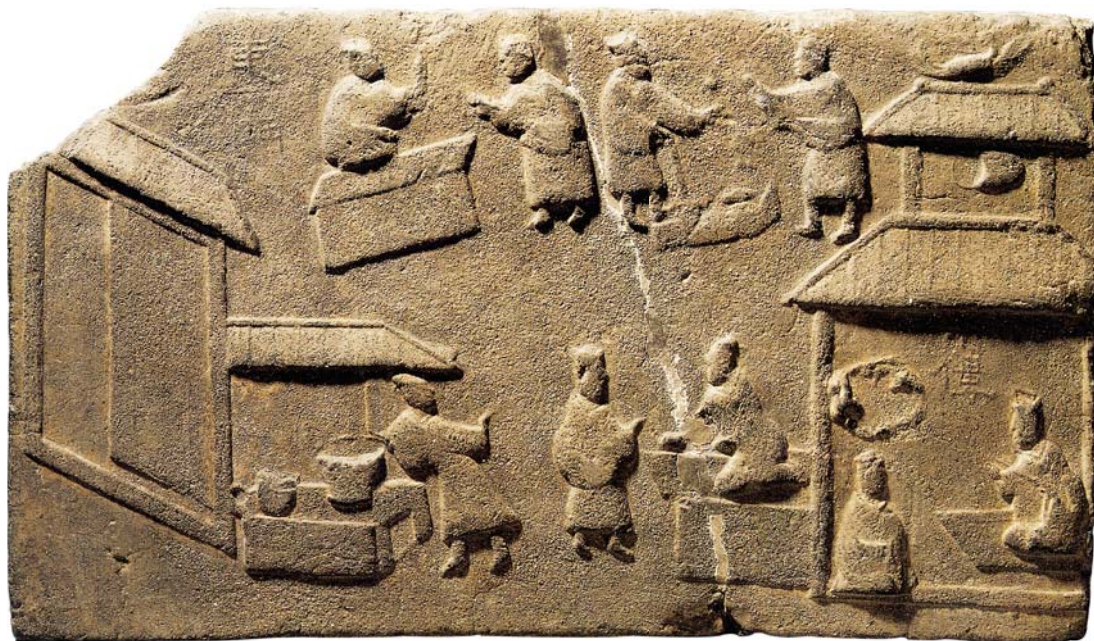
Хуа То довольно рано описал положительное воздействие чая на здоровье: чай, горький, когда глотаешь, и сладкий в горле, поднимает настроение и проясняет мысли.



Хуа То

ХУ ЦЗЮЙШИ: «ПИЩЕВЫЕ ЗАПРЕТЫ»

«[Если] длительное [время употреблять в] пищу горький чай — окрылишься». «Окрылиться» — значит стать бессмертным (*сянем*). Сегодня эти слова можно понимать как указание на то, что чай бодрит и помогает похудеть.



Барельеф с изображением рынка. Восточная Хань. 27 x 48,4 см. Государственный музей Китая



Вознесение [бессмертного]. Фрагмент. Гравюра. Эпоха Мин, годы правления под девизом Ваньли (1572–1620)



Комментарии к «Эръя». Ксилографическое издание. Издатель — Тан Цэкань из рода Лан. Эпоха Мин, шестой год правления под девизом Тяньцы (1626)

ГО ПУ: «КОММЕНТАРИИ К “ЭРЪЯ”»

Го Пу (276–324) — литератор и комментатор периода Восточной Цзинь. Второе имя — Цзинчунь, уроженец уезда Вэньси области Хэдун (сейчас входит в состав провинции Шаньси).

Го Пу разбирался в чае и хорошо знал его историю. Комментируя фрагмент из «Эръя» («Цзя — это горький чай»), он внес ясность в разные названия чая, а также описал облик растения, его свойства, применение и время сбора. Это первое в Китае авторитетное исследование чая.

«НОВОЕ ИЗЛОЖЕНИЕ РАССКАЗОВ, В СВЕТЕ ХОДЯЩИХ»: ЖЭНЬ ЧЖАНЬ СПРАШИВАЕТ О ЧАЕ

Книга «Новое изложение рассказов, в свете ходящих» («Шишо синьйю») написана в период Лю Сун литератором Лю Ицином, носившим титул Линьчуань-вана. В ней собраны исторические анекдоты о чиновниках. Фрагмент, приведенный в «Каноне чая», взят из 34 раздела («Прوماхи», «Пилоу») шестой цзюани книги. Лу Юй сократил его.

Жэнь Чжань (второе имя — Юйчжан) был очень известен в молодости. Когда его родину (нынешний уезд Мяньчи провинции Хэнань) завоевала Северная Вэй, ему пришлось бежать на юг, за Янцзы. Чиновники и ученые Западной Цзинь, которые до этого переправились через Янцзы во главе с Ван Дао²⁷, устроили в Шитоу-чэне (гора Цинляншань в Нанкине, провинция Цзянсу) пир в честь приезда Жэнь Чжана. Тот отличался талантами и свободным нравом, но его, по-видимому, потрясла смута, разразившаяся после смерти императора Цзинь У-ди, или жестокая война с хунну, погубившая Западную Цзинь, и после переправы через Янцзы у него помутился рассудок.

27 Влиятельный сановник эпохи Цзинь.

На пиру сначала подали чай, и Жэнь Чжань, будучи в душевном смятении, спросил, мин перед ним или чай — то есть, как он потом объяснил, холодный напиток или горячий. Его вопрос очень озадачил встречавших.

«ПРОДОЛЖЕНИЕ ЗАПИСОК О ПОИСКАХ ДУХОВ»: ЦИНЬ ЦЗИН СОБИРАЕТ МИН

В «Продолжении записок о поисках духов» («Сюй соу шэнь цзи»), сборнике рассказов о чудесах, написанном в эпоху Цзинь, приводится такая история. Во времена правления цзиньского У-ди Цинь Цзин отправился осенью в горы Учаншань собирать чай и встретил заросшего волосами человека, который показал ему место, где росли дикие чайные кусты. Горы Учаншань находятся на востоке провинции Хубэй, в 190 ли к югу от города Эчэна, в области Учан.

ХУЭЙ-ДИ ПЬЕТ ЧАЙ ИЗ ГЛИНЯНОЙ ЧАШИ

Цзиньский Хуэй-ди Сыма Чжун был вторым сыном императора У-ди. От природы он был глуп. После того как Хуэй-ди вступил на престол, власть захватила императрица Цзя. Она отравила Сыма Юя²⁸ (его посмертное имя — Миньхуай, и ниже он упоминается как наследник Миньхуай. — *Примеч. авт.*) и подняла «восстание четырех ванов»: Чжао-вана Сыма Луня, Ци-вана Сыма Цзюна, Чанша-вана Сыма Ая и Чэнду-вана Сыма Ина.

Император Хуэй-ди стал марионеткой в руках ванов, следуя за войсками восставших, он терпел трудности и лишения, часто плакал. Поэтому чашка чая, полученная от евнуха, была для него огромной радостью.

²⁸ Сына Сыма Чжуна от наложницы, его наследника (от императрицы Цзя у Сыма Чжуна не было сыновей).



Жэнь Чжань спрашивает о чае. Ксилография «Нового изложения рассказов, в свете ходящих». Издана родом Цао из Тайцана в сорок пятом году правления под девизом Цзяцзин (1566)



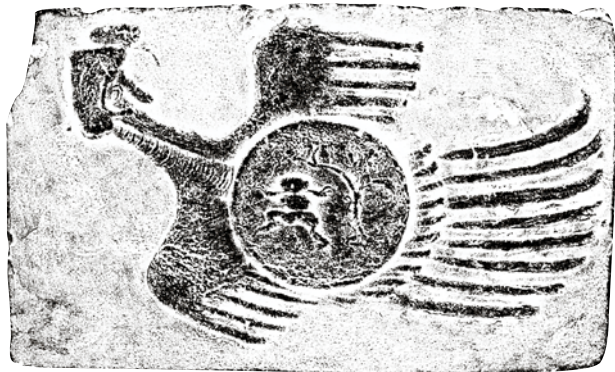
Янь Либэнь. Властелины разных эпох: Сыма Янь



«Евнух поместил чай в глиняную чашу [в знак] предельного почтения»



Обширные записи годов Тайпин (Тайпин гуан цзи). История о возблагодарении за чай. Эпоха Сун. Редакция — Ли Фан и другие



Барельеф с изображением лунного божества в виде оперенного человека. Эпоха Хань

ВОЗБЛАГОДАРЕНИЕ ЗА ЧАЙ

«Сад чудес» («И юань») — книга, написанная в конце Восточной Цзинь. Автор — Лю Цзиншу. Сохранилось десять цзюаней из нее.

История о возблагодарении за чай, рассказанная в «Саде чудес», произошла в уезде Шаньсянь, важнейшем районе производства чая в провинции Чжэцзян (ныне город Шэнчжоу, Чжэцзян). История повествует, как человек, любивший чай, отблагодарил вдову за оказанную ему милость. Чай, который она подносила на древней могиле у себя во дворе, принес ей десять тысяч связок монет²⁹! Это вымышленная история о добродетели, критикующая реальное общество, она показывает, что чай мог обретать большую ценность в духовной жизни людей.

СТАРУХА ПРОДАЕТ ЧАЙ

Случай со старухой, продававшей чай, произошел во времена правления императора Восточной Цзинь Юань-ди (317–322) в области Гуанлин (современный северо-восток уезда Цзянду провинции Цзянсу). Эта чудесная история воспеваает чай как символ добродетели и рисует реалистичную картину общественной жизни того времени.

²⁹ Во дворе дома, в котором жила вдова, была древняя могила. Женщина каждый день оставляла на ней чай. Однажды ее сыновья решили разрушить старый холм, однако мать не позволила им этого сделать. Ночью ей приснился человек, похороненный в этой могиле. Он поблагодарил ее за чай и за то, что она уберегла захоронение. Наутро женщина нашла в зале деньги (См. *Лу Юй. Канон чая / Пер. с кит., введ. и коммент. А.Т. Габуева и Ю.А. Дрейзис. М.: Гуманитарий, 2007. С. 74.*).

ШАНЬ ДАОКАЙ ПЬЕТ ОТВАР ЧАЯ И ТРАВЫ СУ

Шань Даокай из Дуньхуана (сейчас входит в состав провинции Ганьсу) первоначально носил фамилию Мэн. Это важная фигура в истории даосизма эпохи Цзинь. Он жил отшельником и занимался самосовершенствованием, стремясь стать бессмертным. Влияние его было велико. В девятой цзюани «Жизнеописаний достойных монахов» («Гао сэн чжуань»), составленных Ши Хуэйцзяо в Южной Лян, содержится его биография. По этой причине многие ошибочно считают его буддийским монахом. В главе «Жизнеописания [людей] искусства» («Ишу чжуань») из «Истории Цзинь» о нем говорится: «Принимаемые снадобья имели вкус сосны, корицы и меда, сверх того [он пил] только [отвар] ту (茶) и су (苏)». Лу Юй, понимая это буквально, подумал, что речь идет о чае. На самом деле вместо иероглифов 茶 苏 должны стоять 茶 酥 (по версии из «Высочайшего обозрения годов Тайпин» («Тайпин юйлань»)): это целебная настойка на нескольких травах.

ФАЯО ПЬЕТ ЧАЙ

Ши Фаяо (ок. 400–475) был родом из Хэдуна (в то время административным центром области Хэдун был современный город Пучжоу уезда Юнцзи провинции Шаньси). В миру носил фамилию Ян. Он родился во времена правления императора Восточной Цзинь Ань-ди (396–418), смолodu любил учиться и странствовал, стремясь к знаниям. В годы правления под девизом Тайпин Чжэньцзюнь (440–451) император Северной Вэй Тоба Тао устроил гонения на буддизм, и примерно в двадцатом году правления под девизом Юаньцзя (443) Фаяо бежал на юг, за Янцзы. Затем он изучал буддизм в монастыре Сяошань в уезде Укан области Усин



Обширные записи годов Тайпин (Тайпин гуан цзи). История о старухе, продававшей чай. Эпоха Сун. Редакция — Ли Фан и другие



История Цзинь. История о Шань Даокае. Глава «Жизнеописания [людей] искусства». Ксилография печатни «Сишуантан» рода У. Эпоха Мин



Монастырь Сяошань уже не существует. На его месте у деревни Сяньянкоу на горе Луншань в уезде Дэцин стоит каменная стела. В этом монастыре Фаяо, «годы которого приблизились [к тому, что называется] «привязать колесницу»³⁰», пил чай

30 Изначальный комментарий, который сопровождает текст «Канона чая», поясняет: ««Привязать колесницу»: [это выражение] образно [обозначает] вступившего в возраст хоу, указывает на время, [когда] люди приближаются к старости».

(сейчас уезд Дэцин в Чжэцзяне). Он проповедовал буддизм до и после бегства на юг на протяжении девятнадцати лет, и из близлежащих мест к нему в монастырь приезжали ученики. Каждую трапезу Фаяо непременно сопровождал чаем, и в старости, получив приказ явиться на прием к императору, ездил в столицу. На его примере Лу Юй показывает, что чай благоприятствует буддийской религиозной практике, полезен для тела и духа.

Фаяо был учеником ученика знаменитого монаха Хуайюаня. В «Жизнеописаниях достойных монахов» говорится, что он написал построчные комментарии к Махапаринирвана-сутре, Саддхармапундарика-сутре, Махапраджняпарамита-сутре, Шрималадеви-симханада-сутре и выражал оригинальные взгляды на природу Будды, постепенное просветление и отклик без причинности. Фаяо считал, что «достигшие истины откликаются, не обладая сознанием»³¹: ибо

31 Слова Фаяо из книги «Сокровенный смысл четырех трактатов Махаяны».



Бытовая зарисовка. Эпоха Цзинь. Бумага, краски. 46,2 x 105 см. Музей Синьцзян-Уйгурского автономного округа

знания обычных людей схватывают проявления, поэтому имеется и знание, и сознание. Рождение проявлений — это и есть закон причинности. Однако закон причинности не является истиной, поэтому достигшие истины не обладают знанием, и они откликаются, не обладая сознанием³². В начале эпохи Тан Цзюньчжэн в книге «Сокровенный смысл четырех трактатов Махаяны» («Дачэн сы лунь сюань и») пишет о трех учителях, высказывавшихся о природе Будды и ее проявлениях, — Фаяо входит в их число. В истории о Фаяо создан образ этого добродетельного наставника, в жизни которого чай и буддизм оказались связаны, их природа едина. Чай стал частью религиозной практики.

В ЗАПАДНЫХ САДАХ ПРОДАЮТ ЧАЙ

В «Каноне чая» приводится запись из «Семейной хроники рода Цзян» («Цзян ши цзячжуань») о том, что Цзян Тун направил доклад наследнику Миньхуаю о незаконной продаже чая. Западные сады — это императорские сады, находившиеся к западу от цзиньской столицы, Лояна.

32 Под «достигшими истины» в этом случае понимаются достигшие Нирваны: Будда и бодхисаттвы. Нирвана подразумевает угасание всякой психической деятельности. Обладание сознанием, таким образом, свидетельствует о нахождении в сансаре, круговороте жизни и смерти. Будда и бодхисаттвы откликаются на молитвы людей (а отклик предполагает психическую деятельность), но при этом, пребывая в Нирване, не обладают сознанием. Эта способность и описывается формулой «откликаться, не обладая сознанием». Обычные люди, обладая знаниями о предметах, схватывают внешние проявления (лакшаны), то есть образы или признаки предметов, и так их сознание начинает функционировать. Рождение проявлений предполагает, что действует закон причинности — пратитья-самутпада. Эта концепция описывает взаимную обусловленность причин и следствий в мире сансары и пути возникновения страдания в мире. Закон причинности не есть истина, значит, не есть Нирвана; получается, что у достигших Нирваны нет ни знаний, ни сознания, но при этом они способны откликаться.



История Цзинь. История о Шань Даокае. Глава «Жизнеописание Цзян Туна». Ксилография печатни «Сишуантан» рода У. Эпоха Мин

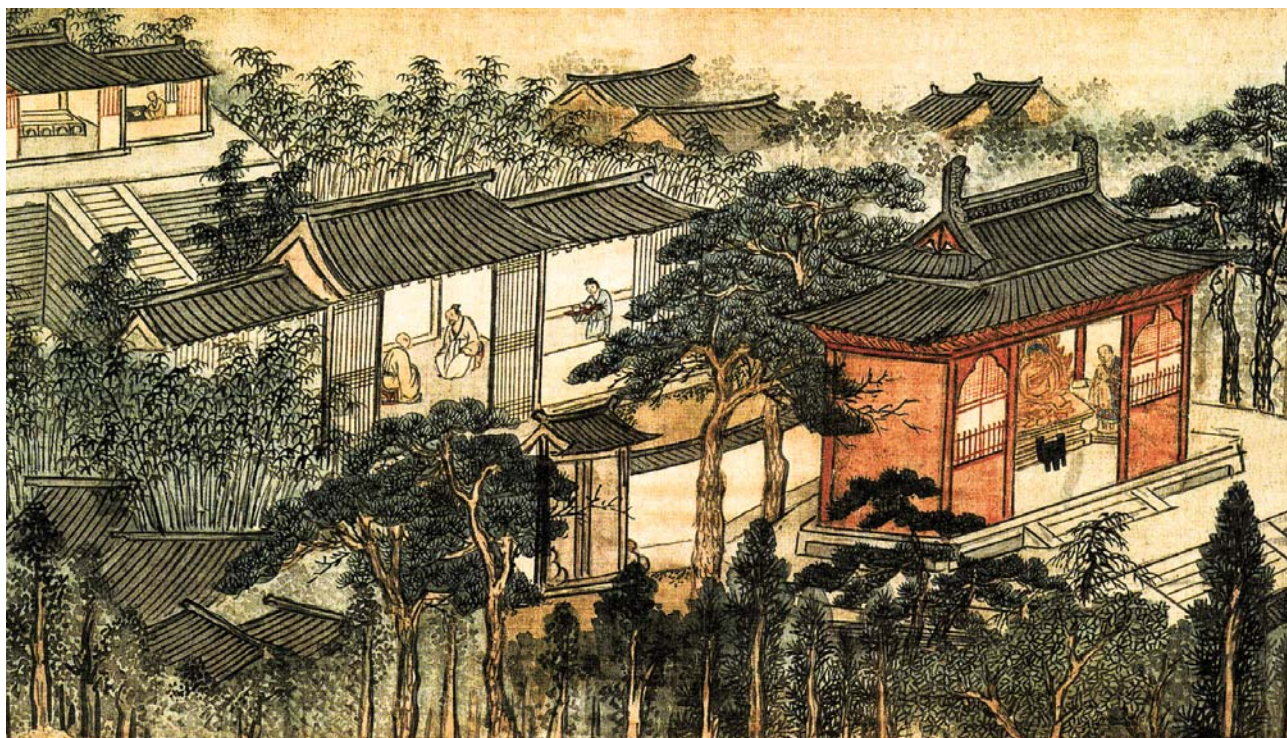
ТАНЬ ЦЗИ ПОДАЕТ МИН

«Записи [царства] Сун» («Сун лу») — раздел «Записей о канонах и документах» из «Истории Суй» («Суй шу. Цзинцзи чжи»), рассказывающий об истории Лю Сун.

Когда Синьань-ван по имени Лю Цзылуань и Юйчжан-ван по имени Лю Цзышан посетили на горе Бугуншань монаха Таньцзи, он угостил их чаем. Лю Цзышан похвалил напиток, назвав его «сладкой росой». Из этой истории видно, что чай, который в те времена обычно был горьким и пился с трудом, имел иной, приятный вкус, когда его варили в буддийских монастырях.

Таньцзи удалился от мира в тридцать лет и впоследствии учился у Сэн Дао, ученика Кумарадживы³³. Таньцзи хорошо разбирался в буддийской философии и написал трактат «Рассуждение о семи учениях шести школ» («Лю цзя ци цзун лунь»).

³³ Кумараджива (344/355–409/413) — монах, мыслитель, известный своими переводами буддийских канонов, сутр и других текстов на китайский язык. — *Примеч. ред.*



Цянь Гу. Чаньский монастырь Дяньхуэй. Фрагмент. Эпоха Мин, 1561. Шелк, краски. 31 x 129,3 см. Музей Запретного города

ВАН ВЭЙ: СКРЫВАЯ ЛИЦО, НЫНЕ ИДУ [ПИТЬ ЧАЙ] ЦЗЯ

Ван Вэй (415–443), второе имя — Цзинсюань, уроженец города Линь области Ланъя (ныне город Линь провинции Шаньдун), художник царства Лю Сун. Он также занимался литературой, разбирался в музыкальных ладах и тональностях, медицине, гадании.

В «Каноне чая» приводятся последние четыре строки из первого стихотворения цикла Ван Вэя «Разные стихи» («Цза ши»). Хотя иероглиф 檟 (цзя) можно трактовать как синоним чая, в этом случае его следует понимать в первоначальном смысле: цзя (檟) — это разновидность катальпы, дерево, которое в древности часто сажали рядом с жилищем. Здесь цзя метафорически обозначает постель — кровать или кушетку. Жена ждет возвращения мужа, а он все не приходит, и ей остается только утереть слезы, скрыть лицо и отправиться отдыхать.

Ван Вэя нет в списке в начале седьмой главы, должно быть, фрагмент его стихотворения был добавлен в канон уже после смерти Лу Юя.

БАО ЛИНХУЭЙ: «ФУ ОБ АРОМАТНОМ МИН»

Бао Чжао (ок. 414–466) — поэт, живший во времена правления императора Лю Сун, Вэнь-ди. Сохранилась его антология «Собрание сочинений цанцзюня Бао» («Бао цанцзюнь цюань»).

Младшая сестра Бао Чжао, Линхуэй, тоже писала стихи. В трактате Чжун Жуна «Категории стихов» («Ши пинь») о ее творчестве сказано: «Сильные, необыкновенные [стихотворения]; особенно прекрасны подражания древним». Текст «Фу об ароматном мин» до нас не дошел, и мы можем только представлять себе, как воспела эта талантливая девушка благоухание чая в своих стихах.



Барельеф. Северное Вэй



Чайный сад в Цзяннани



Медитация. Фрагмент. Западное Вэй.
Роспись в Дуньхуане, северная стена пещеры



Фарфоровая чашка с блюдцем, покрытые
сине-зеленой глазурью. Северные и Юж-
ные династии. Высота — 10,4 см, диаметр
чашки — 8,9 см

Бао Чжао считал, что его талант не сравнится с талантом Цзо Сы, поэта Западной Цзинь, а вот его сестра Линхуэй по своему дарованию превосходит Цзо Фэнь, сестру Цзо Сы. Некогда Цзо Фэнь благодаря своему таланту стала императорской наложницей.

У-ДИ, ИМПЕРАТОР ЮЖНОГО ЦИ: ЧАЙ КАК ПОДНОШЕНИЕ ПРЕДКАМ

Император Южной Ци У-ди по имени Сяо Цзэ (440–493), второе имя — Сюаньюань, был старшим сыном основателя правящей династии, императора Гао-ди по имени Сяо Даочэн. Правил с 482 по 493 год. Он придавал значение образованию и литературе, исповедовал буддизм. В «Записях [о деяниях] У-ди», в третьей цзюани («Истории Южного Ци» («Нань Ци шу. У-ди цзи»)), приводится завещание императора: «Ритуалы жертвенных подношений имеют корень в добром сердце. [Когда] восточный сосед режет быка, [это] уступает скудному жертвоприношению западного соседа. [Когда] моя душа взойдет [на свое] место [среди умерших], ни в коем случае не приносите жертвенных [животных], [а в качестве подношения] помещайте лишь [спрессованные] в блины фрукты, чайный напиток, сухой рис, вино и сушеное мясо³⁴. Знатные и худородные в Поднебесной [могут придерживаться] этого порядка». Он подчеркивает, что подношения должны совершаться искренне, без роскоши и расточительства, и надеется, что установленный им порядок будет признан народом. Среди продуктов для подношений он указывает и чай.

³⁴ Текст канона, который использовал автор книги, и редакция, которую использовали в русскоязычном издании «Канона чая», отличаются. Данное предложение процитировано по изданию: Лу Юй. Канон чая / Лу Юй; пер. с кит., введ. и коммент. А.Т. Габуева и Ю.А. Дрейзис. М.: Гуманитарий, 2007. Перевод остальных предложений — Ф.Д. Сергеевой — *Примеч. ред.*

ЛЮ СЯОЧО: ЧАЙ КАК ЛУЧШИЙ РИС

Лю Сяочо (481–539), первое имя — Жань, детское имя — Аши, уроженец города Пэнчэн (ныне Сюйчжоу, провинция Цзянсу). Литератор государства Лян из Южных династий. Он считался талантливым ребенком, уже в семь лет писал литературные произведения. Вещи, созданные им в зрелом возрасте, еще более восхищали современников; написанное им тут же начинало передаваться из уст в уста. Кроме того, Лю Сяочо создал новую литературную форму — парные надписи. Лянский наследник Шао-мин по имени Сяо Тун высоко ценил его талант и пригласил Лю Сяочо руководить составлением знаменитой антологии «Литературный изборник» («Вэнь сюань»).

Цзиньань-ван — император государства Лян Цзинди³⁵. Титул Цзиньань-вана он носил до вступления на престол. Документы, которые ван адресовал своим подданным, в те времена назывались распоряжениями (*цзяочжи*, 教旨). Фраза «[пить сей чай] мин [все] равно, [что] есть лучший рис» подразумевает, что пить чай так же важно, как есть рис.

ТАО ХУНЦЗИН: ГОРЬКИЙ ЧАЙ [ДЕЛАЕТ] ТЕЛО ЛЕГКИМ [И] МЕНЯЕТ КОСТИ

Тао Хунцзин (456–536), второе имя — Тунмин, уроженец города Молин в области Даньян (Нанкин, провинция Цзянсу). Жил во времена Ци и Лян периода Южных династий. Был знатоком медицины, хорошо разбирался в календаре и географии. Он жил в уединении в пещере Хуаяндун на горе Цзюйцюйшань (сейчас Маошань) у города

³⁵ В седьмой главе «Канона чая» Лу Юй цитирует письмо, которое Лю Сяочо написал Цзиньань-вану в благодарность за присланные подарки.



Тао Хунцзин. Жизнеописание всех бессмертных сяней с портретами (Юсян лешань цюаньчжуань). Ксилография годов правления под девизом Ваньли (1572–1620)



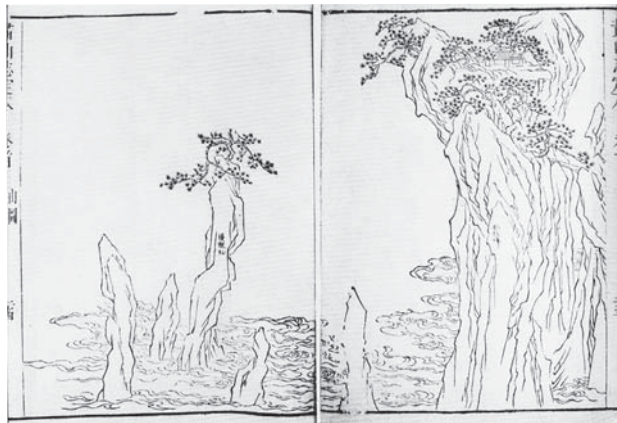
Сверка книг в Северном Ци. Фрагмент. Копия эпохи Сун. Шелк, краски. 27,6 x 114 см. Музей изящных искусств. Бостон, США



Журавль живет тысячу лет, и тем исчерпывается его странствие («Хуайнань-цзы»)



Тао Хунцзин. Эпитафия похороненному журавлю. Фрагмент



Места, где жил в уединении Владыка гор Хуаншань

Цзюйжун (сейчас принадлежит провинции Цзянсу), поэтому пользовался псевдонимом Отшельник из Хуаяна (Хуаян иньцзюй), а позже — Сокрывшийся в Хуаяне (Хуаян иньи). Тао Хунцзин создал новое направление в даосизме, Маошань-пай — «школу горы Маошань»³⁶, принимал некоторые концепции конфуцианства и буддизма, выступал за слияние трех учений. После основания государства Лян император У-ди пригласил его ко двору, но Тао Хунцзин отказался. Однако император по-прежнему спрашивал его совета по всем важным государственным делам, поэтому Тао Хунцзина прозвали «министром в горах».

Тао Хунцзин — автор многих сочинений. Он хорошо разбирался в чае. Его слова «горький чай [делает] тело легким [и] меняет кости» можно понимать как указание на то, что чай способствует снижению веса.

Муж с Киноварного холма (Даньцю-цзы) и Владыка гор Хуаншань (Хуаншань-цзюнь) — это два легендарных бессмертных эпохи Хань. Согласно исследованиям, Киноварным холмом (Даньцю) когда-то назывался отрог гор Тяньтайшань в провинции Чжэцзян. Оба бессмертных пили чай, один жил к востоку от реки Чжэцзян, второй — к югу от горы Ваньшань: в тех местах производили и пили чай в древности.

Танский поэт Цзяожань упоминал в своих стихах Мужа с Киноварного холма: «Бессмертный с Киноварного холма не ценил яшмовых яств, собирал чай, пил его, [и так] вырастил крылья»; «Знать чайный путь полно и подлинно — только Муж с Киноварного холма этого достиг». Муж с Киноварного холма, по-видимому, воплощает представление даосов о том, что можно обрести бессмертие с помощью самосовершенствования и алхимии. Он также неоднократно упоминается в стихах Ли Бо.

³⁶ Известна также как Шандин-пай («школа Высшей чистоты»).

ВАН СУ: ЧАЙ И КИСЛОЕ МОЛОКО

Ван Су (464–501), второе имя — Гунъи, уроженец города Линьи области Ланъя (сейчас принадлежит провинции Шаньдун). Потомок Ван Дао. С детства изучал каноны и исторические сочинения. Его отец Ван Хуань занимал пост *шаншу цзо пуге* (первого министра в Управлении ведомств), он был убит по приказу Сяо Цзэ (императора У-ди), и поэтому в семнадцатом году правления под девизом Тайхэ (493) Ван Су бежал из столицы Цзянькан (Нанкин) на север, перейдя в услужение к императору Серверной Вэй.

Ван Су много лет прожил на севере, и, обсуждая южные и северные традиции, он демонстрировал скромность и вежливость, на словах принижал южные напитки и еду. Из-за своих предпочтений и местных обычаев ему пришлось оправдываться за любовь к южным гастрономическим традициям. Единственные слова, сказанные им относительно смело, были о том, что чай нельзя считать рабом кислого молока³⁷. Тем не менее именно эта фраза дала жизнь уничижительному прозвищу чая — Раб кислого молока.

Во времена Вэй, Цзинь, Южных и Северных династий происходило большое переселение народов, смешивались разные этносы. Вслед за китаизацией кочевых народов обычай пить чай распространялся на север и в конце концов стал известен всему Китаю. Например, в «Записках о монастырях Лояна» с комментариями («Лоян Целань Цзи цзяочжу») говорится: «Тогда *цзишиичжун* (цензор) Лю Гао восхищался обычаем Су, специально обучался чаепитию». Сяньбиец Лю Гао восторгался изысканными манерами Ван Су и, подражая ему, учился пить чай.

37 Существует и другое толкование этой фразы Ван Су: он заискивал перед правителями северных народов и имел в виду, напротив, что чай не достоин называться даже рабом кислого молока.



Записки о монастырях Лояна. Факсимиле минской ксилографии. Фрагмент первый



Записки о монастырях Лояна. Факсимиле минской ксилографии. Фрагмент второй



Пиршество. Барельеф. Восточная Хань. Найден в 1972 году при раскопках в деревне Аньжэньсян (уезд Дай, провинция Сычуань). 39,2 x 44 см. Музей провинции Сычуань



Глиняные печь и котел. Восточная Хань.
Найдены на раскопках в уезде Линбао
(провинция Хэнань)

«ЗАПИСИ ПЛАТАНОВОГО ГОСПОДИНА»: МИН С ПЕНОЙ

«Записи Платанового господина» («Тунцзюнь лу») — сочинение по фармакологии, написанное неизвестным автором в период Цзинь и Южных и Северных династий. Платановый господин (Тунцзюнь) — основоположник китайской фармацевтики. В древности он жил отшельником в горах Тунцзюньшань (уезд Тунцзюнь провинции Чжэцзян), пытаясь получить эликсир бессмертия и собирая лекарственные травы. Именно на Отца лекарств Тунцзюня ссылается автор в заглавии книги. В «Записях Платанового господина» описаны традиции чаепития, распространенные в некоторых районах, и воздействие чая: он «позволяет не спать».

МЕСТА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ, УПОМИНАЕМЫЕ В ГЕОГРАФИЧЕСКИХ ТРАКТАТАХ

В «Каноне» Лу Юй собрал семь упоминаний из географических трактатов о местах выращивания чая.

Сюйпу

В «Императорских записях [о] Кунь» («Кунь юань лу») упоминается уезд Сюйпу округа Чэньчжоу в области Улин. Теперь этот уезд входит в состав провинции Хунань и известен как место производства чайного масла.

Чайный ручей (Часи)

В «Плане, охватывающем [всю] землю» («Ко ди ту») есть запись о Часи, Чайном ручье, районе выращивания чая около уезда Линьчжэн³⁸.



Тунцзюньшань — место, где жил Отец лекарств, Платановый господин

³⁸ Провинция Хунань. Также упоминается уезд Линьсуй в этой же провинции.

Учэн

Шань Цяньчжи в «Усинских записках» («Усин цзи») пишет, что в двадцати ли к северо-западу от уезда Учэн (сейчас округ Хучжоу в провинции Чжэцзян) на горе Вэньшань выращивают чай для императорского двора. Согласно исследованиям, именно там находились императорские чайные сады Сунь Хао в период Троецарствия.

Хуанчжоу, Цзинмэнь, Нюйгуань, Ванчжоу

В «Атласе [местности] Илин» («Илин туцзин») говорится, что в горах Хуанчжоу, Цзинмэнь, Нюйгуань и Ванчжоу произрастает чай. Эти горы расположены на границе верхнего и среднего течений Янцзы, между городами Цзичэн и Ичан. Выше по течению находятся Три ущелья (Санься).

Юнцзя

Байчашань («Белая чайная гора») в уезде Юнцзя провинции Чжэцзян.

Шаньян

В «Атласе [местности] Хуайинь» («Хуайинь туцзин») упоминается Чайный склон (Чапо) в уезде Шаньян.

Чалин

«Атлас [уезда] Чалин» («Чалин туцзин»), который цитирует Лу Юй, входит в «Собрание атласов всех округов [империи] Суй» («Суй чжу чжоу туцзин цзи»). Уезд Чалин прилегает к провинции Цзянси. В разделе «Округ Цзяннань» из «Карт и записей областей и уездов, [собранных в годы правления под девизом] Юаньхэ»³⁹ («Юаньхэ цзюньсянь ту чжи. Цзяннань дао») говорится: «Поскольку на юге соседствует с [горами] Чашань, уезд был назван так». Это самый известный в Китае чаепроизводящий район, в названии которого есть иероглиф «чай».



Три ущелья на реке Янцзы



Горы Яньданшань в провинции Чжэцзян издавна славятся своим чаем

39 Девиз правления императора Сянь-цзуна (805–820).



Печать из мыльного камня. В 50-х годах XX века на холме Вэйцзя-дуй (город Чанша, провинция Хунань), в захоронении № 19 была найдена печать из мыльного камня с надписью 茶陵 (Тулин). Так в древности назывался уезд Чалин. Он также известен под названием Часян (茶乡). Здесь находятся горы Чашань («Чайные горы»; другое название — Цзинь-яншань) и река Чашуйхэ («Чайная река»). Как гласит предание, именно здесь похоронен Шэнь-нун, перепробовавший сто трав и открывший чай. Печать уезда Чалин — первая из известных нам официальных печатей, которая имеет отношение к чаю



Ширина печати — 1,5 см, длина — 1,8 см, высота — 1,9 см. Ручка печати в форме ушка (биню)

Осот. Иллюстрация из «Высочайше утвержденного подробного изыскания о календаре». Эпоха Цин. Именно это растение обозначается иероглифом 茶 (ту) в стихах из «Книги песен» («Кто назвал траву ту горькой?» и «Травы цзинь и ту словно патока»)

СЮЙ ЦЗИ: «[НОВЫЙ ИСПРАВЛЕННЫЙ ТРАКТАТ О] КОРНЯХ И ТРАВАХ»

Сюй Цзи (594–669), второе имя — Маогун, уроженец уезда Лиху округа Цаочжоу (сейчас относится к городу Хэцзэ провинции Шаньдун). В годы правления императора Тан Гао-цзу под девизом Удэ (618–626) Сюй Цзи за свои заслуги удостоился титула Инго-гун и фамилии Ли⁴⁰. Именно поэтому он известен также под именем Ли Цзи. Во время правления Гао-цзуна (650–683) Сюй Цзи по приказу императора дополнил «Канон о корнях и травах Божественного земледельца со сводным комментарием» («Шэнь-нун бэнь цао цзин цзичжу») Тао Хунцзина. Так появился «Новый исправленный трактат о корнях и травах» («Синь сюй бэнь цао») в 54 цзюанях.

ДВА РЕЦЕПТА С ЧАЕМ

«Рецепты, [хранимые] под изголовьем» («Чжэнь чжун фан») — не сохранившийся медицинский трактат. Фрагмент этой книги, процитированный Лу Юем, врач эпохи Мин Ли Шичжэнь приводит в своем труде «Основные положения о корнях и травах» («Бэнь цао ган му»), он пишет, что чай в сочетании с сороконожками лечит золотуху и гнойники.

«Рецепты [для] детей» («Жуцзы фан») — книга о педиатрии, не дошедшая до наших дней.

40 Фамилия императорского рода.



Чашка с сине-зеленой глазурью и резьбой в виде лепестков лотоса. Период Суй. Высота — 8,2 см, диаметр чашки — 13 см, диаметр основания — 4,6 см. Музей Запретного города



Сюй Цзи. Новый исправленный трактат о корнях и травах. Фрагмент о чае

唐十道圖



唐興初未暇於四夷自太宗平突厥西北諸蕃及蠻夷失稍稍內屬即其部落列置
其大者為都督府以其首領為都督刺史皆得世襲雖貢賦版籍多不上戶部然
所暨皆邊州都督都護所領著于今式 突厥回紇吐谷渾隸關內道者

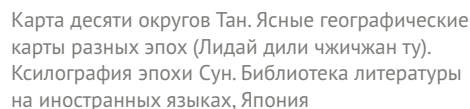
十九州九十 突厥之別部及奚契丹靺鞨降胡 尚麗隸河北者為府十四州

突厥回紇吐谷渾之別部及龜茲于闐焉耆疏勒 河西內屬諸胡西域十六國

者為府五十一州百九十八 羌蠻隸劍南道 有為州二百六十一 蠻隸

有為州五十一隸嶺南者為州九十二 又有党 項州二十四不知其隸焉大

八百五十六焉為羅蔡云



ЗАВЕРШАЮЩИЙ СВИТОК

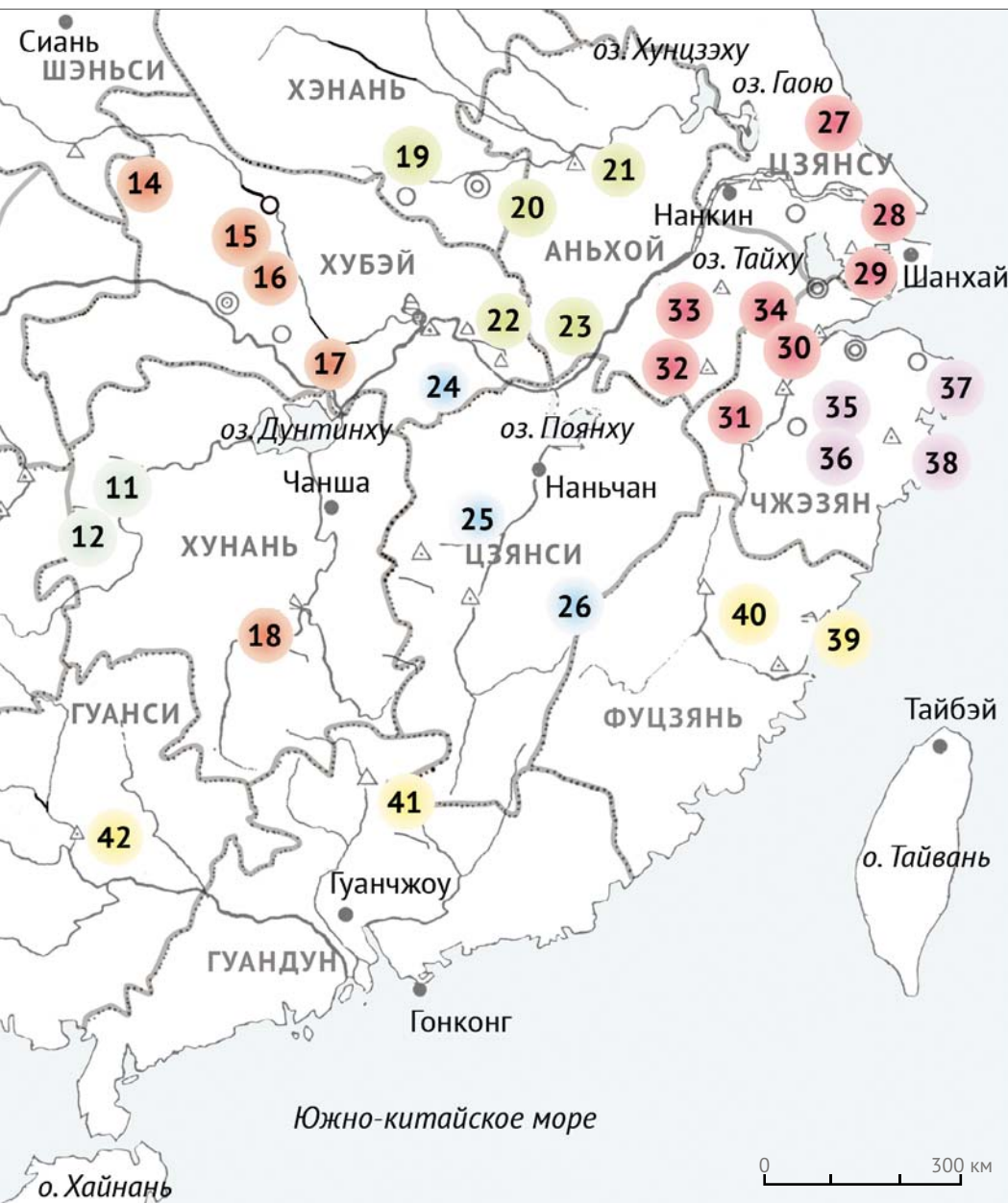
ГЛАВА ВОСЬМАЯ. ПРОИЗРАСТАНИЕ

В восьмой главе, «Произрастание», Лу Юй, основываясь на собственных исследованиях, делит местность, где выращивают чай, на восемь районов: Шаньнань, Хуайнань, Чжэси, Цзяньнань, Чжэ-дун, Цяньчжун, Цзяннань и Линнань. Чай из каждого района он делит на лучший, средний, плохой и самый плохой. В этой главе подробно описан каждый из этих видов.

РАСПОЛОЖЕНИЕ УЕЗДОВ, О КОТОРЫХ ПИШЕТ ЛУ ЮЙ
В ВОСЬМОЙ ГЛАВЕ, НА СОВРЕМЕННОЙ КАРТЕ КИТАЯ

1	Шучжоу	15	Сянчжоу	29	Сучжоу
2	Цюнчжоу	16	Сячжоу	30	Ханчжоу
3	Ячжоу	17	Цзинчжоу	31	Мучжоу
4	Пэнчжоу	18	Хэнчжоу	32	Шэчжоу
5	Мяньчжоу	19	Иян	33	Сюаньчжоу
6	Ханьчжоу	20	Гуанчжоу	34	Хучжоу
7	Мэйчжоу	21	Шоучжоу	35	Юэчжоу
8	Лучжоу	22	Хуанчжоу	36	Учжоу
9	Ичжоу	23	Шучжоу	37	Минчжоу
10	Бочжоу	24	Эчжоу	38	Тайчжоу
11	Фэйчжоу	25	Юаньчжоу	39	Фучжоу
12	Сычжоу	26	Цзичжоу	40	Цзяньчжоу
13	Лянчжоу	27	Жуньчжоу	41	Шаочжоу
14	Цзиньчжоу	28	Чанчжоу	42	Сянчжоу



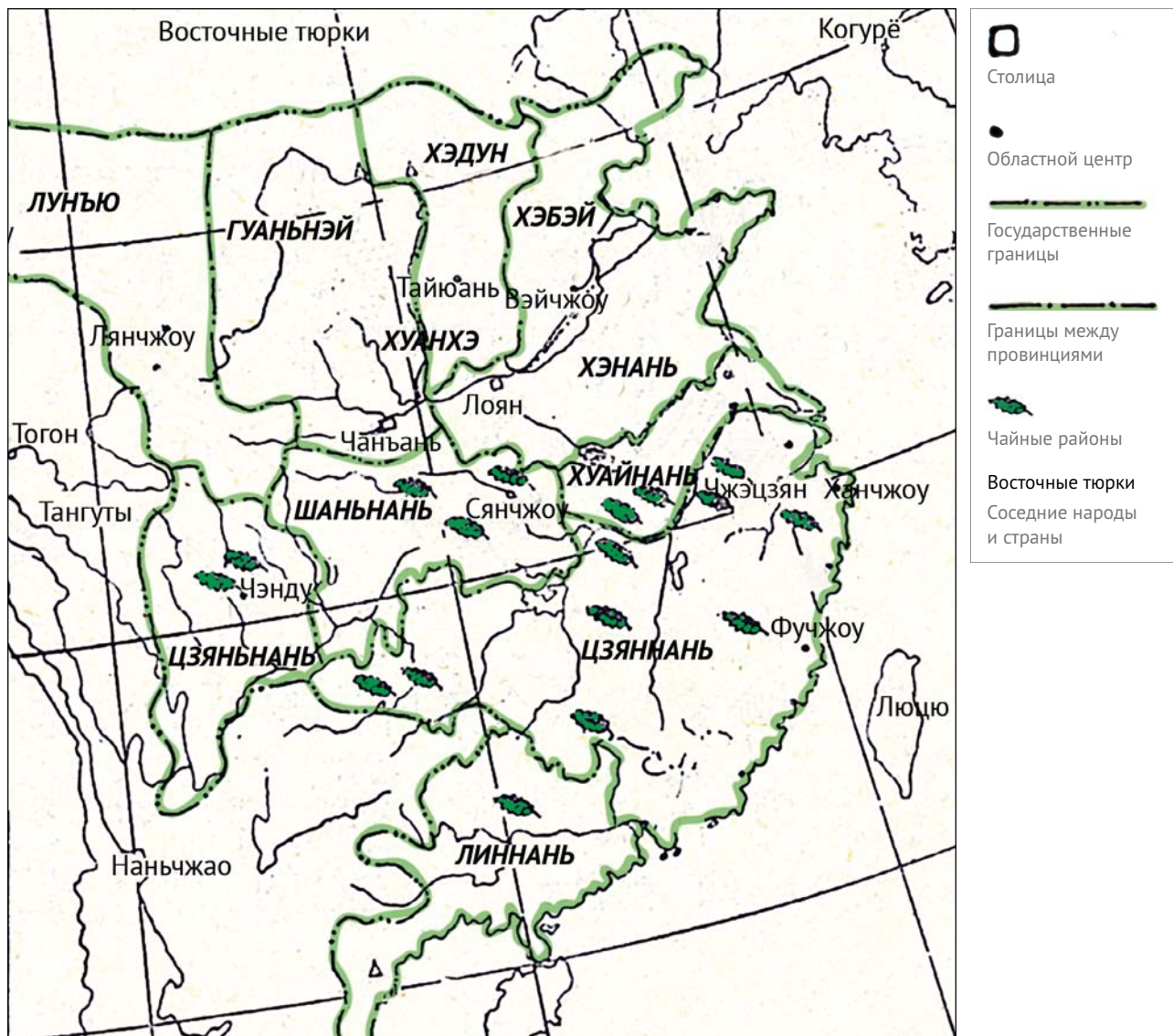


ЧАЙНЫЕ РАЙОНЫ

- Шаньнань
- Хуайнань
- Чжэси
- Цзяньнань
- Чжэдун
- Цяньчжун
- Цзяннань
- Линнань

ЧАЙ

- Лучший
- Средний
- Плохой
- Самый плохой
- Крупнейшие современные города



Чайные районы в эпоху Тан

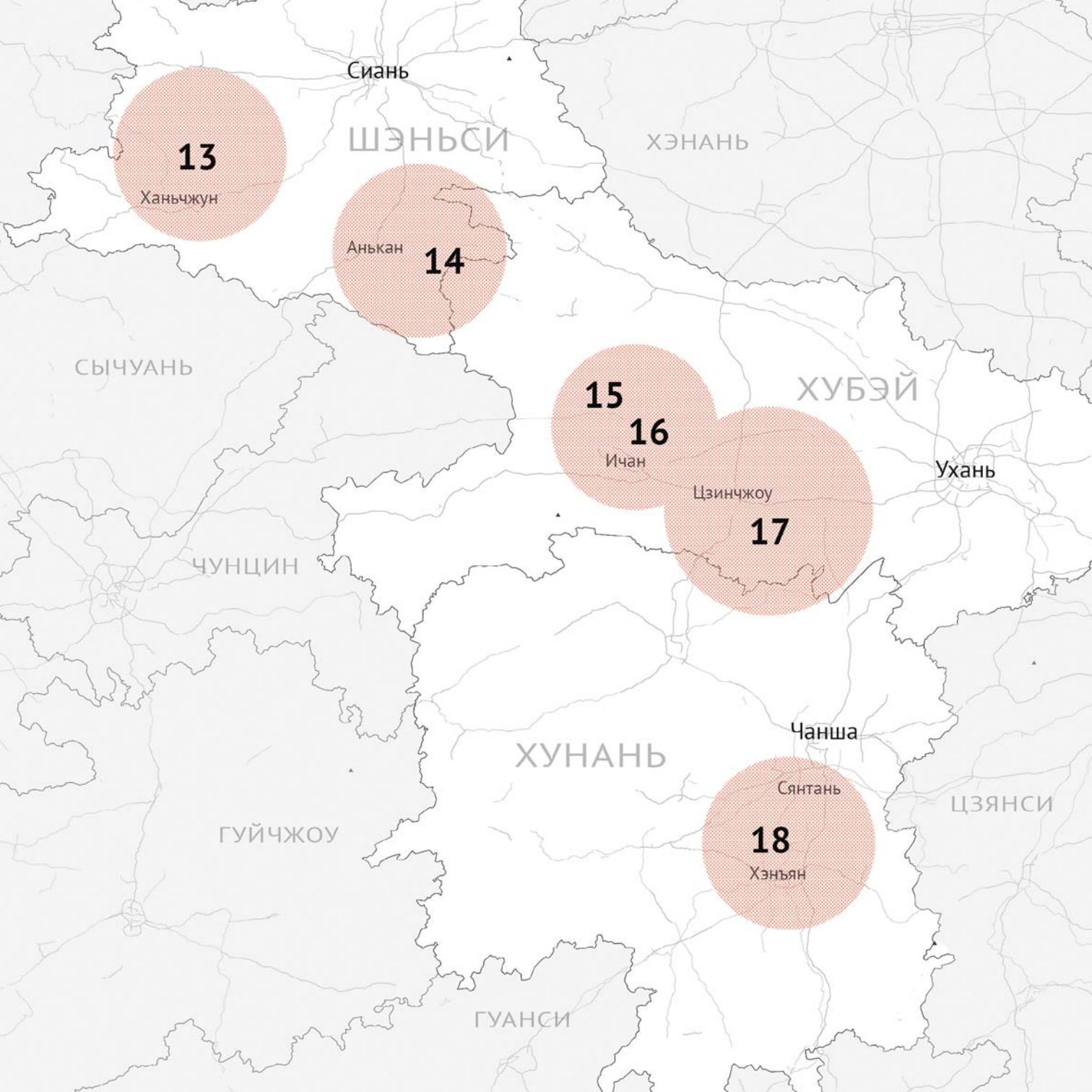
РАЙОНЫ ВЫРАЩИВАНИЯ ЧАЯ В ЭПОХУ ТАН

Восемь районов, которые Лу Юй выделил в восьмой главе, включают в себя одну область (*цзюнь*), 42 округа (*чжоу*) и 44 уезда (*сянь*). Из «Канона чая» и других источников эпохи Тан следует, что чай в то время выращивали на территории современных провинций Сычуань, Шэньси, Юньнань, Гуйчжоу, Хунань, Гуандун, Фуцзянь, Цзянси, Чжэцзян, Цзянсу, Аньхой, Хэнань, в Гуанси-Чжуанском автономном районе и городе центрального подчинения Чунцин — всего четырнадцать административных единиц. Самым северным районом производства чая был округ Хайчжоу провинции Хэнань (ныне город Ляньюньган провинции Цзянсу). В большинстве своем места, названные Лу Юем, расположены к югу от хребта Циньлин и реки Хуайхэ и к востоку от Тибетского нагорья, то есть в регионе с влажным климатом и плодородными почвами.

«Народ в Цзяннани часто живет выращиванием чая» («Вся проза [эпохи] Тан»). В империи Тан производство чая стало для крестьян важнейшим источником дохода. Понемногу оно становилось более профессиональным, обрело коммерческую основу. В эпоху Тан объем обложенного пошлиной чая достиг ста миллионов цзиней. Если учитывать еще чай контрабандный, императорский и сделанный для собственного употребления, то общий объем производства просто поражает воображение.

В VII веке климат в Китае стал теплее. Зимой 650, 669 и 678 годов в танской столице, Чанъане, не было снега и не замерзали водоемы. Потепление обеспечило благоприятные природные условия для развития чайной отрасли. Благодаря богатству, силе, открытости империи Тан и самоуверенности ее правителей, экспорту чая по Великому шелковому пути и обмену его на лошадей, а также тому, что все

три китайских учения — конфуцианство, даосизм и буддизм: продвигали чаепитие как метод поддержки в духовном совершенствовании, люди беззаботно наслаждались доступным им блаженством. Производство чая в империи достигло невиданных масштабов, а территория, на которой выращивали чай, стала вполне сопоставима с нынешней.



13

Ханьчжун

Сиань

ШЭНЬСИ

ХЭНАНЬ

Анькан

14

СЫЧУАНЬ

15

16

Ичан

ХУБЭЙ

Цзинчжоу

Ухань

17

ЧУНЦИН

ХУНАНЬ

Чанша

Сянтань

ЦЗЯНСИ

ГУЙЧЖОУ

18

Хэньян

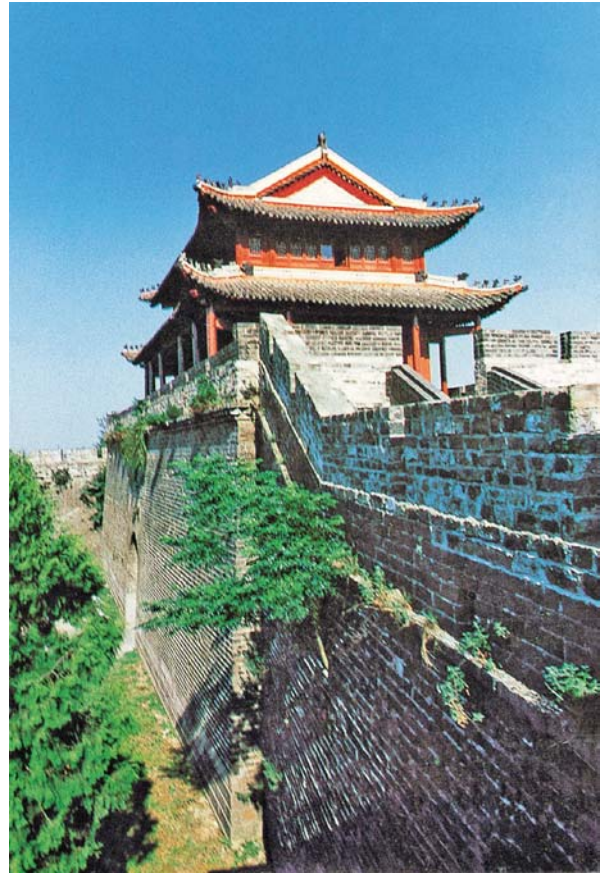
ГУАНСИ

ШАНЬНАНЬ (山南)

В эпоху Тан шаньнаньский чай продавали на рынках в Чанъане. Чайная фирма «Циншэнкуй» в Сиане сохранила бухгалтерскую отчетность по продаже чая в эпоху Тан. В ней есть счета за шаньнаньский чай, проданный Цинь Цюну и Юйчи Цзиндэ¹.

Объем производства чая в империи Тан составлял от сорока до пятидесяти тысяч тонн, а ее население — всего около пятидесяти миллионов человек. Исходя из объемов потребления чая, можно сделать вывод, что немалое его количество отправлялось по Великому шелковому пути за пределы страны, поэтому торговцы из мест, где сбывали цзыянский чай: Ганьсу, Цинхай, Нинся-Хуэйского автономного района, — называли этот тракт «Путем шелка и чая».

Округа Сячжоу и Цзинчжоу, входящие в район Шаньнань, — это тот самый древний чайный регион, который в первой главе «Канона чая» именуется «Башань и Сячуань», а в словаре «Гуантя» обозначается словами «в пределах [округов] Цзин и Ба». О производстве чая в Цзинчжоу упоминает Ли Бо в «Стихах с предисловием в ответ троюродному племяннику Сэн Чжунфу, подарившему чай “Ладонь бессмертного” из Юйцюаня» («Да цзучжи Сэн Чжунфу цзэн Юйцюань сяньжэнь чжан ча ши бин суй»): «В Цзинчжоу, у монастыря Юйцюань, на берегу чистого ручья повсюду родится трава мин, ветки и листья [ее] словно изумруд. Чжэнь-гун из Юйцюаня обыкновенно собирал и пил ее, [ему] восемьдесят, а лицо [у него] словно персиковый цвет. Тот мин благоухающий, глянцевого и зрелый <...> Формой он как ладонь, и называют ладонью бессмертного. <...> Собирая и принимая [его], увлажняешь мышцы и кости». Этот чай сделал сам троюродный племянник Ли Бо, наставник Чжунфу из монастыря Юйцюань.



Старая крепостная стена в Цзинчжоу

¹ Знаменитые генералы начала эпохи Тан. См. Знаменитые чаи Китая (Чжунго минча чжи). Чжунго нунье чубаньшэ, 2000. С. 883.

МЕСТА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ В ШАНЬНАНИ, ЧАИ И ИХ УПОМИНАНИЯ В ТАНСКОЙ ПОЭЗИИ

Район Шаньнань соответствует местности, ограниченной на востоке бассейном реки Цзялинцзян в Сычуани, на юге — хребтом Циньлин в Шэньси и горами Паньчжуншань в Ганьсу, на юго-западе — горами Фунюшань в Хэнани, на западе — рекой Цзюньшуй в Хубэе, на севере — рекой Янцзы на отрезке между городом Чунцин и Юэян в Хунани

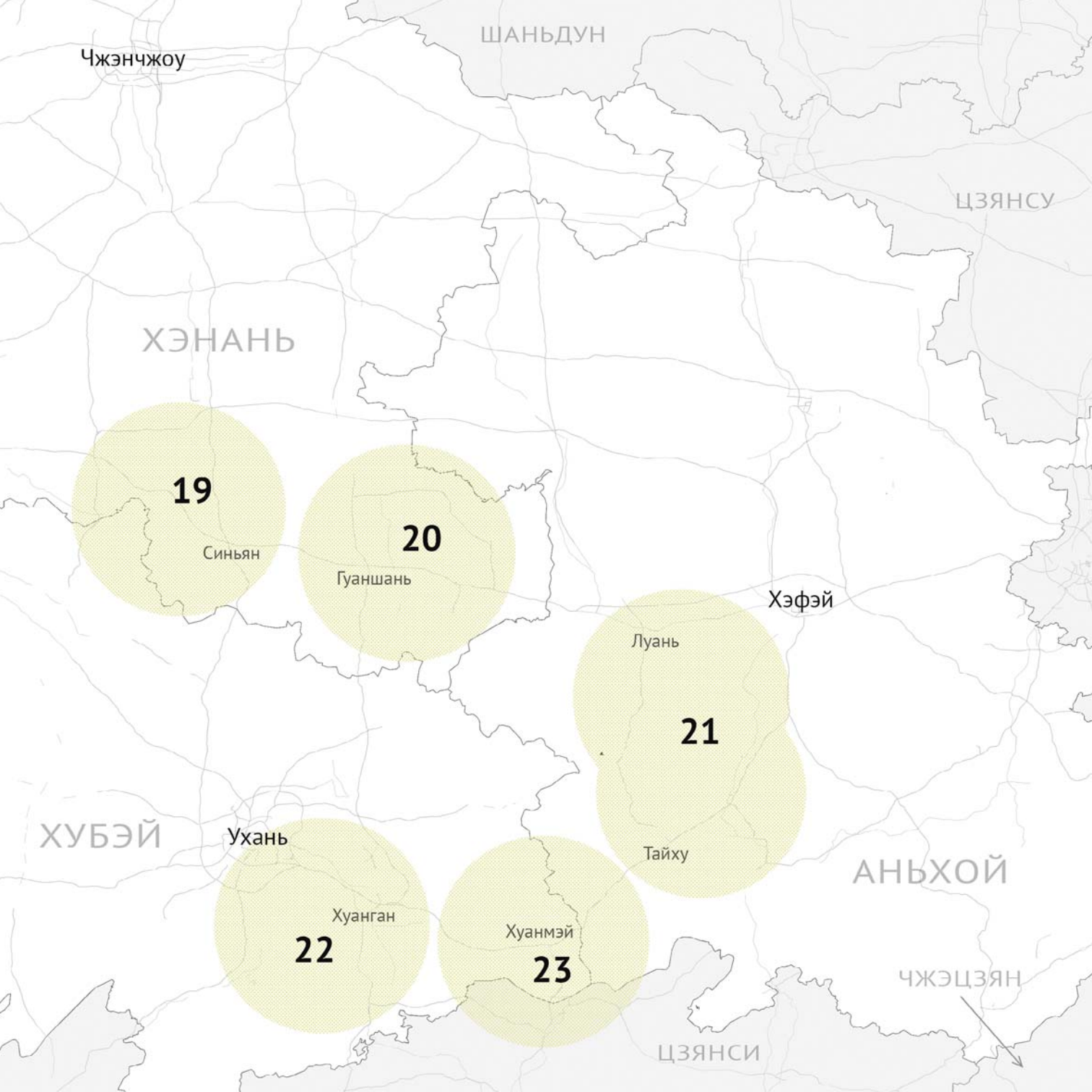
Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления			Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан ²	Примеры упоминания чаев в танской поэзии ³
Округ	Уезды	Провинция	Район	Города и уезды		
Сячжоу (16)	Юаньнань, Иду, Илин	Хубэй	Ичан	Юаньнань, Иду, Ичан	Изумрудный ручей из Сячжоу, Ясная луна, Ароматные бутоны, Кизилковый чай, Чай с источника Сяоцзянюань в Илине, Илинский чай	Чжэн Гу. «Пробую чай в Ся» («Ся чжун чан ча»): <i>Пышный, новый цвет собираю со светом росы, в саду Сяоцзян варю на огне и пробую.</i>
Сянчжоу (15)	Наньчжан			Наньтань	Сянчжоуский чай	
Цзинчжоу (17)	Цзянлин		Цзинчжоу	Цзянлин	Ладонь бессмертного	Ли Бо. «Стихи с предисловием в ответ троюродному племяннику Сэн Чжунфу, подарившему чай “Ладонь бессмертного” из Юйцюаня»: <i>Высушены «Ладони бессмертного», чтобы хлопнуть по плечу Хун Яня</i> ⁴ .
Хэнчжоу (18)	Хэншань	Хунань	Хэнъян	Хэншань		Ли Цюньюй. «Человек с гор Луншань преподнес квадратные и круглые брикеты чая из Шилиня» («Луншань жэнь хуэй Шилинь фан цзи туань ча»): <i>Был в гостях отшельник с пика Хэн, оставил мне шилиньского чаю.</i>
	Чалин		Сянтань	Чалин		

² Здесь и в следующих таблицах названия чая, производившегося в конкретной местности в эпоху Тан, процитированы по следующим источникам: «Дополнения к истории страны» («Го ши бу») Ли Чжао (ок. 825), «Собственноручно записанный канон придворного повара» («Шаньфу цзин шоулу») Ян Е (856) и «Систематические записи о чае» («Ча пу») Мао Вэньси (составлены во времена правления танского императора Чжао-цзун, 888–904). Первое сочинение известно также под названием «Дополнения к истории государства Тан» («Тан го ши бу»).

³ Здесь и в следующих таблицах произведения танской поэзии процитированы по антологии «Вся поэзия эпохи Тан».

⁴ Легендарный даосский бессмертный.

Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления			Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан	Примеры упоминания чаев в танской поэзии
Округ	Уезды	Провинция	Район	Города и уезды		
Цзиньчжоу (14)	Сичэн, Анькан	Шэньси	Анькан	Анькан, Ханьинь	Цзыянский чай	
Лянчжоу (13)	Сянчэн, Цзиньню		Нинцян, Мянсянь, Чэнгу	Нинцян, Ханьчжун, Чэнгу	Лунный круг из Сисяна, Лянчжоуский чай (зеленый рассыпной чай)	
Куйчжоу		Сычуань	Ваньсянь	Кайсянь		



ХУАЙНАНЬ (淮南)

Чай появился в бассейне реки Хуайхэ после эпохи Хань. Во времена Лу Юя в регионе к югу от Хуайхэ (Хуайнань) чай производили для поставок в столицу в качестве дани, его не облагали налогом. В «Записях о продовольствии и ценностях» из «Новой истории Тан» («Синь Тан шу. Ши хо чжи») говорится: «В годы Чжэньюань (785–802) чай из Хуайнани делали в больших формах, [весом он был] от 1 цзиня до 50 ляннов». Хуайнаньский чай был известен всюду. Так, в третьей цзюани «Дополнений к истории страны» Ли Чжао приводится следующий рассказ: «Чан Лу-гуна отправили послом в западные земли. Он варил чай в своей палатке. Цэнпо⁵ спросил: “Что это?” Лу-гун ответил: “[Это] устраняет тоску и утоляет жажду, называется чаем”. Цэнпо сказал: “У меня тоже есть такое”. Затем он приказал достать чай, стал показывать и говорить: “Этот из Шоучжоу, этот из Шучжоу, <...> этот из Цимэня”». Можно сделать вывод, что чаи из Шучжоу, Шоучжоу и Цичжоу были знамениты, даже тибетские цари пили их. О шучжоуском чае упоминается также в «Записях о горах Тяньчжушань» («Тяньчжушань чжи»). Во времена правления танского У-цзуна канцлер *цзайсян* Ли Дэюй любил пить чай с гор Тяньчжу в уезде Цяньшань в Шучжоу. «Некий человек был назначен на должность правителя му округа Шучжоу, Ли Дэюй сказал ему: “Когда прибудете в ту область, можете ли одарить меня несколькими кусками чая с гор Тяньчжу?”»

Чай, который делали в округах Шучжоу, Шоучжоу и Цичжоу (провинция Хуайнань), в основном через Янчжоу поставляли на север. Тем же путем везли на север чай из Цзяннани. В главе «Чаепитие» из «Записок господина Фэна о слышанном и виденном» об этом говорится: «Северяне сначала пили немного. <...> [Затем] люди стали сами приносить с собой [чай], повсюду варить и пить [его], и так

перенимали друг у друга и подражали другим, пока это не стало обычаем. Начиная с Цзоу, Ци (к югу от Хуанхэ), Цан, Ди (к северу от Хуанхэ) и до самой столицы, в городах открываются лавки, где чай варят и продают; неважно, монахи или миряне, за деньги все получают питье. Тот чай приходит из Цзян и Хуай, его везут то на лодках, то на повозках, скапливаются его горы и во множестве видов».



Гора Цзигуншань в области Иян (сейчас Синьян)

5 Титул тибетского царя.

МЕСТА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ В ХУАЙНАНИ, ЧАИ И ИХ УПОМИНАНИЯ В ТАНСКОЙ ПОЭЗИИ

Район Хуайнань соответствует местности, ограниченной на юге рекой Хуайхэ, на севере — рекой Янцзы, на востоке — морем, на западе — районом гор Иншань и городом Ханьян; включает юго-восточную часть провинции Хэнань

Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления			Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан	Примеры упоминания чаев в танской поэзии
Округ	Уезды	Провинция	Район	Города и уезды		
Гуанчжоу (20)	Гуаншань	Хэнань	Синьян	Гуаншань	Гуаншаньский чай	
Область Иян (19)	Иян			Синьян	Иянский чай	
Шоучжоу (21)	Тайху	Аньхой	Аньцин	Тайху	Чай с гор Тяньчжу в Шучжоу	
	Шэнтан		Луань	Луань	Малые брикеты из Хошаня, Луаньский чай, «Весна на горе Сяосянь», Чай с гор Тяньчжу в Хошане, Желтые почки из Хошаня (зеленый рассыпной чай)	Сюз Нэн. «В благодарность канцлеру Лю за присланный чай с гор Тяньчжу» (《Се Лю сянгун цзи Тяньчжу ча》): <i>Две связки весенних брикетов — в пару ночному светилу; имя дано — Тяньчжу, впечатление [таково, что могу] только хвалить [его].</i> Цинь Таоюй. «Песнь о сборе чая» (《Цай ча гэ》): <i>Душистые почки на горе Тяньчжу благоухают под росой; перетирают с шелестом, нанизывают на бамбуковое лыко.</i>
Цичжоу (23)	Хуанмэй	Хубэй	Хуанган	Хуанмэй	Желтые брикеты из Цимэня	
Хуанчжоу (22)	Мачэн			Мачэн, Хуанпи, Хуанган	Хуанганский чай	
Янчжоу		Цзянсу	Янчжоу	Янчжоу	Шуганский чай	

ЧЖЭСИ (浙西)

Эпоха Тан — это время интенсивного развития чайного дела. Район Чжэси — та местность, где Лу Юй в основном занимался изучением чая. Именно здесь он написал свой трактат. В Чжэси появились чайные плантации, где кусты были посажены рядами. Например, в Чанчжоу (современный Исин) были огромные сады «на одну гору и на несколько, заполняющие долины и холмы»; можно было увидеть, как «зеленый чай укрывает весенние горы»⁶.

После правления под девизом Кайюань (713–741) количество чая, используемого при императорском дворе, возросло, это было связано с распространением на севере чайной традиции. Обычные подати уже не могли его обеспечить. По совету Лу Юя, на границе уездов Исин (провинция Чанчжоу) и Чансин (провинция Хучжоу) были устроены мастерские для производства императорского чая.

В «Танской записке о восстановленной чайной в уезде Исин» («Тан Исин сянь чунсюй чашэ цзи») говорится: «Императорские чайные мастерские в Исине не обветшали. Ранее цензор *юйши дафу* Ли Сиюнь заведовал этими землями, и кто-то из монахов, [живущих] в горах, преподнес ему хорошего чаю. Если [у Ли Сиюня] собирались гости, [они] пробовали [этот] чай. Простолюдин Лу Юй посчитал, что чай благоухающий, сладкий и терпкий, превосходит [чай из] других мест [и его] можно рекомендовать вышестоящим. Сиюнь последовал его совету и сначала закупил десять тысяч лянов» (Чжао Минчэн. «Записки о надписях на бронзе и камне» («Цзинь ши лу»), цзюань 29). Поэт эпохи Тан Юань Гао в «Песне о чайной горе» («Чашань гэ») пишет: «Выбирают и принимают [чай] днем и ночью, звуки ступок — от рассвета до сумерек». Эти строки рисуют картину неустанной работы в императорских чайных мастерских.

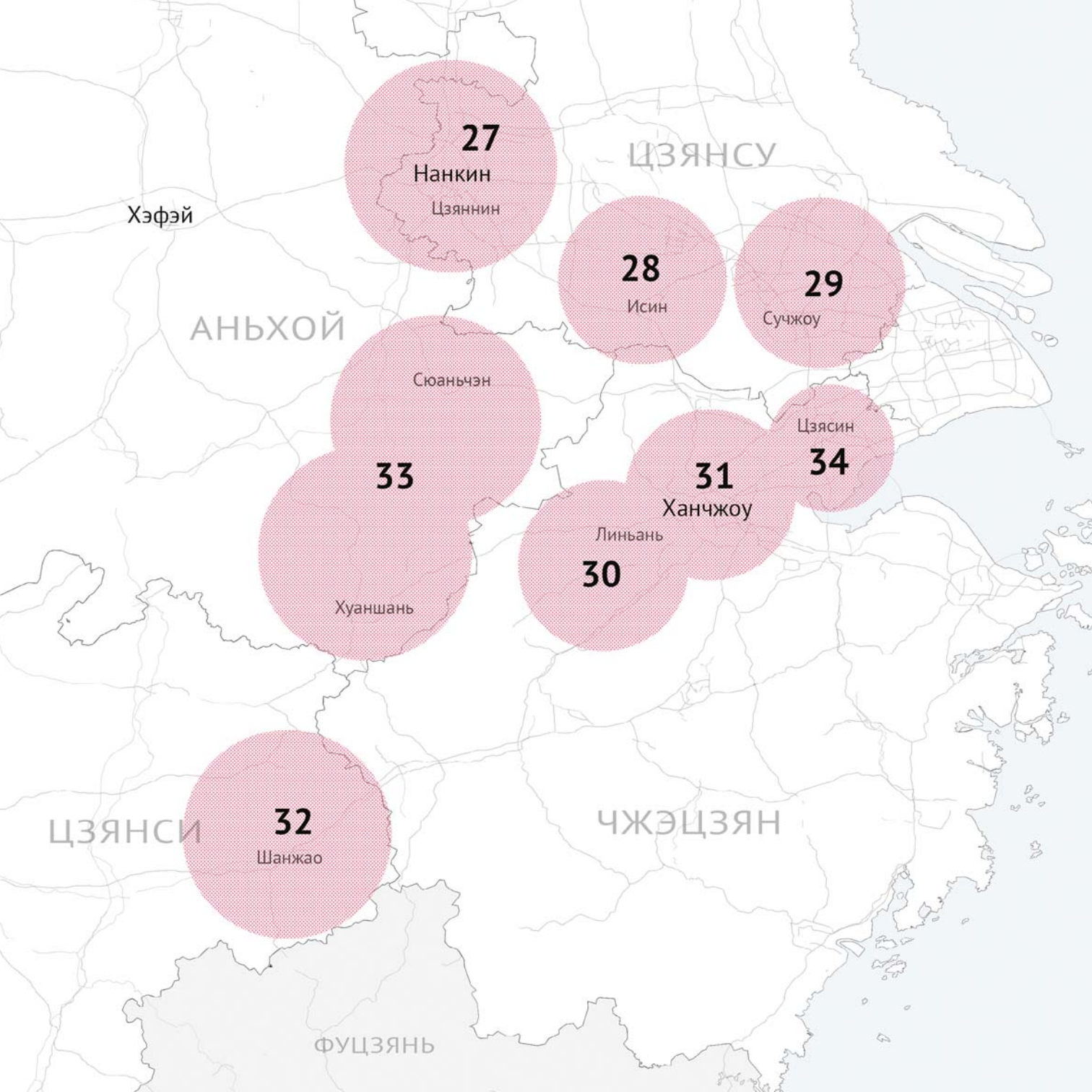


Первая императорская чайная фабрика в истории Китая — Императорский чайный двор, основанный в пятом году правления под девизом Дали (770) эпохи Тан. К семнадцатому году правления под девизом Чжэньюань (801) объемы чая «Пурпурные ростки бамбука» (Цзысунь), который изготавливали в этих мастерских, достигли нескольких тысяч цзиней. Поскольку помещения двора были «тесными и низкими», ревизор цыши округа Хучжоу Ли Цы перестроил их. В результате мастерские стали представлять собой кирпично-деревянные здания в три ряда с двумя флигелями: восточным и западным. Тридцать комнат восточного флигеля предназначались для обработки чайного листа. Здесь отбывали сезонную трудовую повинность тридцать тысяч человек, работали более тысячи мастеров, которые использовали сотню печей для сушки листа. За качеством изготовленного чая следил Лу Юй. Кроме того, из монастыря Цзисян в уезде Укан (современный Дэцин) сюда была привезена доска с названием чая, и монахи управляли чайным производством. Так императорский чай объединился с монастырским. Первоначально ко двору поставляли пятьсот связок-чуань (цзиней) «Пурпурных ростков бамбука», затем его объем возрос до 18,4 тысяч чуань.

Слева: Цзиньшацяуань («Источник золотого песка») — родник, вода из которого использовалась для пропаривания чая в императорских мастерских на горе Гучжу.

Справа: здесь в эпоху Тан находился Императорский чайный двор

⁶ Из стихотворения поэта эпохи Тан Ли Цзяю «Отправляю Лу Шилуню, правителю Исына» («Сун Лу шилунь цзай Исин»).



27

Нанкин
Цзяннин

28

Исин

29

Сучжоу

33

Сюаньчэн

Хуаншань

31

Ханчжоу

30

Линьбань

34

Цзясин

32

Шанжао

ЦЗЯНСУ

АНЬХОЙ

ЦЗЯНСИ

ЧЖЭЦЗЯН

ФУЦЗЯНЬ

Хэфэй

МЕСТА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ В ЧЖЭСИ, ЧАИ И ИХ УПОМИНАНИЯ В ТАНСКОЙ ПОЭЗИИ

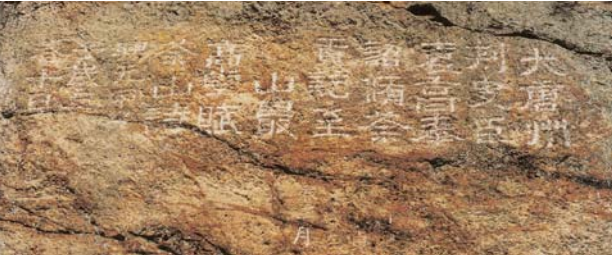
Район Чжэси соответствует местности, ограниченной на юге рекой Янцзы в провинции Цзянсу, на востоке — горами Маошань, на севере — рекой Синьаньцзян в провинции Чжэцзян

Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления			Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан	Примеры упоминания чаев в танской поэзии
Округ	Уезды	Провинция	Район	Города и уезды		
Хучжоу (34)	Чансин, Аньцзи, Укан	Чжэцзян	Цзясин	Чансин, Аньцзи	Пурпурные ростки бамбука с гор Гучжу	
Чанчжоу (28)	Исин	Цзянсу	Чжэньцзян	Исин	Чай из Исина в округе Чанчжоу; Пурпурные ростки бамбука из Янсяня	Ду Му. «О чайных горах» («Ти ча шань»): <i>Расцветают сады в горах у восточного озера, чай назову главой чудесных трав.</i> Ли Цзяю. «Посылаю Лу Шилуню, правителю Исина» («Сун Лу Шилунь цзай Исин»): <i>В Синьяне, у Ланьлина <...> Зеленый чай укрывает весенние горы.</i>
Сюаньчжоу (33)	Сюаньчэн	Аньхой	Уху	Сюаньчэн	Глава чудесных трав из ущелий	
	Тайпин		Хуэйчжоу	Тайпин		Цзяожань. «Вместе с Лу Сюнем выпил чай с горы Тяньму [и] поэтому отправляю отшельнику Юань Чэну» («Дуй Лу Сюнь инь Тяньму шань ча инь цзи Юань цзюйши Чэн»): <i>Рад видеть встречу отшельников, впервые заваривая дикий чай.</i>

МЕСТА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ В ЧЖЭСИ, ЧАИ И ИХ УПОМИНАНИЯ В ТАНСКОЙ ПОЭЗИИ

Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления			Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан	Примеры упоминания чаев в танской поэзии
Округ	Уезды	Провинция	Район	Города и уезды		
Ханчжоу (30)	Линьань Юйцянь Цяньтан			Линьань	Чай с горы Цзиншань, чай с горы Тяньму, чай с гор Линци, чай с горы Тяньчжу	Гуань Ти. «Двенадцать стихотворений, написанных мной, когда жил у реки Тунцзян, удалившись от дел» («Тунцзян сянюцзюй цзо ши эр шоу»): <i>Бурный пожар охватил чайные долины, догорающая заря освещает угловые башни.</i>
Мучжоу (31)	Тунлу	Чжэцзян	Ханчжоу	Тунлу	Чай из ущелья Цзюкэн, мелкий чай из Мучжоу (зеленый рассыпной чай)	
Шэчжоу (32)	Уюань	Цзянси	Шанжао	Уюань	Чай с пастой «Ранняя весна» из Уюаня, Чайные брикеты из Уюаня	
Жуньчжоу (27)	Цзяннин	Цзянсу	Наньцин	Цзяннин	Жуньчжоуский чай	Хуанфу Жань. «Посылаю Лу Хунцзяню, собирающему чай в монастыре Цыся» («Сун Лу Хунцзян Цися сы цай ча»): <i>Собирать чай — не то, что собирать траву люй; Нужно подниматься высоко на утесы.</i>
Сучжоу (29)	Чанчжоу		Сучжоу	Сучжоу	Чай с гор Дунтиншань	

7 Арстраксон; трава, используемая в лекарственных целях.



Ревизор цыши округа Хучжоу Юань Гао возвел императорские чайные мастерские. Надпись на самом высоком месте горы Байяньшань у деревни Вайгацунь (город Чанша): «Ревизор Великой Тан подданный Юань Гао получил приказ устроить выплату подати чаем и выполнил его, поднялся на самое высокое место горы <нрзб>⁸, сложил стихи о чайных горах. Десятый день третьего весеннего месяца года Цзя-цзы под девизом Синьюань (784)».

8 В надписи на скале этот иероглиф не читается. — Примеч. ред.

ЧЖЭДУН (浙东)

Когда у художника Гу Кайчжи, жившего во времена Восточной Цзинь, спросили о видах Чжэдуна, он ответил: «Тысячи утесов состязаются в красоте, десять тысяч потоков соперничают в стремительности». В регионе Чжэдун, славном своими пейзажами, чай выращивали издавна, а в эпоху Тан чайное производство здесь еще более окрепло.

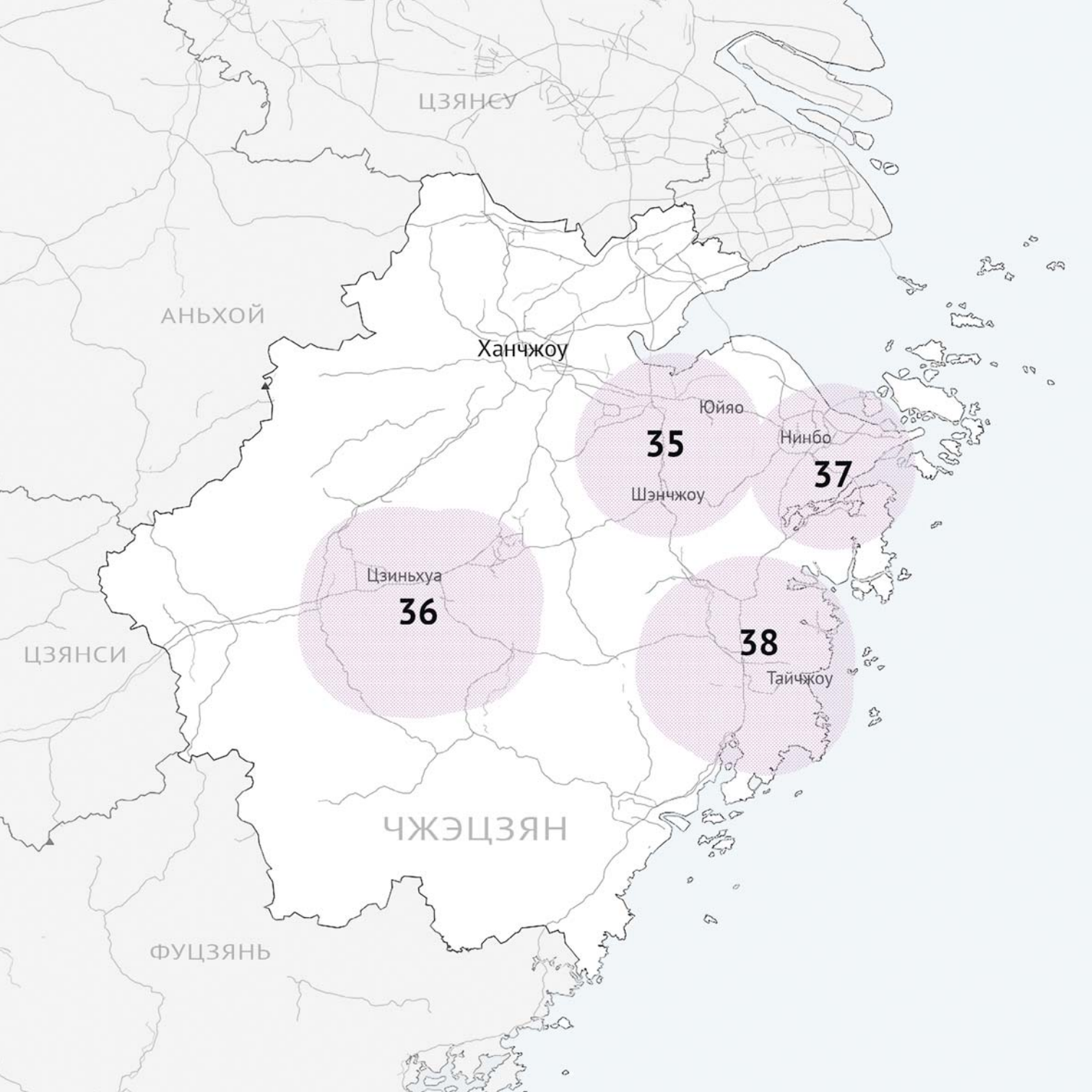
В горах Тяньтайшань, например, Муж с Киноварного холма в эпоху Хань «собирал чай, пил его [и так] вырастил крылья». В период Троецарствия, в первый год правления под девизом Чиу (238), в царстве У даос Гэ Сюань выращивал здесь чай, так что «...сады уже доходили до [вершины] Хуадин»⁹. На рубеже правления Чэнь и Суй буддийский наставник Чжи (известный также по прозвищу Чжичжэ) поселился в горах Тяньтайшань и создал школу тяньтай (*тяньтай-цзун*). Благодаря этому чайное дело здесь сильно продвинулось. В эпоху Тан чайные сады в Тяньтайшань были повсюду.

В этот регион, например, в уезд Шаньсянь в Юэчжоу, начиная с эпохи Хань переселялось множество образованных китайцев, спасавшихся на юге от военных смут. Такова история знаменитых родов Ван и Се, обосновавшихся в Чжэдуне во времена Восточной Цзинь. В этот период обычай пить чай был уже достаточно распространенным. Так, Лу Юй цитирует отрывок из «Сада чудес»: «Жена Чэнь У [из уезда] Шаньсянь <...> любила пить чай мин». Еще один пример — стихи его друга Цзяожаня (704–785) «Песнь о чаепитии, сочиненная в насмешку над посланником Цуй Ши»: «Человек из Юэ оставил мне шаньсийский чай...»



Монастырь Гоцин в горах Тяньтайшань. Основатель — Чжи, живший во времена Суй

⁹ Из «Записей о горах Тяньтайшань» («Тяньтайшань чжи»).



ЦЗЯНСУ

АНЬХОЙ

Ханчжоу

Юйяо

35

Нинбо

37

Шэнчжоу

Цзиньхуа

36

38

Тайчжоу

ЦЗЯНСИ

ЧЖЭЦЗЯН

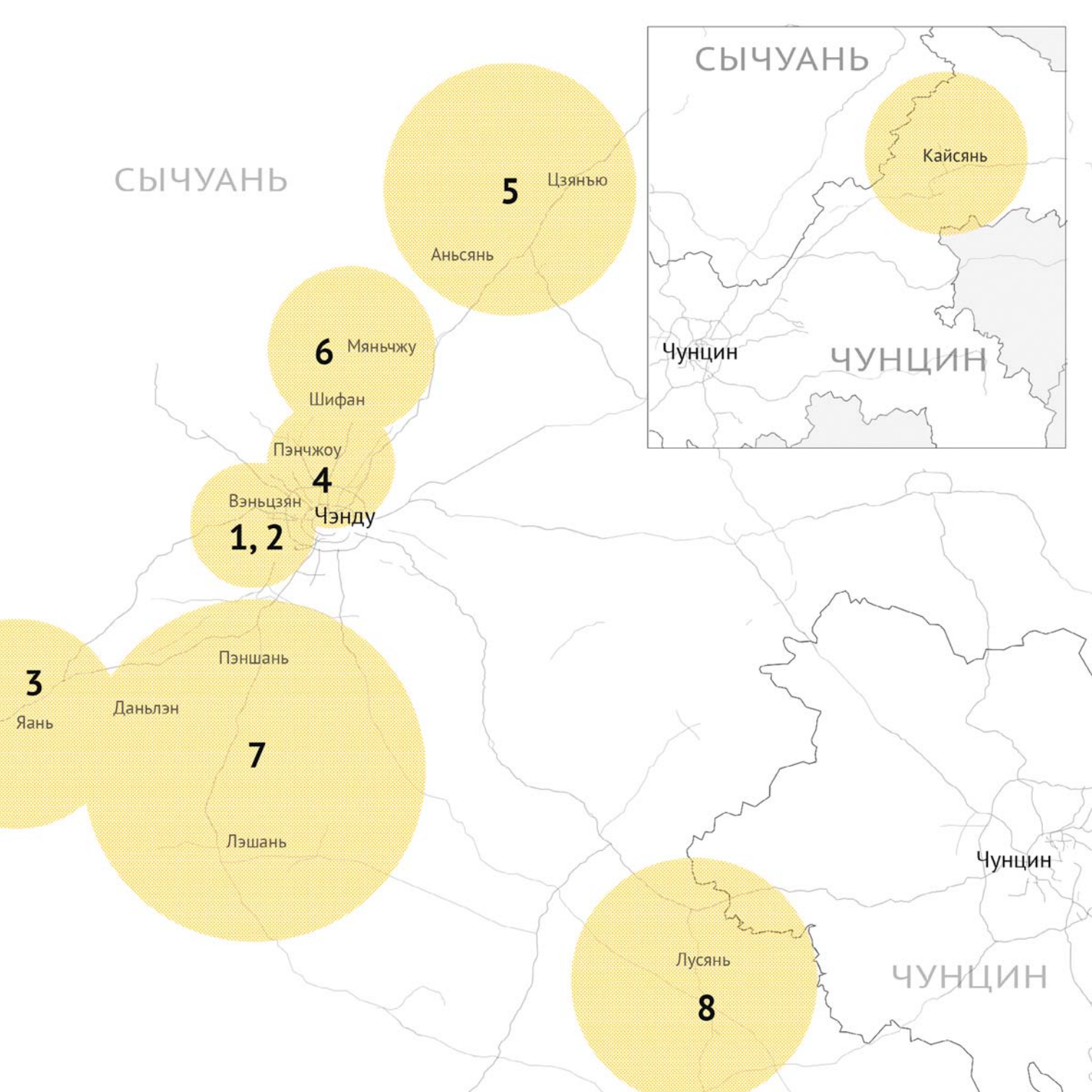
ФУЦЗЯНЬ

МЕСТА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ В ЧЖЭДУНЕ, ЧАИ И ИХ УПОМИНАНИЯ В ТАНСКОЙ ПОЭЗИИ

Район Чжэдун соответствует местности, ограниченной на востоке бассейном рек Цюйцзян и Пуянцзян современной провинции Чжэцзян

Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления			Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан	Примеры упоминания чаев в танской поэзии
Округ	Уезды	Провинция	Район	Города и уезды		
Юэчжоу (35)	Юйяо	Чжэцзян	Нинбо	Юйяо	Чай бессмертных с хребта Пубули ¹⁰	
	Шаньсянь		Шаосин	Шэнчжоу	Шаньсийский чай	Цзяожань. «Провожая помощника Сюя, возвращающегося в Лоян» («Сун Сюй чэн хуань Лоян»): <i>С шаньским чаем приходит дружба, и приятно налить [его гостю], а расставшись, в пустых воротах готов смочить [слезами] платок.</i> «Песнь о чаепитии, сочиненная в насмешку над посланником Цуй Ши»: <i>Человек из Юэ оставил мне шаньсийский чай, собраны золотые почки, приготовлены в золотом треножнике. В белом фарфоре снежный цвет, доносится аромат пены, сравню ли с напитком из драгоценных бутынок, [которым наслаждаются] бессмертные?</i>
Минчжоу (37)	Маосянь		Нинбо	Иньсянь	Минчжоуский чай	
Учжоу (36)	Дунъян		Цзинь-хуа	Дунъян	Чай с гор Байшань из Дунъяна, Чай со вздымающихся утесов, чайные брикеты из Учжоу	
Тайчжоу (38)	Фэнсянь					Гуань Сю. «Благодарю министра Чжоу за подарок» («Чоу Чжоу сянгун цзянь цзэн»): <i>Поднимаюсь на знаменитые горы, кипячу парчовую воду; уснул и забыл о дунпинском чае из Дунбая.</i> Сюй Хуэй. «Провожая Дуань Цзюэ, возвращающегося в Дунъян, и отправляю посланнику Доу» («Сун Дуань Цзюэ гуй Дунъян цзянь цзи Доу шицзюнь»): <i>Капли воды на осеннем чае малы, иней на зимних хризантемах сладок.</i>

¹⁰ В русскоязычном издании «Канона чая» (М.: Гуманитарий, 2007) — Чай отшельников уезда Юйяо.



СЫЧУАНЬ

5

Цзянью

Аньсянь

6

Мяньчжу

Шифан

Пэнчжоу

4

Вэньцзян

1, 2

Чэнду

3

Яань

Даньлэн

Пэншань

7

Лэшань

СЫЧУАНЬ

Кайсянь

Чунцин

ЧУНЦИН

Чунцин

ЧУНЦИН

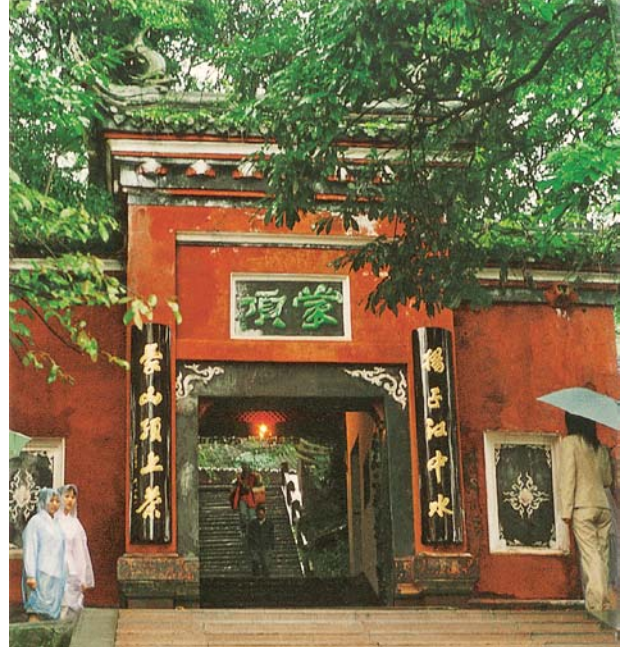
Лусянь

8

ЦЗЯНЬНАНЬ (劍南)

В древности через чаепроизводящий округ Ханьчжоу, который принадлежал району Цзяньнань, проходил прямой путь на север, это была стратегически важная местность. Говорили, «[чтобы] завладеть Шу, нужно сначала одолеть Ханьчжоу». В округах Цюнчжоу, Ячжоу и Лучжоу, где также выращивали чай, велась торговля чаем и лошадьми. Цюнчжоу и Ячжоу были, кроме того, важными пунктами на пути в Юньнань и Тибет.

Цзяньнань — один из регионов, откуда произошел чай. В эпоху Тан он стремительно развивался — в качестве примера можно привести древний район выращивания чая у города Чэнду. В это время, помимо небольших крестьянских чайных садов, появились крупные плантации, принадлежавшие помещикам, например хозяйство семьи Чжан Шоугуя. В 37 цзюани «Обширных записок годов Тайпин» есть следующая запись: «У жителя Цзюлуна Чжан Шоугуя семья была весьма богата. В чайные сады в горах Хуасянцзюй в Янпине каждый год созывали сто с лишним сборщиков чая; нанятые мужчины и женщины вместе [работали] в садах». В «Собственноручно записанном каноне придворного повара» говорится: «Чай из Шу на юге доходит [до земель] племен юэ, на севере достигает пяти озер¹¹ <...> После Хлебных дождей собирают урожай в несколько миллионов цзиней, этот чай [рассеивается] по всему востоку».



Чай на вершинах гор Мэншань



Место на вершине Цинфэн в горах Мэншань. В древности здесь находился императорский чайный сад. Мэншаньский чай был знаменитым императорским чаем в эпоху Тан

¹¹ Земли племен юэ — это юго-восточное побережье, провинции Чжэцзян, Фуцзянь, Гуандун, Гуйчжоу. Пять озер — Дунтинху, Поянху, Тайху, Чаоху и Хунцзэху.

МЕСТА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ В ЦЗЯНЬНАНИ, ЧАИ И ИХ УПОМИНАНИЯ В ТАНСКОЙ ПОЭЗИИ

Район Цзяньнань соответствует местности, ограниченной на юге бассейном реки Фуцзянь в провинции Сычуань, на востоке — бассейном реки Дадухэ и участком реки Ялунхэ в нижнем течении, на севере — реками Цюйцзянь и Наньпаньцзянь, на западе — уездами Шуйчэн и Пуань провинции Гуйчжоу, включая уезд Вэньсянь провинции Ганьсун

Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления			Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан	Примеры упоминания чаев в танской поэзии
Округ	Уезды	Провинция	Район	Города и уезды		
Пэнчжоу (4)	Цзюлун	Сычуань	Вэньцзянь	Пэнчжоу	Чай из Пэнкоу, Каменные цветы из Пэнчжоу, чай с утеса Сяньянь	
Мяньчжоу (5)	Луньянь, Сичан, Чанмин. Шэньцюань		Мяньян	Аньсянь, Цзянью	Малые чайные брикеты из Шэньцюаня, чанминский чай, чай «Глаза зверя», мяньчжоуский чай, чай «Верхом на огне» ¹²	Бо Цзюйи. «Последний день весны» («Чунь цзинь жи»): <i>Захотев пить, отведал чашу зеленого из Чанмина.</i>
Шучжоу (1)	Цинчэн		Вэньцзянь	Гуаньсянь	Боковые зубы, Воробьиные язычки, Птичьи клювы, Пшеничные зерна, Чешуйки, Крылья цикады (зеленые рассыпные чаи) и вэйцзянский чай	Чжоу Сян. «Посылаю чаньскому наставнику Даюэ» («Цзи чань Даюэ ши»): <i>Рядом с бамбуком хочу добавить камень из Суну¹³, посадив сосну — еще размолоть и вкусить цзянский чай.</i>
Цюньчжоу (2)	Тайпин				Хофаньский чай, Хоцзиньский чай	

¹² Название подразумевает время сбора: празднику Цинмин («Чистоты и ясности») предшествовал праздник Ханьши («Холодной пищи»), когда запрещено было разжигать огонь. В Цинмин огонь обновляли, разводили заново. Чай, собранный в период праздника и за два дня до него, как бы прибывал вместе с новым огнем — отсюда и название.

¹³ Местность в пригороде Чэнду, Сычуань.

Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления			Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан	Примеры упоминания чаев в танской поэзии
Округ	Уезды	Провинция	Район	Города и уезды		
Ячжоу (3)		Сычуань	Яань		Мэндинский (или мэншаньский) чай, Чай в виде прессованной пасты «Почки в росе с гор Мэндин», Цзиндунский чай с гор Мэндин, «Каменные цветы с гор Мэндин» (зеленый рассыпной чай)	Бо Цзюйи. «Цинь и чай» («Цинь ча»): <i>Среди чаев мой давний друг – мэншаньский чай... Вода из реки Янцзыцзян, чай с вершин гор Мэншань¹⁴.</i> Чжэн Гуан. «Три стихотворения о Шу» («Шу чжун сань шоу»): <i>На гряде чая в горах Мэндин тысяча капель росы, на бумаге для писем из Хауньхуа¹⁵ весна в одном ручейке.</i>
Лучжоу (8)	Лучуань	Ибинь	Лусянь		Чай из Наси, лучжоуский чай (зеленые рассыпные чаи)	
Мэйчжоу (7)	Даньлэн, Пэншань	Сычуань	Лэшань	Даньлэн, Пэншань, Лэшань	«Снежные почки с гор Эмэй» (зеленый рассыпной чай), эмэйский чай, чай «Пять цветов»	
Ханьчжоу (6)	Мяньчжу		Мяньян	Мяньчжу	Чай из Чжаопо	
	Шифан		Мяньян	Шифан		
Куйчжоу			Ваньсянь	Кайсянь	Драконыи жемчужины, чай с хребта Чалин, чай с гор Сяншань	

14 Эти строки часто приписывают Бо Цзюйи, но подлинный их автор неизвестен.

15 Эта бумага делалась близ реки Хуаньхуаи в Сычуани.



ХУБЭЙ

ЧУНЦИН

Чунцин

Пэншуй

Юян

Яньхэ

Сюшань

Дэцзян

11

10

Тунцзы

Суйян

Фэнган

Сынань

12

Иньцзян

Тунжэнь

9

Мэйтань

Шицянь

Цзуньби

ХУНАНЬ

Цэньгун

ГУЙЧЖОУ

Гуйян

ЦЯНЬЧЖУН (黔中)

Район Цяньчжун находится на Юньнань-Гуйчжоуском нагорье. Это древний регион выращивания чая. Он относится к зоне влажного субтропического климата, зима здесь не суровая, а лето не знойное, разница между сезонами не особенно заметна. Почвы здесь, как правило, более богаты органическими веществами, нежели в других чаепроизводящих районах. Чай часто выращивается в горах, где друг над другом громоздятся вершины и где чайные деревья круглый год укрыты туманами. Особые природные условия помогают вырастить чай исключительно-го качества, поэтому Лу Юй пишет: «[Чай] растет [в] Сычжоу, Бочжоу, Фэйчжоу, Ичжоу»; «отправляясь [туда], собирают [чай], и вкус [такого чая] достигает совершенства».

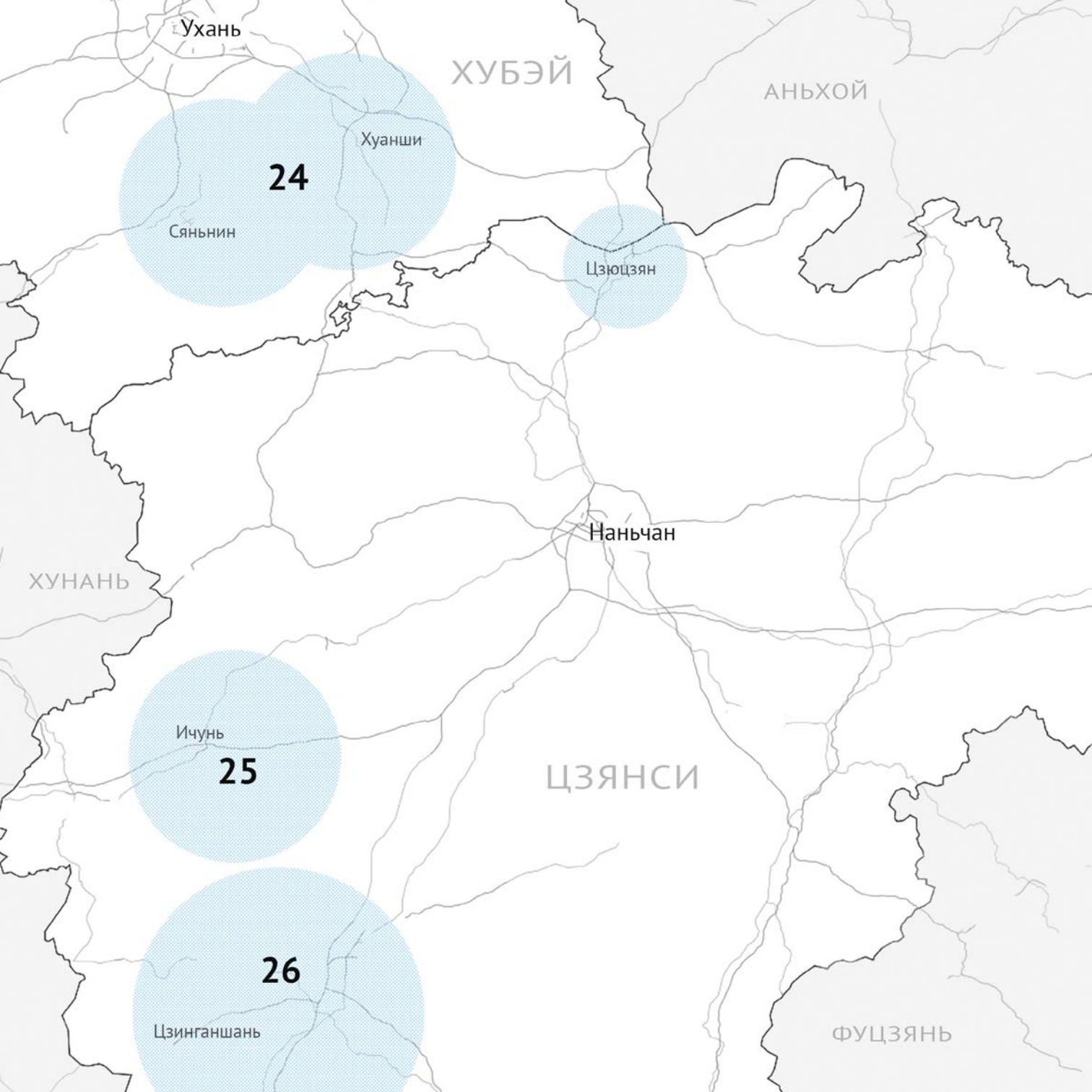


Чайный сад в горах Юньушань. Хребет Мяолин, провинция Гуйчжоу

МЕСТА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ В ЦЯНЬЧЖУНЕ И ЦЯНЬЧЖУНСКИЕ ЧАИ

Территория, которая во времена Цинь входила в состав области Цяньчжун. Соответствует бассейнам рек Юаньшуй и Лишуй в провинции Хунань, реки Цинцзян в проовинции Хубэй, реки Цяньцзян в Сычуани и восточной части провинции Гуйчжоу. Границы провинции Цяньчжун во времена Тан в основном совпадали с границами одноименной области в Цинь, только на востоке они не охватывали уезды Таюань и Цыли в нижнем течении рек Юаньшуй и Лишуй, а на западе включали большую часть современной провинции Гуйчжоу

Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления			Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан
Округ	Уезды	Провинция	Район	Города и уезды	
Сычжоу (12)		Гуйчжоу	Тунжэнь	Учуань, Иньцзян, Яньхэ, Цэньгун	Чай с высоких деревьев из Учюаня, сычжоуский чай
		Сычуань		Юян, Сюшань	
Бочжоу (10)		Гуйчжоу	Цзуньи	Цзуньи, Тунцзы	Дикорастущий желтый чай из Бочжоу
Фэйчжоу (11)			Тунжэнь	Сынань, Дэцзян	Фэйчжоуский чай
Ичжоу (9)				Шицян, Фэнган, Суйян, Мэйтань	Ичжоуский чай
Цяньчжоу	Пэншуй	Сычуань	Фулин	Пэншуй	



ЦЗЯННАНЬ (江南)

Район Цзяннань располагается на южном берегу Янцзы в среднем ее течении. Это важный район производства чая в Китае.

В «Записях о горах Лушань» («Лушань чжи») говорится, что уже в Восточную Хань монахи из лушаньских монастырей собирали дикорастущий чай. В эпоху Тан чайное дело здесь достигло расцвета. Чайная торговля развивалась успешно: в одном только уезде Фулянь за год производили до «миллиона вьюков» чая, так что туда съезжались торговцы со всей страны.



Чайный сад в горах провинции Цзянси

МЕСТА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ В ЦЗЯННАНИ, ЧАИ И ИХ УПОМИНАНИЯ В ТАНСКОЙ ПОЭЗИИ

Район Цзяннань соответствует современным провинциям Чжэцзян, Фуцзянь, Цзянси, Хунань, а также районам провинций Цзянсу и Аньхой к югу от Янцзы, некоторым районам Хубэя, Сычуани и северо-восточной части провинции Гуйчжоу

Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления		Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан	Примеры упоминания чаев в танской поэзии
Округ	Уезды	Провинция	Район		
Эчжоу (24)		Хубэй	Хуанши, Сяньнин		
Юаньчжоу (25)		Цзянси	Ичунь	Чай из Цзяцяо	
Цзичжоу (26)			Цзинганшань	Императорский чай из Цзичжоу, цзианьский чай	
Цзянчжоу			Цзюцзян	Чай с гор Лушань	Ли Сяньюн. «Посылаю чай в благодарность монаху» («Се сэн цзи ча»): <i>Чайные деревья гор Куаншань наклоняются к солнцу, согретые побеги, словно когти, пленили воздушного змея.</i> Бо Цзюйи. «Весной отправился на прогулку в монастырь Силян» («Чунь ю Силянсы»): <i>Во втором месяце на севере Куанлу <...> заросли на солнце дают чайные побеги.</i>



В деревне Таохуацунь волости Фэнчжоусян города Наньань провинции Фуцзянь находится скала Ляньхуафэн, на которой сохранилась надпись периода Восточная Цзинь: «Чай на пике Ляньхуа растет пышно. Год Бин-цзы под девизом Тайюань¹⁶». Это самая древняя в Линнани резьба на камне, свидетельствующая о развитии чайного дела

¹⁶ То есть 376 год.



Место в пещере Шуй-ляньдун в горах Уишань. Некогда там находилась чайная мастерская

ЛИННАНЬ (岭南)

Линнань — лучший в Китае район для выращивания чая. Здесь можно найти множество его сортов и разновидностей: и деревья, и небольшие деревца, и кусты. В этой местности мягкий и влажный климат, обильные дожди, а почва богата органическими веществами. Поэтому в главе «Произрастание» Лу Юй пишет: «Линнань. Чай растет в Фучжоу, Цзяньчжоу, Цюаньчжоу, Шаочжоу, Сяньчжоу <...> отправляясь [туда], собирают [чай], и вкус [такого чая] достигает совершенства».

МЕСТА ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ В ЛИННАНИ, ЧАИ И ИХ УПОМИНАНИЯ В ТАНСКОЙ ПОЭЗИИ

Район Линнань соответствует большей части современных провинций Фуцзянь, Гуандун, Гуанси и северной части Вьетнама

Названия мест выращивания чая (по «Канону чая» и другим историческим источникам)		Соответствие единицам современного административного деления			Некоторые чаи, которые производили в этой местности в эпоху Тан	Примеры упоминания чаев в танской поэзии
Округ	Уезды	Провинция или автономный район	Район	Города и уезды		
Фучжоу (39)		Фуцзянь	Фучжоу	Фучжоу	Чистый желтый чай из Фучжоу, боянский чай (полуутесный чай), танский чай, «Почки в росе с гор Фаншань» (или «Дикорастущие почки с гор Фаншань»), «Золотые блины»	
Цзяньчжоу (40)			Цзяньян	Цзянью	Большие брикеты из Цзяньчжоу, восковой чай, перетертый в пасту чай из Цзяньчжоу (цзяньский чай или чай из Уи)	Сюй Инь. «Благодарю начальника императорской канцелярии шаншу за пожалование воскового чая» («Се шаншу хуэй ламяньча»): <i>В Уи теплая весна, луна начинает округляться, собираю свежие почки, [чтобы] преподнести отшельнику.</i>
Шаочжоу (41)		Гуандун	Шаогуань		Линнаньский чай, дикорастущий желтый чай из Шаочжоу	
Сяньчжоу (42)		Гуанси	Лючжоу	Сяньчжоу	Сяньчжоуский чай	

華洞





Ли Гунлинь. Горная деревня. Фрагмент.
Эпоха Сун. Свиток, тушь. 28,9 x 364,6 см.
Музей Запретного города в Тайбэе

ЗАВЕРШАЮЩИЙ СВИТОК

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ. УПРОЩЕНИЯ

В девятой главе «Канона чая» рассказывается, без каких инструментов и действий можно обойтись при производстве и варке чая в особых условиях: например, высоко в горах, в отдаленном монастыре, на берегу родника или горного ручья, в пещере. Эти правила отражают гибкий подход Лу Юя к обработке и питью чая, а также его горячую любовь к природе.



Ван Ши. Из книги «Альбом цы с картинами». Эпоха Мин



Полное собрание парных [надписей] (Дабэй дуйцзун). Ксилография Чжан Шицзюня. Издана печатней «Цуйцин-тан») господина Юя в двадцать восьмом году правления под девизом Ваньли (1600)



Ли Юй. Десять пьес Старца в бамбуковой шляпе (Ли вэн ши чжун цюй). Переиздание. Сборник выпущен печатней «Ишэнтан» в Наньлине в годы правления под девизом Канси (1662–1722)

МНОГООБРАЗИЕ В ЧАЙНОМ ПУТИ

Лу Юй пил чай не только в помещении, но и на лоне природы: «в отдаленных монастырях и горных садах», там, где «[поблизости] виден горный источник [или неподалеку] располагается горный ручей». Он пишет и о случаях, когда, «цепляясь за тростник, взбираются на горные склоны [и], натягивая канаты, забираются в пещеры», чтобы насладиться чаем. Подобные чаепития отличаются особым настроением, воплощают даосскую идею о почитании природы. Такой подход побуждает нас бежать от шума и суеты, возвращаться к природе и наслаждаться ее прелестью.

Во время «весеннего запрета на огонь»¹, когда уходят далеко в горы и прямо там собирают чай, тут же обрабатывают, варят и пьют его, можно упростить различные этапы его изготовления, а также использовать более простые инструменты. Идеи чаепития в зависимости от участников, местности, чая, имеющегося набора посуды также могут воплощаться при помощи разных предметов утвари. Чтобы соответствовать правилам, нужно уметь приспосабливаться к обстановке, обходиться подручными материалами.

В обычных условиях нельзя исключать ни один из двадцати четырех предметов утвари для варки и питья чая: «однако же в городах и селеньях, в домах ванов и гунов, [если] из двадцати четырех [предметов] утвари недостает [хотя бы] одного, то [все] чайное [действие] сводится на нет».

¹ Праздник холодной пищи («Ханьши») — трехдневный период, в который не зажигают огонь (первоначально это объяснялось необходимостью его символического обновления). — *Примеч. ред.*



Сидя в уединении. На горных склонах, в пещерах, у родников и горных ручьев. Ксилография печатни «Хуаньцуйтан» господина Ван Тинна. Издана в тридцать седьмом году правления под девизом Ваньли (1609)



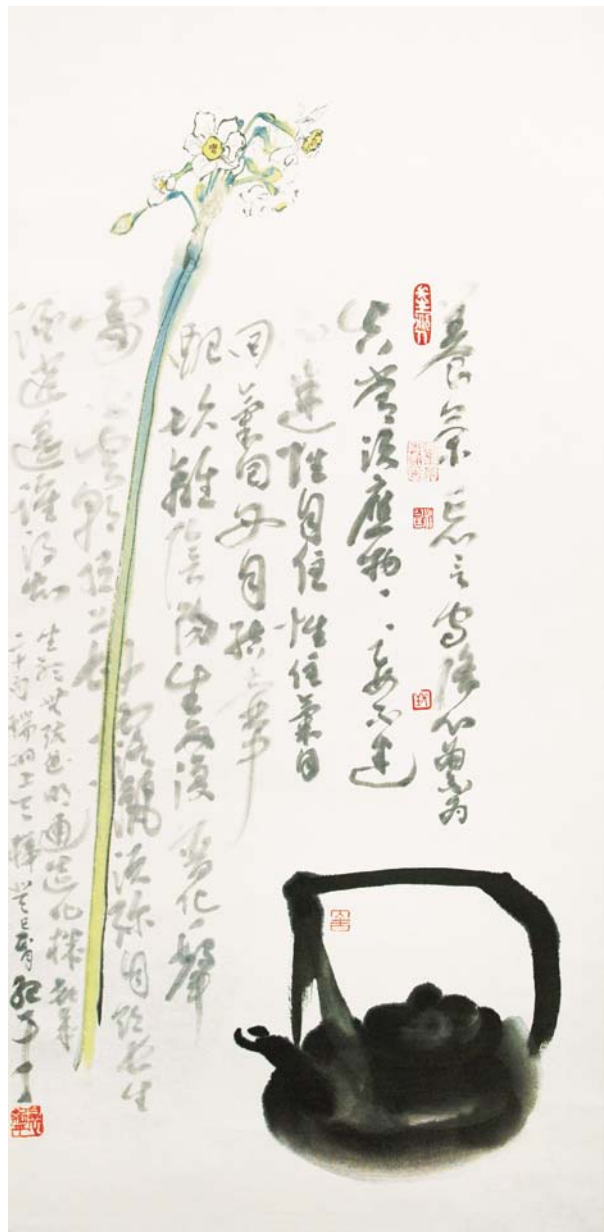


Цзин Хао. Горы Куанлу. Преклонение перед высокими горами: обычай Лу Юя. Период Пяти династий. Шелк, краски. 185 x 106,8 см. Музей Запретного города в Тайбэе

ЗАВЕРШАЮЩИЙ СВИТОК

ГЛАВА ДЕСЯТАЯ. СХЕМА

В десятой главе Лу Юй говорит, что те, кто занимается чайным делом, должны записать предыдущие девять глав «Канона» на четырех или шести свитках белого шелка и разместить рядом с местами для сидения, чтобы варка и изготовление чая проходили согласно правилам.



Долголетие. Бумага, краски. 68 x 35 см

«ВЫВЕСИТЕ ПО СТОРОНАМ ОТ СИДЕНИЯ...»

Лу Юй был человеком талантливым и эрудированным, однако прославился он именно благодаря «Канону чая». Он решил назвать свой труд каноном и хотел, чтобы его текст наклеивали на стену — таким образом, варка и изготовление чая проходили бы по четким правилам.

Благодаря начинанию Лу Юя чаепитие в эпоху Тан стало традицией. Так, Фэн Янь в главе «Чаепитие» из «Записок господина Фэна о слышанном и виденном» пишет: «Поскольку трактат Хунцзяня богат прекрасным слогом, чайный путь распространился широко. Среди аристократов и придворных чинов не было ни одного, кто не пил бы [чая]. Древние тоже пили чай, но не так сильно увлекались им, как нынешние люди; [ныне пьют] весь день и всю ночь, пожалуй, это стало уже традицией. Началась [она] в центральных землях и распространилась за заставами». Лу Юй и его книга открыли чайный путь всему Китаю.

毓秀蒙頂蜚英玉川搜攪
胸中書傳五千儒素家風
清淡滋味君子之交其淡
如水



茶經卷上

唐竟陵陸羽鴻漸撰

一之源

茶者南方之嘉木也一尺二尺迺至數十尺其

巴山峽川有兩人合抱者伐而掇之其樹如瓜

蘆葉如梔子花如白薔薇實如柝櫚葉如丁香

根如胡桃

瓜蘆木出廣州似茶至苦酢柝櫚蒲葵之屬其子似茶胡桃與茶根皆下

孕兆至瓦礫苗木上抽

其字或從草或從木或從木并從

當作茶其字出開元文字者義從木當作搽其字出本草草木并作茶其字出爾雅其名

ХРОНОЛОГИЯ ИСТОРИИ КИТАЯ

Эпоха			Период
Ся			XXIII–XVI вв. до н.э.
Шан-Инь			XVI–XII/XI вв. до н.э.
Чжоу	Западная Чжоу		XII/XI в. до н.э. — 771 г. до н.э.
	Восточная Чжоу	Чунь-цю (Вёсны и осени)	770–476 гг. до н.э.
		Чжань-го (Сражающиеся царства)	475–221 гг. до н.э.
Цинь			221–207 гг. до н.э.
Хань	Западная Хань		206 г. до н.э. — 8 г. н.э.
	Восточная Хань		25–220
Сань-го (Троецарствие)	Вэй		220–265
	Шу		221–263
	У		229–280
Цзинь	Западная Цзинь		265–316
	Восточная Цзинь		317–420
Шесть династий			229–589
Южные и Северные династии	Южные династии	Лю Сун	420–478
		Ци	479–501
		Лян	502–557
		Чэнь	557–589
	Северные династии	Северная Вэй	386–534
		Восточная Вэй	534–550
		Западная Вэй	534–556
		Северная Ци	550–577
		Северная Чжоу	557–581

Эпоха		Период
Суй		581–618
Тан		618–907
Пять династий	Поздняя Лян	907–923
	Поздняя Тан	923–936
	Поздняя Цзинь	936–946
	Поздняя Хань	947–950
	Поздняя Чжоу	951–960
Десять царств		907–979
Сун	Северная Сун	960–1127
	Южная Сун	1127–1279
Ляо		916–1125
Си Ся		1032–1227
Цзинь		1115–1234
Юань		1271–1368
Мин		1368–1644
Цин		1644–1911
Китайская Республика		1911–1949
Китайская Народная Республика		с 1949

ОГЛАВЛЕНИЕ

Разделы книг	5
От издательства	6
Словарь терминов	7
Предисловие	8
Начальный свиток. Глава первая. Истоки	13
Древние чайные деревья.....	15
Листья, цветы и плоды чайного дерева	16
Сначала чай обозначали иероглифом 茶.....	18
Чайные каллиграфии в эпоху Тан.....	21
Как называли чай.....	21
Почва для выращивания чая.....	25
Культивация чая и лучшие его сорта	25
Оценка свежего чайного листа.....	26
Природная среда для чая	28
Чай может воспитывать добродетели и возвышать помыслы.....	29
Чай изгоняет недуги и укрепляет здоровье	32
Начальный свиток. Глава вторая. Инструменты	37
Инструменты для сбора чая.....	39
Инструменты для пропаривания	40
Инструменты для формовки.....	41
Инструменты для сушки чая.....	42
Инструменты для подсчета	44
Инструменты для хранения чая	44
Начальный свиток. Глава третья. Изготовление	47
Сбор чайного листа	48
Изготовление чайных блинов.....	48
Оценка чая	50
Тысячелетняя история чайных блинов.....	51
Средний свиток. Глава четвертая. Утварь	59
Утварь несет в себе Дао.....	60
Утварь для разжигания огня.....	62
Утварь для прокаливания чая	71

Утварь для растирания чая.....	72
Утварь для измерения чая.....	79
Утварь для хранения и фильтрации воды.....	81
Утварь для зачерпывания воды и разливания чая.....	82
Утварь для варки чая.....	84
Утварь для хранения и набирания соли.....	86
Утварь для хранения воды.....	89
Утварь для питья чая.....	89
Утварь для хранения чая.....	96
Утварь для чистки.....	96
Утварь для хранения и расстановки посуды.....	100

Завершающий свиток. Глава пятая. Варка..... 103

Прокаливание и последующее размалывание чайного блина.....	105
Огонь для варки чая.....	106
Вода для варки чая.....	108
Нагревая воду, ждут третьего кипения.....	111
Белые цветы в блеске плывут и сгущаются в чаше.....	111
Разливают на пять чашек.....	113

Завершающий свиток. Глава шестая. Питие..... 117

[Если бывает нужно] избавиться от утомления и сонливости, пьют чай.....	118
[То, что] чай [можно использовать для] питья, [было] открыто во [времена] господина Шэнь-нуна.....	119
Подлинная сущность обретается в искусном и тонком.....	123
В «драгоценной свежести и ароматной яркости» чая есть девять трудностей.....	123
Чай по характеру своему скромн, его не стоит заваривать в большом количестве.....	125

Завершающий свиток. Глава седьмая. Труды..... 127

Хворост кончился, но огонь опять занялся: чайные люди древности.....	128
«Канон Шэнь-нуна о питании»: чай дает людям силу.....	128
«Эръя» и «Гуанъя»: комментарии о чае.....	129
Янь Ин: чай означает умеренность.....	131
Сыма Сянжу: «Сочинение [для] общего применения».....	131
Ян Сюн: «Слова [различных] краев».....	134
Вэй Яо: вино заменяется чаем.....	136

Хуань Вэнь: пир из чая и фруктов.....	137
Лу На: чай как «простое начинание»	138
«Записки о поисках духов»: Сяхоу Кай ищет чай для питья.....	138
Лю Кунь: «прибегаю к настоящему чаю»	138
Фу Сянь: старуха из Шу продает чайную кашу.....	139
«Записки о духах и чудесах»: Юй Хун получает чай с большого дерева	139
Цзо Сы: сердца [красавиц] мечутся [в желании испить] чая чуань.....	140
Чжан Цзай: ароматный чай венчает шесть чистых.....	143
Плоды чайного дерева.....	145
Мин [с пеной, подобной] узорам инея.....	146
Сунь Чу: чай происходит из Ба и Шу	146
Хуа То: «Рассуждения о питании».....	147
Ху Цзюйши: «Пищевые запреты»	147
Го Пу: «Комментарии к “Эрья”»	148
«Новое изложение рассказов, в свете ходящих»: Жэнь Чжань спрашивает о чае	148
«Продолжение записок о поисках духов»: Цинь Цзин собирает мин.....	149
Хуэй-ди пьет чай из глиняной чаши	149
Возблагодарение за чай.....	150
Старуха продает чай.....	150
Шань Даокай пьет отвар чая и травы су	151
Фаяо пьет чай	151
В западных садах продают чай.....	153
Тань Цзи подает мин	154
Ван Вэй: скрывая лицо, ныне иду [пить чай] цзя.....	155
Бао Линхуэй: «Фу об ароматном мин».....	155
У-ди, император Южного Ци: чай как подношение предкам	156
Лю Сяочо: чай как лучший рис	157
Тао Хунцзин: горький чай [делает] тело легким [и] меняет кости.....	157
Ван Су: чай и кислое молоко	159
«Записи Платанового господина»: мин с пеной.....	160
Места производства чая, упоминаемые в географических трактатах	160
Сюй Цзи: «[Новый исправленный трактат о] корнях и травах».....	162
Два рецепта с чаем	162
Завершающий свиток. Глава восьмая. Произрастание.....	165
Районы выращивания чая в эпоху Тан	169
Шаньнань (山南).....	171
Хуайнань (淮南).....	175
Чжэси (浙西).....	177

Чжэдун (浙东)	181
Цзяньнань (剑南)	185
Цяньчжун (黔中)	189
Цзяннань (江南)	191
Линнань (岭南)	193
Завершающий свиток. Глава девятая. Упрощения	195
Многообразие в чайном пути	196
Завершающий свиток. Глава десятая. Схема	199
«Вывесите по сторонам от сидения...»	200
Хронология истории Китая	202

Научно-популярное издание

Цю Цзипин

«КАНОН ЧАЯ» В ИЛЛЮСТРАЦИЯХ

12+

Ответственный редактор *Татьяна Цвирова*

Редактор *Галина Кучина*

Корректор *Александра Матасова*

Дизайн и компьютерная верстка *Анастасии Сафроновой*

Художественный руководитель *Сергей Иванушкин*

Подписано в печать 14.11.2018

Формат 200х200 мм. Печать офсетная.

Тираж 1500 экз.

Усл. печ. л. 13. Уч.-изд. л. 6,2.

ООО «Международная издательская компания «Шанс»

107076, Москва, ул. Электrozаводская, д. 29, стр. 1

Тел. +7 (499) 450-97-99

office@gruppashans.ru

shansbookuu.ru

vk.com/gruppashans

facebook.com/gruppashans

instagram.com/shans_bookuu

Отпечатано в

Китай — родина чая, здесь впервые стали культивировать чайные деревья. За тысячи лет китайский народ скопил знания об этом растении, создал чайную культуру и стал свидетелем множества увлекательных историй о чае и чайной традиции. Первым знания о чае систематизировал Лу Юй. Его главный труд, «Канон чая», — целая энциклопедия, первый в истории человечества трактат обо всем, что связано с чаем. Он описывает скромность, добродетель и мудрость этого древнего напитка.

«Чайный бессмертный» Лу Юй и сегодня знаком каждому ценителю чая, его трактат по-прежнему увлекает читателей со всего мира. А вот представить себе инструменты и утварь, которыми он пользовался, довольно сложно. Автор книги «“Канон чая” в иллюстрациях», Цю Ципин, путешествуя по чайным маршрутам Лу Юя, восстановил облик предметов для чайной церемонии. Он последовательно проиллюстрировал и прокомментировал главы «Канона чая», а также постарался передать образ мыслей древних жителей Поднебесной. Эта книга поможет разобраться в тонкостях легендарного трактата.



shansbookuu.ru
vk.com/gruppashans
facebook.com/gruppashans
instagram.com/shans_bookuu



Шанс
ИЗДАТЕЛЬСТВО