

茶道



ДАОССКОЕ
ЧАЙНОЕ
искусство

Master Fei

16+

Master Fei

Даосское чайное искусство

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=66596430

SelfPub; 2021

Аннотация

В этой книге описывается история чая и его методов заваривания, даются переводы чайной поэзии династи Тан (##), перевод "Чайного канона" (##) и т.д. Но в первую очередь здесь объясняется глубинная суть чайного Пути (##).

Ибо как гласит древняя поговорка «Чай и медитация одного вкуса» (####).

PDF-формат издания не отображает используемый в книге шрифт.

Содержание

Внешние главы (##)	4
Введение	4
1. История способов заваривания чая	7
2. Родоначальник чайного дела	11
3. Чайный патриарх У Ли-чжень	20
4. Чайные состязания "доу ча"	27
5. Чайное действие в отсутствии себя У-во	34
6. Уровни восприятия чая	36
7. Чайное состояние	40
8. Уровни воздействия посредством чая	42
9. Даосское чайное искусство	45
10. Чайная медитация	47
Внутренние главы (##)	53
Глава 1. Чайная поэзия	53
Глава 2. Чайный канон	62
Заключение	111
Приложение 1. Краткий чайный словарь	112
Приложение 2. Знаменитые китайские чаи династии Тан (####):	121
Приложение 3. Знаменитые чаи династии Сун (# ####)	131

Master Fei

Даосское чайное искусство

Внешние главы (##)

Введение

Если вы надеетесь найти здесь описание видов чая или подробную технологию его заваривания, то вас ждет разочарование. Книг об этом уже существует безмерное множество.

Н Е Б О



З Е М Л Я

Здесь же описана глубинная суть чайного Пути (##), искусства постижения самого себя посредством чая. Ибо как гласит древняя поговорка, «Чай и медитация одного вкуса» (####).

Если взглянуть на иероглиф чая – #, то можно заметить, что он имеет триединую структуру (Небо-Человек-Земля,

###). Вверху «небесная трава» (#), внизу «дерево» (#), а в середине наиважнейший центральный компонент – «человек» (#). Человек, вкушающий этот напиток, в восприятии которого листья обычного дерева становятся «небесной травой». Человек, направляющий свое внимание на органы чувств и всецело погружающийся во вкус, аромат и прочие ощущения. Человек, тренирующий посредством чая свое восприятие, делающий его более тонким и глубоким. Человек, осознанно контролирующий поток своего внимания¹ и способный проникнуть в самые сокровенные глубины этого чудесного искусства. Искусства постижения самого себя.

¹ Чем, по сути, и является медитация. Медитация – это осознанный контроль над собственным потоком внимания. У обычного человека внимание скачет «как дикая обезьяна», мысли в хаосе путаются в голове, и на душе нет покоя. Мастер чайного искусства (###) же управляет собой. Если он пьет чай, то только пьет чай. Нет посторонних мыслей, нет суеты и хаоса в сердце. Он предельно бдителен к собственным ощущениям, тотально осознан. Мастер управляет потоком своего внимания, ибо всецело присутствует в моменте «здесь и сейчас» (####).

1. История способов заваривания чая

Многие слышали про так называемую «китайскую чайную церемонию» (гунфу-ча, ###). Но мало кто знает, что эта форма чаепития появилась лишь во второй половине 20-го века. Чайник – как посуда для заваривания – появился лишь несколько сот лет назад. Но чайная культура насчитывает не сотни, а тысячи лет. Как же чай заваривали раньше?

Считается, что в древнейшие времена до династии Тан обычным способом приготовления чая был "**чжу ча**" (##). Свежесобранные чайные листья просто варились в котле. Он был распространен в народе, особенно среди малых народностей (####). Часто листья варили вместе с овощами, тогда это называли "чайная каша" – **минчжоу** (##).

Первым источником, описывающим способ приготовления чая, в дальнейшем известный как "**цзянь ча**" (##), был "Чайный канон" (##) Лу Юя, написанный при династии Тан (#, 618–907) в 8-м веке. И он, конечно, был сильно отличен от современных методов готовки.

В древние времена чайный напиток называли «супом» (# #), и глагол для его употребления был не «пить», а «есть» (# #). К слову, в провинции Сычуань, истоке древнейшей чайной культуры, и поныне говорят "есть чай".

Чай во времена династии Тан был прессованным. Потому

вначале бралась прессованная плитка чая и прокалялась над огнем для размягчения. После она измельчалась на маленькие кусочки размером с просяные зерна. В большом котле готовилась вода. Первая стадия кипения – появляются пузыри размером с рыбы глаза. Тогда необходимо добавить соль. Да, да. В древние времена чайный напиток больше напоминал суп и варился с солью.

В соленую воду засыпали размолотый чай и варили до готовности. Особое внимание отводилось пене. Чайный канон гласит: "Пена есть цветы отвара" (#####). Тонкие «цветы» назывались «мо» (#), густые – «по» (#).

В эпоху следующей династии Сун (#, 960–1279) метод заваривания чая назывался "**дьянь ча**" (##). Чай прессовался в формы под названием "Круги дракона и феникса" (###), напоминавшие современные блины Пуэра.

Как гласят "Чайные записки" (##) Цай Сяня (##, 1012–1067): лист растирался в мелкий порошок, насыпался в чашу и заливался водой. Далее следовало его взбивание особой кисточкой (##). Качество определялось по белым пенным узорам на поверхности настоя. Особое внимание также уделялось приготовлению воды, что именовалось "**хоу тан**" (# #).

В целом несколько напоминает японскую "чайную церемонию", принявшую основы китайского чайного искусства в период Камакура (1185–1249).

Листовой чай стали использовать при династии Юань (#,

1279–1368). Цельный лист варили в котле. Ху сы-хуэй (## #) в тексте "Правильное питание. Второй свиток" (####.###) пишет: "Вначале вскипяти воду, процеди от примесей. Положи чайный лист. Вскоре чай уже сварен" (##### ####).

Первый император династии Мин (#,1368–1644) Чжу Юаньчжан (###, 1368–1398) ограничил изготовление плиточного чая, отдав предпочтение популярному в народе рассыпному (##). В это время уже появились чайники, которых не было до этого. Способом приготовления чая стало заваривание рассыпного цельного чайного листа в чайнике горячей водой, называемый "**цо пао**" (##).

Стоит особо подчеркнуть, что ни во времена Конфуция, ни во времена Лу Юя чайников еще не было. И особенно забавно наблюдать, как современные китайские художники изображают на картинах Лу Юя, готовящего чай в чайнике. Такого не было и быть не могло. В Древнем Китае чай – это соленый вареный «суп» (##).

Чайная традиция постепенно развивалась многие века вплоть до времен "Великой культурной революции" (#####, 1966–1976), когда пришедшее к власти коммунистическое правительство уничтожало все проявления искусства и культуры. Время великого упадка духовных сил Поднебесной. Конечно, ни о каких «императорских чаях» (##) уже и речи быть не могло. Более того, почти все чайное производство

было приостановлено, многие чайные традиции утеряны.

После окончания культурной революции производства стали восстанавливаться, чай снова стали делать. Активная помощь правительства КНР сыграла, возможно, решающую роль, и чай вновь стал популярен.

Чайная традиция нашла в это время продолжение. В конце 1970-х годов в провинции Юньнань была создана новая технология "влажного скидирования" (##), и на свет появился **новый**, доселе не существовавший вид чая – **шу пуэр** (##). Не многие сейчас знают, что черный пуэр – это один из самых молодых видов чая. Еще 100 лет назад его не было и в помине. Множество технологических изысков обогатили современную чайную культуру.

На способах заваривания это тоже отразилось. Во второй половине двадцатого века на свет появляется такой новый метод заваривания, как "**гунфу-ча**" (###), называемый за пределами Китая "китайской чайной церемонией". Поскольку на севере Поднебесной чайная традиция была фактически уничтожена, за основу был взят способ, распространенный в южной провинции Гуандун округе Чаочжоу (##). Где традиционно пили улуны².

Безусловно, у каждой народности, в каждой отдельной местности также были свои особенности, свои уникальные методы и способы приготовления чудесного напитка из листьев "дерева с южной стороны".

² Там издавна производят удивительный улун Фэнхуан даньцун.

2. Родоначальник чайного дела

Несмотря на то что китайская культура подняла чай на пьедестал почета, доведя искусство до небывалых высот, ханьцы вряд ли были первыми, кто начал использовать чай. По крайней мере, это не является однозначным фактом. И скорее относится больше к области идеологии и политики, нежели истории.

Чай произрастает в южных провинциях современного Китая. Тех частях, которые в древности были отдельными царствами и никакого отношения к Срединному государству не имели. В северных частях же климат слишком холодный.

Родиной чайного дерева многие считают провинцию Юньнань, в которой и поныне большинство населения составляют малые некитайские народности. До эпохи династии Хань туда изредка совершали набеги ханьцы из царства Чу.

Чайная культура насчитывает не одну тысячу лет, а вот та же южная провинция Юньнань, где, к слову, произрастает самое старое чайное дерево в мире, которому 3200 лет (на горе Дасюэ-шань, ###), окончательно вошла в состав Китая лишь в 1254 году. Мы можем легко проследить историю развития чайной культуры после династии Тан. Но что было до этого? Письменных источников практически не сохранилось. Лишь легенды и предания.

В разных регионах Китая существуют различные мифы о

так называемом чаёном первопатриархе – ча-цзу (##). Их мы и рассмотрим.

Шеньнун (##)

Большинство чайных людей сразу же скажут, что чайный патриарх – это божественный полумифический император Шеньнун. В "Каноне Шеньнуна о травах и кореньях" (#####) говорится: "Шеньнун пробовал сотню лекарственных трав. В один день (среди них) оказалось семьдесят две ядовитые. Тогда он и познал чай как снадобье, изгоняющее яды" (## #####). Так, по легенде, человечество и познакомилось с чаем, а божественный земледelec стал чайным патриархом.

Но это далеко не единственная история. Есть и другие версии.

Тайму нян-нян (####)

В соответствии с каноном "Чайные записи округа Ниндэ" (#####), в эпоху императора Яо (##, 2377–2259 до н. э.) в горах Тайму-шань (###) жила женщина, скрывающаяся от военной смуты. Занималась земледелием, любила делать добрые дела. В народе ее прозвали "синяя дева" – лан-гу (##).

В те времена близ гор Тайму начала свирепствовать эпидемия кори. Люди погибали толпами. Тогда ночью к Лан-гу явился божественный старец южного полюса (####) и сказал, что на горе растет одно дерево, листья которого могут исцелить всех. Пробудившись ото сна, синяя дева немедленно побежала искать снадобье. Нашла и всех исцелила чудесным напитком "зеленые снежные почки" (###).

Еще много лет подряд она, рискуя жизнью, собирала дикий чай и, не требуя вознаграждения, лечила им крестьян. На склоне лет она повстречала даосского бессмертного, который передал ей методы самосовершенствования. Как гласит предание, на седьмой день седьмой луны она обрела бессмертие и вознеслась на небеса³. После чего ее и стали называть Тайму нян-нян. С тех пор каждый год седьмого числа седьмого лунного месяца она стала спускаться в родную деревню. Но, видя страдания народа, очень печалилась. Тогда, чтобы излечить всех, она научила местных крестьян не рисковать жизнью, собирая дикий чай, но размножать его черенкованием.

Ныне эту историю рассказывают в провинции Фуцзянь применительно к истории белого чая.

³ Седьмой день седьмой луны (##). Так же как и даосская богиня Ма-гу (##). Совпадение ли? В древности даосами чайный напиток использовался как трансцендентное снадобье, а не для утоления жажды. Подробнее в главе об уровнях восприятия чая.

Па янь-лэн (###)

Народ Пу (#) с древнейших времен жил близ реки Лань-цан-цзян (###), текущей через нынешние Китай, Лаос, Бирму, Таиланд и т. д. И называемой также рекой Мэконг.

Считается, что именно народ Пу первым в мире одомашнил дикое горное чайное дерево, начал сажать его и делать чайный напиток. В 180 году н. э. родоначальник народности Булан-цзу (###) – Па янь-лэн (###) – вместе с соплеменниками собрали чайные семена на горе Цзинмай-шань (###) и посадили первый чайный сад. Посему господин Па стал именоваться первым человеком, посадившим чайное дерево.

У ли-чжень (###)

В период династии Хань даос из рода У посадил первые семь чайных кустов (####) между пятью пиками горы Мэндин-шань (###). В 1186 году Сунский император Сун сяо-цзун (###) пожаловал ему титул "Всеобъемлющий, мудрый, искусный наставник сладких рос" (#####). А посаженные им деревья стали "императорским чайным садом" (###).

Чжугэ лян (###)

Герой эпохи Троецарствия. По преданию, когда он отправился на юг, то привез с собой много сельхозкультур, включая чай и чай.

Ныне в известном пуэрном регионе в Юньнани сишуанбаньна (####) на горе Наньно-шань (###) местные называют родоначальником чая Кун мина (##), то есть Чжугэ лян. В день его рождения местные пьют чай, любят луну и запускают "летающие фонари Чжугэ лян" (###).

В городе Пуэр (###) провинции Юньнань каждый год девятнадцатого числа шестого лунного месяца проходит "праздник родоначальника чая" (###), на котором совершаются жертвоприношения Чжугэ ляну.

Гэ сюань (##, 164#244)

Дед великого даоса Гэ хуна, написавшего «Баопу-цзы» (##), был бессмертным даосом. И помимо прочего почитался также как "родоначальник чайного дела" – чацзу (##). В провинции Чжэцзян (##) округе Тайчжоу (##), во время того как он занимался культивацией и выплавлением пилюли бессмертия, также занимался чаеводством на горе Тяньтай-шань (###). После чего чайные семена попали в

Японию и Корею. Потому великого Гэ сюаня также именуют "всемирным родоначальником чая" (#####).

Дамо (##) или Бодхидхарма

Этой версии часто придерживаются чань-буддисты, восхваляя своего патриарха. По легенде, в 6-м веке индийский мастер по имени Бодхидхарма, а по-китайски Дамо, прибыл в Поднебесную. Сел лицом к стене и утвердился в намерении девять лет непрерывно предаваться практике духовного делания. Но спустя некоторое время стал засыпать и уснул. Проснувшись, сильно на себя рассердился, вырвал себе веки и бросил на землю. На этом месте выросло чайное дерево. И после, когда патриарх Чань хотел спать, то срывал листочки и жевал их. Вот такая вот легенда.

Лу юй (##)

Посвятил всю жизнь чаю, странствовал по Поднебесной, собирая чайные знания. Позже написал "Чайный канон" (# #), положивший основу чайной культуры. Именуется "чайным бессмертным" (##) и "родоначальником чая" (##). Он однозначно не был тем, кто открыл чай. Но господин Лу был тем, кто заложил основы чайного искусства (##). И в отличие от других персонажей, был однозначно исторической лично-

стью.

У разных малых народностей есть еще десятки различных легенд и преданий о том, что именно они начали использовать чай. Но поскольку письменностью они не обладали, то никаких «фактов» об этом не имеется. Что было на самом деле? Кто знает?

Отец российского чая

А знаете ли вы, кто был родоначальником чайного дела в России? Кто первый посадил чай и стал его культивировать?

Ранее считалось, что в Российской империи чайное дерево невозможно культивировать из-за слишком холодного климата. Например, в 1878 году агроном Р. И. Гарбе совершал попытки вырастить чай в Сочи, но к 1883 году пришел к выводу, что это невозможно. Князя Трубецкие в Дагомысе и семья Стрешковичей в Туапсе параллельно с Гарбе пытались посадить чайное дерево, но у них тоже ничего не вышло. Так кому же это удалось?

Этим выдающимся человеком был Иуда Антонович Кошман, родившийся в 1838 году и проживший почти 100 лет (до 1935-го). В 1907 году⁴ заложивший первую чайную плантацию в Российской империи. До этого считалось, что севернее Грузии (Аджарии) чайное дерево расти не может – слишком

⁴ По другой версии первая плантация была заложена в 1905 или даже в 1901 году.

холодный климат. И все окружающие убеждали Иуду Антоновича в том, что это просто невозможно. Великие князья и профессиональные агрономы пробовали это сделать, и у них ничего не вышло. Как обычный простолюдин может справиться с этой невыполнимой задачей? А он справился!

Поселившись в местечке, ныне именуемом Солохаул, Кошман посадил «800 чайных кустов, из которых 465 кустов посадки 1907 года и 335 кустов посадки 1909 года»⁵. Впоследствии почти все чайные плантации в этом регионе разводились семенами с этих 800 кустов⁶.

Но этому предшествовала тяжелая жизнь и удивительные приключения этого поистине выдающегося человека. Иуда Антонович родился крепостным крестьянином в Черниговской губернии⁷. После отмены крепостного права в 1861 году он решил отправиться в странствия в поисках лучшей доли.

В этих скитаниях судьба забрасывала его и в Турцию, где он работал простым рабочим на чайных плантациях, и в Аджарию (Грузия), и в другие места.

В возрасте 60 лет он переселяется близ Дагомыса, а после пешком отправляется в Грузию за семенами чая. Все это он

⁵ Халютин, П. В. Крестьянское хозяйство в России. Извлечение из описания хозяйств, удостоенных премии в память 300-летия царствования Дома Романовых. Кавказ. – Петроград, 1915

⁶ Хохлачев, В. В. Все о чае. – М.: «Агропромиздат», 1987

⁷ На территории нынешней Украины. Так что можно сказать, что «отец русско-го чая» (как его называют) еврейского происхождения, родившийся в Украине.

делает в возрасте 60 лет! При том что все окружающие считали его безумцем. Ибо все знали, что чай здесь не может расти. В беседе с десятником Никитовичем Кошман говорит: «Чую сердцем, смогу вырастить чай и в Сочи». И сердце его не подвело.

Но сложности не оставляли этого великого человека. Местные купцы, торгующие грузинским чаем и имеющие от этого большие прибыли, начали всячески вредить делу чаевода. Ибо это угрожало их бизнесу.

В возрасте 72 лет в 1910 году Иуда Антонович представляет свой первый чай под названием «Бодрость» на Сочинской сельскохозяйственной выставке. После этого началась борьба с Чаквинской чайной монополией, представители которой даже дважды избивали Кошмана и регулярно присылали угрозы. По их обвинению он оказался в тюрьме. И чтобы освободить мужа, его жена, Матрена Ивановна, продала большую часть имущества. Это были поистине сложные времена, но Кошман оказался настоящим героем и с мужеством преодолел все препятствия. Таков был "первый российский чайный человек" (#####). Поклон ему и вечная слава.

3. Чайный патриарх У Ли-чжень

У Ли-чжень (###) жил в эпоху западная Хань, в провинции Сычуань (###) округе Я-ань (##) уезде Мин-шань (###). Прозвище носил "Даос сладких рос" (####). Семья его жила у подножия гор Мэндин (##). Был последователем южной ветви даосизма.

У Ли-чжень считается самым первым в мире человеком, начавшим выращивать чайное дерево. Потому зовется "Родончальником чая из Мэндин" (#####), а также "Наставником чайного пути" (####).

Основатель династии Сун – император Чжао Шэн (##) в двадцать третий год под девизом правления Чунь-си (##), т. е. в 1186 г., наградил У Ли-чжэня титулом "Всеобъемлющий, мудрый, искусный наставник сладких рос" (#####). За то, что он собственноручно посадил семь священных чайных кустов (#####), ставших императорским чайным садом. Поэтому У Ли-чжэня также называют "Учитель (основатель) сладких рос" (####).

Прижизненные достижения

Отец У Ли-чжэня умер рано, потому семья его бедствовала. Мать заболела тяжелой болезнью от тяжести жизненных невзгод. Он был преданным сыном, ходил на гору Мэндин,

косил траву, собирал дрова, добывал еду, пытался вылечить свою мать.

Однажды У Ли-чжень, хорошо поработав, собрал много дров. Во рту у него пересохло. Тогда он ненароком сорвал пучок листьев "десятитысячелетней свежести" (###) – дикорастущего чая. Положил в рот и медленно стал жевать – жажда исчезла, усталость прошла, дух стал ясным. Это его сильно удивило. Сорвав еще листьев, он принес их домой и заварил кипятком для матери. Это возымело результат. Непрерывно много дней она принимала это лекарство и стала выздоравливать. Через несколько месяцев здоровье восстановилось. Заболевших односельчан он лечил заваренными в кипятке листьями. Результат был очень хорош. К сожалению, этих деревьев было немного, а те, что есть, росли очень далеко. На всех больных листьев не хватало. Поэтому У Ли-чжень решил сам выращивать чайные деревья.

Для сбора семян У Ли-чжень обошел тридцать восемь пиков горы Мэншань. Вернувшись домой, он накрыл их соломой, чтобы семена не заплесневели и не замерзли. А чтобы найти лучшее место для посадки, обошел весь горный хребет, изучая места произрастания чая. Лучшим оказалось место меж пяти пиков Мэндин (сейчас императорский чайный сад). Здесь много осадков, почва насыщенная, весь год стоит густой туман. Для чайного дерева самые благоприятные условия, поэтому качество листьев очень богатое.

Рядом У Ли-чжень построил дом и выкопал колодец, рас-

пахал поле и посадил чай. Вложил в это всю свою душу. Можно представить, сколько трудностей его ждало, ведь опыта в этом деле еще не было. Но в итоге он добился своего. У Ли-чжень, используя трудолюбие и свою мудрость, вырастил множество прекрасных зеленеющих чайных деревьев. Он делал из листьев отвар и, не требуя вознаграждения, отдавал лекарство землякам, оказывал помощь и лечил всех.

В 53 году до н. э. У Ли-чжень между пятью пиками Мэндин пересадил саженцы семи первых чайных кустов. В эпоху Цин в тексте "Описание уезда Миншань" (####) говорилось, что почти две тысячи лет эти семь чайных деревьев, не засыхая, росли и давали тонкие и длинные листья сладкого и чистого вкуса, желтого и изумрудного цвета. Посаженные У Ли-чженем деревья последующие поколения называли "чаем небожителей" (##), поскольку он был первым, кто начал культивировать чайное дерево. Впоследствии его также называли "Родоначальник выращивания чая" (####).

Есть записи в исторической литературе, подтверждающие, что после Мэндина выращивание чая началось на горе Эмэйшань. По одной из версий, ученик У Ли-чженя отправился в Юньнань в округ Лу-шуй (##) искать бессмертных и постигать Дао. Где собрав семена – вернулся назад.

Со времен У Ли-чженя и до наших дней на горе Мэндин сохранились колодец из Мэн (###), колодец сладких рос (## #), гравюра на камне двух играющих с жемчужиной драконов – места, где, по преданию, У Ли-чжень черпал воду.

Кроме того, в самом большом храме Мэндиншань – Храме небесного свода (####) – до сих пор делают подношения У Ли-чженю. По преданию, Храм небесного свода стоит на том месте, где У Ли-чжень построил свою хижину.

Исторические записи

В древних китайских исторических записках есть немало сведений о У Ли-чжене. Например, в записках эпохи Сун "Юйди цзишэн" (####) говорится: "Во времена Западной Хань был один монах, пришедший в Мэншань и посадивший там чай".

В записках эпохи Мин "Ян шень цзи" (####) написано: "В эпоху Западная Хань Ли-чжень, в миру известный под фамилией У, посадил чай на горе Мэндин".

В книге о чае, известной в период Пяти династий (420–618 гг), – автора Мао вэнь-си "Ча пу" (##) есть подобная история: "В Сычуани в округе Я есть Мэншань, на горе пять пиков есть чайный сад, среди пиков один называется "пик высшей чистоты".

В "Сычуань тунчжи" (####) говорится: "Во время династии Хань к западу на пятнадцать ли от уезда Миншань мэншаньский наставник У Ли-чжень посадил чай на пике Мэндин".

Мифы

Семья У Ли-чженя жила в округе Я-ань (##) в провинции Сычуань. Мать его после брака в течение десяти с лишним лет не могла забеременеть. Лишь в тридцать с лишним лет у нее появился ребенок. Отец был очень рад и пригласил всю деревню на большой праздник в честь сына. Поскольку долго ждали они этого ребенка и долго просили о нем Небеса, то «молочное» (детское) имя ему дали ## – "долголетие".

Отец У Ли-чженя был крестьянским сборщиком лекарственных растений, хорошо разбиравшимся в целебных травах. К нему приходили местные жители для лечения болезней, этим он и был знаменит. Потому в доме постоянно были посетители.

Когда мальчику было десять лет, в доме произошло несчастье. Его отец, собирая травы, сорвался со скалы и испустил дух. Мать очень горевала, мальчик тоже очень сильно печалился. Соседи помогли устроить похороны. Отец умер, и в семье не было больше опоры. Семья прозябала в нищете. У Ли-чжень бросил школу и возвратился домой, чтобы помогать матери. Он чтит сыновью почтительность (#). С малых лет он стал главой семьи.

Однажды в Я-ане начался сильнейший ливень. Вода в реке резко поднялась. У Ли-чжень постоянно собирал дрова, чтобы поддерживать огонь. Несмотря на дождь, он отправил-

ся к берегу реки. К этому времени дрова сбились в огромную кучу, равную небольшой горе. К этому времени дождь уже прекратился. Вода постепенно отступила. У Ли-чжень вернул унесенный водой хворост домой. Вдруг на берегу в зарослях он увидел бьющуюся рыбку. Так как уровень воды резко упал, она застряла в сорняках и не могла освободиться. У Ли-чжень поднял рыбку и увидел ее печальное лицо. Как будто бы она плакала. Поскольку он был очень милосердным человеком, то отпустил ее в реку. Рыбка счастливо уплыла на дно, затем снова всплыла. И еще долго не могла уплыть от своего спасителя.

Эта рыбка была дочерью духа реки. Была богиней с чистой и светлой душой. Долго жила она во дворце в реке Цин-и цзян (###) и очень скучала. В этот день ей после игры с речными обитателями стало интересно. Рискуя всем, наперекор велению духа реки, она пришла в мир людей. Попав в жуткий ливень, рыбка сильно испугалась. Но, к счастью, она встретила У Ли-чженя. Большая удача. С этого момента сердце рыбной феи было беспокойно в думах о ее спасителе.

Эта божественная дева пришла в округ Мэндиншань (## #), потому что полюбила У Ли-чженя. Дух реки, узнав это, был в ярости. Он был категорически против любви речной феи и смертного. Разлучил их, забрав свою дочь назад домой.

Но фея убежала из водного дворца и превратилась в горный пик ### – пик нефритовой богини.

По одной из версий этой легенды, речная богиня подарила У Ли-чженю семь семян, из которых и выросли первые семь чайных деревьев меж пяти пиков горы Мэндин-шань.

4. Чайные состязания "доу ча"

Древняя форма чайных состязаний эпох Тан и Сун называется "доу ча" (##), также "мин чжань" (##) или "доу мин" (##). В процессе определялось качество листа, а также мастерство приготовления напитка.

"Доу ча" – есть один из высших способов реализации чайного искусства и эстетического восприятия чайного действия.

История

Первые чайные состязания – доу ча – начали проводиться в эпоху династии Тан (##). Хотя своего расцвета достигли в эпоху династии Сун (##). В тексте эпохи Тан "Мэй фэй фу" (###) говорится: "В годы правления танского императора Сюаньцзуна под девизом правления Кайюань (##) императорские наложницы стали принимать участие в чайных состязаниях "доу ча".

И несмотря на то, что появились в танскую эпоху, пика своего развития "доу ча" достигли в эпоху Сун. Во время Северной Сун государственный деятель и писатель Фань Чжуньянь (###) в тексте "Хэ чжан мин цунши доуча гэ" (#####) говорил: "Из Бэйюань (##) Сыну Неба преподнесут подарок, но прежде в лесу (уединенном месте) герои примут участие в чайном состязании – доу ча". В итоге: "Победой

возносятся в сонм бессмертных, в поражении же подобны сдавшемуся военачальнику в безграничном стыде".

Сунский поэт Тангэн (##) в тексте "Доуча цзи" (###), или "Записки о чайных состязаниях", писал: "Два-три человека собираются вместе, каждый приносит свой драгоценный чай, варит воду и готовит чай. Делают это по порядку". В тексте также говорится о чайном листе – "чем свежее, тем драгоценнее" и о воде – "чем живее, тем драгоценнее".

В соответствии с текстом сунского Цзян сюфу (###) "Цзян линь ер цза чжи" (#####): "Господин Цай (##) участвовал в чайных состязаниях доу ча (известный каллиграф династии Сун – Цай сян #). При заваривании чая Цай использовал воду источника с гор Хуэйшань (##). А если был в чае изъян – то варил его на бамбуковом соке (###) и одерживал победу".

В тексте "Да гуань ча лунь" (#####), написанном при императоре Сун Хуэйцзуне (###), описывалось, что высший вкус сладко-ароматный, легко-скользящий (#####). Превосходный аромат "истинно ароматен" (##). А цвет "чисто белый" (##) по-настоящему неотразим.

С наступлением эпохи Южная Сун не только в местах производства знаменитых чаев, но и в стенах буддистских и даосских монастырей стали проводить чайные состязания «доуча». Распространение это получило даже в народной среде.

Сунский художник Лю бай (##) на картине "Доуча туцзюань" (#####) живо изобразил состязания «доуча» на рынке,

где продают чай. Этот вид состязаний предполагает объединение рыночной торговли и чайного искусства в одно целое.

Династия Юань. Несмотря на то что состязания «доуча» не похожи на сунские, но по-прежнему очень популярны. Это можно увидеть в творчестве известного каллиграфа и художника Чжао мэньфу (###), в его серии «Доучату» (###).

После династии Мин люди особое внимание уделяли изяществу и утонченности. И в итоге традиция проведения чайных состязаний постепенно затухала.

В современном Китае этой традиции нет вовсе, но некогда чайные состязания «доуча» были одним из главных элементов чайного Пути (##), одним из высших проявлений чайного искусства (##).

Мастерство нынешних чайных людей корнями уходит в древние состязания «доуча». Множество современных технологий и способов приготовления чая появилось благодаря им. В истории множество знаменитых чаев (##) и чаев для подношений императору (##) имеют прямую или косвенную связь с "доуча".

Метод

"Доу ча" имеет также другое более изысканное название – "мин чжань" (##). В основе состязания три вещи: чай, вода и посуда. Чай – обычно свежесобранный, нынешнего урожая. Наиболее ценным считался "лун фэн туань бин" (####), или

"чай дракона и феникса, прессованный в блины". Лучшая вода для приготовления чая – из источников (#) и рек (##), дождевая (##) и талая воды (##) на втором месте. Колодезная вода (##) самая худшая.

Из посуды в то время считалась самая лучшая из провинции Фузцзянь (##) округа Дэхуа (##). Фарфор с черной глазурью назывался «цзяньяо» (##).

Процесс состязаний имел разные формы. Вначале необходимо было прогреть чайную чашу "ча чжань" (##). Потом приступали к варке воды, называя это "периодами варки" (# #). В эпоху Сун обычно для заваривания чая использовали чайную чашу, потому в отличие от чайных мастеров эпохи Тан не имели возможности непосредственно наблюдать за сменяющимися друг друга стадиями кипения воды. Потому они опирались на собственный слух, и сунские чайные тексты описывают способы слежения за кипятком посредством слуха.

Когда в чайной чаше звук кипящей воды подобен "пению цикады" (##) – это первая стадия кипения. Когда звук воды подобен "мчащейся вдалеке повозке" (#####) – наступила вторая стадия. Когда звук подобен "шуму ветра в соснах" (# #) – наступила третья стадия кипения.

Прессованный в блины чай (##) сначала необходимо было измельчить (##), а потом растереть в порошок (##). Чем мельче порошок, тем лучше. Кроме того, после измельчения необходимо было немедленно переходить к завариванию. В

эпоху Сун люди смешивали чайный порошок с водой. Температура воды была очень важна. Если температура слишком низкая, чайный порошок будет плавать на поверхности. Если слишком высокая – чай сразу же падает на дно. Поскольку обеих крайностей стоит избегать, то люди той эпохи говорили: "Приготовить кипяток – это самое сложное" (## ##).

Далее в чашу (##) добавляли измельченный чай, потом немного кипятка. Перемешивали все до однородной массы, называемой "смешанная паста" (##). Далее чай «распаривали» (##), беря в руки сосуд и быстро встряхивая. Так, чтобы в сосуде вода стала "водяным столбом" (##). Необходимо безостановочно быстро-быстро двигать руками в течение примерно 6 минут, после чего резко остановиться. Запястья должны плавно приводить в движение пальцы рук⁸. В результате чего на поверхности настоя появляется белоснежная пена.

В соответствии с "Да гуань ча лунь" (####) императора Сун Хуэйцзуна (###) процесс «распаривания» чая состоит из семи этапов. На каждом этапе следует применять разную технику.

Как определить победителей и проигравших в чайных соревнованиях? Вначале оценивают цвет настоя и пену. Чисто белый цвет настоя говорит о свежести чая и тщательности

⁸ Внешне напоминает движения в тайцзицюань. Ибо совершается по тем же принципам.

соблюдения технологии производства. Если цвет настоя зеленеет – это означает, что не соблюдены "режимы огня" (##). А если настой сереет – значит, огонь слишком сильный. Если желтеет – при сборе собирали старый чайный лист. Краснеет – передержан на стадии сушки (##). Это все показатели плохого чая.

Оценка пены была еще более тщательной. Главное – пена должна быть густой и равномерной. В процессе метаморфоз она может принимать облики зверей, птиц и насекомых. К тому же мастерство считалось высоким, когда пена долго не рассеивалась либо равномерно расходилась по краям чаши. Когда же пена рассеивается, она оставляет на краях стенки след, называемый «шуйхэнь» (##). Именно по тому, как быстро появляется этот след, и определяют победителя. Чем позже появился «шуйхэнь», тем больше шансов одержать победу. Поскольку в эпоху Сун особое значение придавали чисто белому цвету настоя и пене, то выбор хорошей посуды играл важную роль. В то время участники чайных состязаний особенно любили посуду из фуцзяньского фарфора «цзяньяо» (##), покрытого черной глазурью, называемой "заячья шерсть" (##). Блестяще-черная окраска контрастировала с чистым белым цветом настоя. «Заячий» узор на внутренних стенках чаши и чайный настой оттеняли друг друга. Также из-за правил чайных состязаний «доуча» чайный лист белого цвета считался высочайшей ценностью.

После изучения чая на вид переходили к непосредствен-

ному его вкушению. Сладкий и ароматный, легко пьется – значит, совершенный. Только после всесторонней оценки можно определить победителя чайных состязаний. Особым почетом пользовались два деятеля культуры – Су Ши (##), знаменитый поэт, художник и каллиграф, и Цай Сян (##), известный каллиграф. Цай Сян прославился, когда на соревнованиях использовал воду высшего качества из источника с горы Хуэйшань (##), чем и добился победы. Однако Сун Ши подошел к делу приготовления чая еще более творчески – заварив его на бамбуковом соке (###) – и одержал победу.

Но после того как рассыпной чай повсеместно заменил прессованный в блины, интерес к чайным состязаниям «доуча» исчез без следа.

Время расцвета

В эпоху пяти династий (907–960 гг.) в провинции Фуцзянь в округе Цзяньань (##) были чайные состязания «доуча». В эпоху Сун провинция Фуцзянь стала самым известным чайным регионом. Район Бэйюань (##) поставлял чай для подношений императору (##). Ради этого определяли победителя, чай которого подносился Сыну Неба. Потому состязания «доуча» процветали в округе Цзяньань. Каждый год с поступлением свежего чая на рынок семьи из чаепроизводящих областей состязались. Более того, судьями на чайных состязаниях были местные чиновники.

5. Чайное действо в отсутствии себя У-во

Чайное действо У-во (####) возникло на острове Тайвань в недрах чайной школы Лу юя. Основной идеей было спонтанное совместное чаепитие, вне норм, догм и правил. Каждый садится в круг и заваривает свой чай, как умеет, как хочет, как желает. Каждый делится с каждым, отдельные личности пропадают, и чайная симфония сплетается единым ритмом. Вот дух У-во!

Ныне есть десятки, если не больше, разновидностей данного мероприятия, многие из которых предельно формализованы. "Термос с кипятком все ставят слева от столика. Чайник справа..." Считаю, что подобное прямо противоречит духу У-во. Всеобщая спонтанность и уникальность каждого участника, каждой пиалы чая. Допускается заваривать чай любым способом. Ибо принцип У-во: «Чай вне оценок». Нет плохого и хорошего чая. Есть лишь заваренный "соседом слева" и заваренный "соседом справа".

Количество участников не ограничено. Лучше стремиться к цифре 48. Или хотя бы 24.

Место проведения: обычно парки и другие общественные места на открытом воздухе. Часто У-во проводятся в храмах и прочих культовых местах.

Порядок проведения: в оговоренное время все участники

собираются в установленном месте (скажем, в парке). Организаторы определяют их места (чаще способом жеребьевки). Участник обустраивает чайное место, расставляет свою посуду. Ставит четыре чашки.

Гонг. И чайный круг оживает. Полная тишина. Каждый заваривает свой чай и разливает по четырем пиалам. Из крайней правой пьет сам. Обязательно пьет сам свой чай. А три левые пиалы ставит на поднос и угощает трех соседей слева. Соответственно, трое его соседей справа приносят ему по пиале своего чая. Таким образом, у каждого оказывается по четыре пиалы разного чая⁹.

Действо длится оговоренное время. Гонг. Действо окончено.

Теперь уже не нужно хранить тишину. Участники знакомятся, общаются...

Оплата: исключительно бесплатно участие. Ни один участник не платит ни мао, ни фэня. Это важное и обязательное правило.

Ныне существует множество вариаций. Например, чашки передаются соседям справа. Либо одна чашка соседу слева, а другая – соседу справа. Где-то участники сами не пьют свой чай. Где-то....

⁹ Это лишь одна из форм У-во. Иногда заваривающий чай одну пиалу дает соседу слева, а вторую соседу справа. И его соседи также дают ему по пиале чая. А бывает, что есть и еще одна... для спонтанных прохожих. Каждого можно угостить чаем.

6. Уровни восприятия чая

Н Е Б О



З Е М Л Я

Если взглянуть на иероглиф чая – #, то сразу заметна его триединая структура, свойственная традиционному китайскому мировосприятию. Триада: Небо, Земля и Человек

между ними (###). В этой космологической модели именно «человек» занимает центральное положение, увязывающий Небо и Землю.

Вернемся к иероглифу «чай» (#). Вверху небесная «трава», внизу на уровне земли – «дерево», а в центре «человек». Тот, в восприятии которого листья "обычного дерева" становятся чудесной "небесной травой". Центральное место в чайном искусстве, несомненно, занимает тот, кто вкушает этот чай; тот, кто наблюдает процесс чаепития – наблюдатель.

Теперь более конкретно. Мы выделим шесть уровней восприятия чая: три земных (физических) и три небесных (духовных, психических).

Земные уровни восприятия

Первый уровень – обывательский. Состояние обывателя, абсолютно не осознанного к вкусу и аромату чая. Он запивает им бутерброды и утоляет жажду. Обычный человек пьет «липтон» после обеда, думает о своих делах и не обращает внимания на тонкости вкусовой гаммы напитка. И не важно, это редчайший Фэнхуан даньцун со старых 300-летних деревьев или «Принцесса Нури». Обыватель не заметит разницы, потому что не обращает свой осознанный поток внимания на процесс чаепития. В его голове роятся посторонние мысли.

Второй уровень – бодрящий напиток. Здесь человек уже начинает обращать внимание на состояние собственного те-

ла. Выпил две чашки чая, и в теле появилась бодрость, ускорился ритм биения сердца, дыхание стало глубже, на лице проступил румянец, тепло наполнило внутренности.

Третий уровень – снадобье. Здесь человек воспринимает чай как лекарство. Он более внимателен к тому, как на его тело воздействует этот напиток. Выпил натошак или через полчаса после еды... и эффекты будут разными. Пьешь шу пуэр три раза в день после еды – и ускоряется метаболизм, человек начинает худеть. Пьешь после еды – и пищеварение улучшается, вырабатывается больше пищеварительных ферментов. Пьешь во время еды – и напиток разбавляет концентрацию желудочного сока, пищеварение ухудшается. Это все можно почувствовать на собственном опыте, на собственном теле. Для этого не нужно читать умные книги, но просто обратить осознанный поток внимания на себя самого, на свое тело.

Небесные уровни восприятия

Первый уровень – очищающий сознание. Когда человек осознает, что чай воздействует не только на его физическое тело, но и на сознание, тогда он переходит на новый уровень. Пьешь чай, в церемонии или в уединении, и сознание успокаивается и очищается. Попадаешь в момент "здесь и сейчас" (####). Потому и говорится "####" ("Чай и медитация одного вкуса").

Второй уровень – неопиcуемый. Там, где за пределами слов. Проникновение в сокровенное (#).

Третий уровень – алхимический. Где вода и чайный лист есть проявление алхимических ингредиентов – свинца и ртути, изначальной энергии (юань-ци, ##) и изначального духа (юань-шень, ##), жизненности (мин, #) и духовности (син, #), Инь и Ян... Где путем их соединения зарождается великое снадобье (##) – эликсир бессмертия. Где все профаническое преобразуется, становясь безграничным сиянием непроявленного Дао. Смерть как тень растворяется под светом бесконечного Солнца (чистого Ян, ##), и обретается бессмертие. Где обретается истинное Единство, и «два становятся Одним».

Таковы шесть уровней, на которых человек способен воспринимать чай. От низших профанических до высших духовных. Главным инструментом является «внимание». Изначально устремленное вовне, оно обращается внутрь. С каждым шагом истончаясь и углубляясь все глубже и глубже. До тех пор, пока наблюдающий не узрит самого себя.

Этот путь восхождения к внутреннему совершенству именуется "Ча Дао " (Путь чая, ##).

7. Чайное состояние

Во время чайного действия Мастер истончает собственное восприятие и погружается в особое измененное состояние сознания с целью переживания утонченного и глубокого экстаза от наслаждения чайным действием (ча юэ, «чайный экстаз», ##).

Метод заключается в фокусировке неотвлеченного внимания на всех пяти органах чувств. Вначале учатся последовательно погружаться в аромат, вкус, осязание, слух и зрение. Здесь важна тотальная концентрация на одном органе чувств. Даосы называют это «хранение одного» (##). К примеру, когда чайный мастер всецело сосредотачивается на запахе, то он не ощущает собственного тела, не слышит звуков вокруг, не чувствует вкус чая, ничего не видит, но только растворяется в невообразимой глубине аромата. Переживается удивительное, неведомое обывателю состояние сознания. Это и есть то, что именуют медитацией.

На следующем этапе Мастер погружается сразу во все пять органов чувств одновременно. «Пять возвращаются к одному». Ощущения от всех органов чувств сливаются в одно, на которое и обращено тотальное внимание. Совершив такое, чайный Мастер переживает неописуемый экстаз от наслаждения чайным действием.

Таким образом, чайное искусство есть форма медитации,

осознанного управления потоком внимания с целью погружения в особое состояние сознания.

Можно ли передать это состояние? Методам чайного воздействия посвящена следующая глава.

8. Уровни воздействия посредством чая

Существует три уровня воздействия в чайном искусстве:

- 1) На уровне химического состава (#).
- 2) На уровне энергии ци (#).
- 3) На уровне духа (#).

Допустим, Мастер заваривает чай, и перед ним сидят пять человек. Они пьют один и тот же напиток, но может ли он воздействовать на каждого отдельного участника чайного действа по-разному?

Да, может. Заваривающий чай способен целенаправленно воздействовать на каждого. Но как? Как сделать, чтобы сидящий справа стал бодрым и активным, а сидящий слева успокоился, прикрыл глаза и почувствоал во всем теле приятное расслабление?

На первом уровне важно хорошо понимать химический состав чайного листа. Он содержит сотни различных соединений, но, пожалуй, важнейшим является теин («чайный кофеин»). Если вы знаете, что большая часть теина выделяется из листьев в настой в течение первой минуты заваривания, то, к примеру, можно сделать следующее.

Хороший чай заваривается несколько раз (иногда больше дюжины). Первую заварку вы делаете крепкой, настаивая около минуты... и наливаете напиток человеку справа. По-

том делаете вторую заварку – наливаете себе и тому, кто сидит напротив. В третьей же заварке уже почти не будет возбуждающего и тонизирующего теина. В настое все еще будет огромное количество различных, включая ароматических и вкусовых, веществ. Но сильно бодрить он уже не будет. И именно третью заварку наливаете сидящему справа...

Смысл, думаю, понятен. Зная, как во времени экстрагируются различные вещества из листа в настое, Мастер легко управляет свойствами чая для каждого конкретного участника чайного действия. Это низший из уровней воздействия. Он находится в физической плоскости, в сфере химического состава.

Но то же самое воздействие можно совершить на втором уровне – воздействие посредством энергии ци. Не важно, верят участники в нее или не верят. Это не имеет значения. Можно считать энергию-ци «внутренними ощущениями». А они есть у каждого. Нужно лишь обратить внимание внутрь себя и почувствовать. Процесс расслабления – это уже не совсем физический процесс, но процесс в сфере ощущений, в пространстве ци. И эти ощущения можно транслировать. Невербально передавать от ведущего к участникам.

Тогда завариваемые листья уже не так важны. Потому как чайное состояние передается от Мастера к остальным.

Высший же уровень в чайном искусстве – это чистое воздействие посредством духа. Здесь чай уже совершенно не важен. Можно просто пить горячую воду, и этого будет доста-

точно, чтобы погрузиться в глубокое чайное состояние.

9. Даосское чайное искусство

Существует два подхода к чайному искусству: светский и сакральный. Светский вариант направлен на истончение восприятия с целью получения максимального наслаждения. Сакральный ставит высшей целью – пробуждение духа.

В чань-буддизме есть древняя поговорка: «Чай и медитация одного вкуса» (####). Так и есть. Чайное искусство есть форма медитации.

Даосы же называют это искусство «Ча Дао» (##), которое состоит из различных этапов, техник и методов. Первое, чему необходимо научиться – это присутствовать в моменте «здесь и сейчас» (####). Не думать о прошедшем или будущем, не строить планы и не вспоминать былое, но тотально быть в настоящем. Это и есть медитация.

Техники тренировки также включают последовательное перемещение и фиксацию внимания в одном из пяти органов чувств. А после освоения этого этапа все потоки восприятия сливаются в одно чувство «касания». «Пять возвращаются к одному».

Познание «изначального духа» (юань-шень, ##), вечносу-щего Источника, стороннего наблюдателя за всем происходящим. Он смотрит через тело, через пять органов чувств, но сам всегда находится внутри. Он может наблюдать за ощущениями или наблюдать за потоком мыслей, но сам всегда

остаётся отстраненным от них. Этот никогда не рождавшийся и никогда не умирающий наблюдатель и есть «изначальный дух», в чань-буддизме именуемый «фо-син» (природа Будды, ##), а даосами называемый «бень-син» (изначальная природа, ##) или «прежде небесный дух» (сяньтянь-шень, # ##). Он есть начало и источник всего.

Наблюдатель способен «смотреть» через один орган восприятия, через все сразу, или же может обратить взор вспять (##) и созерцать самого себя. Это высший уровень даосского искусства. И чай может послужить проводником на этом Пути... Чайном Пути (ча Дао, ##).

10. Чайная медитация

Древняя мудрость гласит: «####», что означает «чай и медитация одного вкуса». Что это значит?

Медитация – это осознанное удержание внимания на одном объекте. Объект может быть как внутренним (даньтянь, дыхание, кончик носа, чакры и т. д.), так и внешним (пламя свечи, звук мантры-чжоу и т. д.). Может быть реальным (дыхание) или воображаемым (образ в уме).

Медитация – это осознанное управление собственным вниманием. С последующей целью – осознать наблюдателя, из которого исходит поток внимания. Осознать самого себя. В этом и заключается Путь-Дао. Возвращение вспять к источнику. Бесформенному и всеобъемлющему.

В даосской концепции пяти первоэлементов У-син каждому из них соответствует свой орган чувств. Дерево (#) – зрение (#). Огонь (#) – осязание (#). Земля (#) – вкус (#). Металл (#) – обоняние (#). Вода (#) – слух (#).

В чайной медитации внимание осознанно направляется на органы чувств. Вот вы закрыли глаза и полностью сфокусировались на вкусе чая. Ощущения тела пропадают, нет ни звуков вокруг, ничего. Внимание всецело обращено на вкусовые рецепторы, и все остальное пропадает. Вся Вселенная исчезает, и остается лишь вкус чая.

Потом внимание на аромат. Забудьте обо всем на свете,

забудьте о себе. Сейчас нет того, кого вы знаете как свою личность. Сейчас вы не мужчина и не женщина, не старик и не ребенок. Не русский и не китаец. В предельной концентрации на аромате останавливается внутренний диалог. Мыслям тут нет места. Есть лишь тотальное присутствие в моменте «здесь и сейчас». Существует лишь аромат. Захватывающий и опьяняющий. В это мгновение вся Вселенная для вас – это и есть аромат чая. И нет больше ничего.

Кинестетические ощущения. Воздух касается вашего лица. Как часто обыватель обращает на это внимание? А ведь этот контакт постоянен. Одежда, обувь, воздух, тепло чайной пиалы в руках... Забудьте о вкусе, об аромате, о звуках и образах... нет ничего, кроме касания.

Звук кипящей воды. Звуки дыхания, которое становится медленнее и медленнее. Звуки окружают нас постоянно, ежесекундно. Сейчас тот самый момент, когда стоит всецело сфокусироваться на звуках и забыть обо всем остальном.

Глаза смотрят. Луч внимания, идущий изнутри, тотально сконцентрирован на визуальных ощущениях. Цвет и форма.

Это первый этап медитации. Когда необходимо последовательно концентрироваться на каждом из чувств, доводя фокусировку до предела. Тогда остается лишь объект медиации. И все это возможно лишь в мгновении «здесь и сейчас».

Тут мы переходим ко второму этапу – объединению (#). У обычного человека внимание непрестанно бежит от одного органа чувств к другому, и он не может одновременно

чувствовать все тактильные ощущения тела, все звуки вокруг, все запахи, все вкусы... Его внимание будет «сканировать», бегать от одного канала к другому. Секрет в том, чтобы не обращать внимание вовне (тогда оно может сконцентрироваться только на одном объекте), но оставлять его внутри. Обратить на один объект – собственное тело и все его органы чувств. Тогда все пять органов чувств будут восприниматься как одно КАСАНИЕ! Касание фотонов сетчатки вашего глаза. Касание звуковой волны ваших барабанных перепонок. Касание одежды вашей кожи. Касание молекул ароматов ваших рецепторов в носу. Касание молекул вкусов ваших рецепторов на языке... Все тело – это один объект, и оно «касается» внешней среды. И на этом «касании» и сосредотачивается безраздельное и неотвлеченное внимание Мастера. Тогда «пять элементов возвращаются к единству» и обретается изначальное чистое восприятие. Восприятие без внутреннего диалога, без мыслей, но с полным и тотальным погружением в момент «здесь и сейчас».

Представим человека как подводную лодку. Внутри сидит капитан (наблюдатель), но о внешней среде он может знать только по показанию приборов. Так же и человек не может непосредственно воспринимать внешний мир, но только опосредованно через органы чувств. Звуковая волна касается барабанной перепонки – и появляется звук. Внимание внутри – на барабанных перепонках. Фотоны касаются сетчатки – и появится зрение. Но внимание не снаружи, а

внутри. На сетчатке...

Самый главный секрет в том, что внимание **не выходит наружу**. Понимаете? Вот, закройте глаза и сосредоточьтесь на звуках. Создается впечатление, что звуки вокруг вас и они увлекают внимание за собой. Внимание сосредотачивается то на голосе человека, то на сигналах машин, то на шуме холодильника... зазываниях ветра, тиканье часов... Внимание прыгает с одного объекта на другой. Потому даосы называют беспокойный ум «дикой обезьяной», что постоянно перепрыгивает с ветки на ветку.

Задача в том, чтобы не направлять луч внимания вовне, а сосредоточиться на барабанных перепонках. Именно там для вас и рождается вся гамма звуков. Созерцайте звук внутри себя.

Зрение. Расфокусируйте зрение и воспринимайте все одновременно. Без оценок и суждений. Без внутреннего диалога. Нет фокусировки на отдельных объектах. Для этого нужно просто направить внимание на сетчатку глаза. Фотоны касаются сетчатки, и картинка создается **внутри** вашего сознания.

Вкус. Чайный напиток касается сосочков на языке, и внутри вашего сознания рождается вкус. Созерцайте его, наслаждайтесь им.

Аромат. Эфирные масла попадают на рецепторы в носу, и создается ощущение аромата. Созерцайте аромат внутри себя.

Тактильные ощущения. Пиала теплого чая согревает руки, а попадая в рот, он растекается теплым потоком.

Истинное мастерство в том, чтобы объединить восприятие от всех органов чувств в одно.

Тогда, в этом состоянии внутреннего безмолвия, когда весь мир творится внутри вас, ничто не может увлечь внимание за собой. Все ощущения от всех пяти органов чувств просто приходят. А наблюдатель просто позволяет им приходиться. Это иньский процесс, не требующий усилия. Нужно не «заставить», но «открыться».

Кто же этот наблюдатель? Даосы называют его «изначальный дух» (юань-шень, ##), или «прежде небесный дух» (## #)¹⁰. Тот, кто никогда не родился и никогда не умрет. Тот, что вечен. Тот, что всегда пребывает в бесконечном мгновении «здесь и сейчас». В этом состоянии нет ни прошлого (оно уже ушло), ни будущего (оно еще не пришло), но есть лишь бесконечное настоящее. У настоящего нет ни начала, ни конца, оноечно. И тот, кто пребывает в вечности – есть наблюдающий «изначальный дух», лишенный любых качеств. Он есть пустота, он есть все и вся. Познание его – это и есть цель духовной практики. Познать самого себя... как самосо-

¹⁰ «Изначальный дух» даосы также называют «изначальной (духовной) природой» (бень-син, ##). Чань-буддисты называют его «природа Будды» (фо-син, # #). В переводе индуистских йогических текстов на китайский такой термин, как «атман», переводят словом «###» (шень-син, духовная природа). Везде используется один и тот же иероглиф «син» (#). Этимология которого: «то, что порождает сознание» (##).

зерцающую вездесущую пустоту.

И на этом Пути чай может стать великим учителем и проводником. Во время чайного действия Мастер, останавливая внутренний диалог, погружается в момент «здесь и сейчас». Его неотвлеченное внимание фокусируется на органах чувств. Звук кипения воды, аромат чая, его вкус и цвет... Мастер объединяет пять элементов и возвращает их к единству. Растворяется в экстатическом переживании наслаждения чайным напитком. И в то же время он предельно четко осознает себя как стороннего наблюдателя, что смотрит изнутри через тело во внешний мир. Но все ощущения остаются внутри. Все внимание остается внутри.

Это и есть чайная медитация. Таков и есть Путь чая (##).

Внутренние главы (##)

Глава 1. Чайная поэзия

С эпохи династии Тан, то есть более тысячи лет назад, в Поднебесной появилось особое направление поэзии – чайные стихи (##, чаши). Люди искусства, опьяненные чайным вдохновением, выражали свое состояние в словах.

«Семь чаш чая» Лу Тун

Комментарий: Самым известным чайным поэтом был Лу Тун (##), также именуемый «второй чайный бессмертный», который написал выдающееся произведение под названием «Семь чаш чая», ставшее крайне популярным в традиционной китайской чайной культуре.

Период – династия Тан.

Перевод:

«Солнце светило так высоко, я пребывал в глубоком сне,
Стук генерала в дверь, Чжоу-гун явился мне¹¹.

¹¹ Явление Чжоу-гуна образно означает пробуждение ото сна.

Вручено от советника императора письмо,
На белом шелке тремя косыми печатями увешано оно.

Раскрыв конверт, словно узрел советника лицо,
Пишет о трех сотнях упаковок «лунных кругов»¹².
Слышал¹³, в горах в новом году
Насекомые едва пробудились, и весенний ветер задул¹⁴.

Сын неба в ожидании чая Ян Сянь¹⁵,
Сто трав еще не смеют расцвести.
Обдувает бутоны жемчужные ветер благой.
Желтые ростки едва распустились ранней весной.

Свежевысушенный, ароматный, он только упакован,
От порчи вкус его чудесный сохранен.
Наслаждаются им император да удельные князья,
Как же получила его отшельника семья?

Закрыв ворота, чтоб люд простой не беспокоил,
Снял шляпу, чай прожарил, приготовил.
Не прекращаясь, дует ветер, облака из яшмы¹⁶.
Белые цветы¹⁷ сгустились в отражении чаши.

¹² Чай Юэ туань. Прессованный в блины, как пуэр.

¹³ ## также означает «познать Дао». Изящная игра слов.

¹⁴ Ранний сбор чая ценится выше.

¹⁵ Один из высших чаев династии Тан.

¹⁶ Кипение воды и цвет настоя.

¹⁷ Белые цветы – пена.

Первая чаша губы и горло увлажнила,
Вторая чаша одиночество мое устранила,
Третья чаша подарила вдохновенье,
Над пятью тысячами текстов размышленье,
Четвертая чаша, я в легком поту,
Неприятности уходят все на лету,
Пятая чаша – телом очищаюсь,
Шестая – и с бессмертными общаюсь.
Седьмую не в силах уже испить,
Лишь чувствую, что начинаю парить.

Как добраться до священной горы – Пэнлая?
Я, Юй чуаньцзы, чтобы вернуться, ветер оседлаю.
С высоких гор бессмертные землей повелевают,
Эти чистые места от дождей и штормов ограждают.

Как познать бесчисленные мириады жизней¹⁸?
Падения в омут колеса страданий и мученья.
Спрошу советника об этом я учтиво,
В конце концов найду ли на пути отдохновенье».

Оригинал:

«#####

#####

¹⁸ Колесо Сансары.

До династии Тан способом приготволения чая был «чжу ча», когда листья могли варить с овощами, крупами и солью. Получался соленый суп. Нечто похожее можно встретить и сейчас в южной провинции Хунань. Там готовят чай с протертыми крупами и сухофруктами. Называется это «лэй-ча» (##). А в провинции Сычуань и поныне часто говорят не «пить» чай (##), а «есть чай» (##). Это всё отголоски той древней традиции приготовления чая.

Перевод:

«В императорские палаты пришли в зеленых одеждах мужи.

Тушница из Цзянь, кисть из Сюань¹⁹, у каждого свой стул.

Император принимает экзамен сам, занавеску опустив.

Служанка в руках держит поднос, раздавая чайный суп²⁰».

Оригинал:

#####

#####

#####

¹⁹ Кисть из округа Сюаньчэн (##) считалась наивысшего качества.

²⁰ Экзамен продолжался долгими часами без перерыва. И для поддержания бодрости духа экзаменуемым подавался крепкий соленый чай.

#####

#####

«Письмо даосу Не Вэй-и с гор Вэньчжен-шань» Ци Чань

Комментарий: Автор (Ци Чань) пишет ответ даосскому отшельнику с гор Вэйчжен-шань, который предложил ему так же уйти от мира и жить в уединении.

Здесь горечь крепкого чая подобна горечи расставания с близким человеком.

Период – династия Тан.

Перевод:

«Средь нефритовых пиков отдыхает господин.

Общаясь с патриархами всеми.

К постижению Дао путь не один²¹.

Одинокой туче²² подобно сердце²³.

²¹ Ибо Дао бесформенно.

²² «Одинокая туча» – поэтическое название отшельника. А также метафорично означает объект концентрации в практике шоу-и.

²³ Сознание-сердце сфокусировано на одном. Это метафорическое описание даосской медитативной практики «шоу-и» (хранение одного). То есть неотвлеченной концентрации внимания на одном предмете.

В сияющем тумане²⁴ журавлиное письмо.
И чая вкус подобен женьшеню²⁵.
Стекла вся горечь к чайнику на дно.
Смогу ль ее найти в иное время».

Оригинал:

#####

«Под дождем думаю о друге» Цзя Дао

Комментарий: Цзя Дао – один из известнейших классических поэтов династии Тан.

Пишет о своем друге, который живет рядом с древним горным монастырем. Но попасть к нему в этом году автор

²⁴ ## – дословно этот иероглиф означает «туман между гор, освящаемый лучами солнца».

²⁵ То есть горечь крепко заваренного чая, соответствующая душевному состоянию автора, подобна горечи женьшеня.

уже не успеваает. Лето заканчивается, и наступает осень.

Перевод:

«О благородном господине в думах под дождем.
Средь сумрака бамбука чай вкушаю.
Ученый муж, что пред монастырем,
Не посетил я вас, и осень вновь ступает».

Оригинал:

#####

«Весенний дождь остановился» Ши Цзянь-у

Комментарий: Даос Ши Цзянь-у, также известен как Ци Чжеь-цзы («истинный мудрец, обитающий в горах»).

Период – династия Тан.

Перевод:

«Варю²⁶ я чай в воде из тысячи цветов²⁷.
В беседке для гостей стоит вина пиала.
В уединении природы²⁸ и без слов.
Вдруг стук даоса с гор из Лофу-шаня».

Оригинал:

#####

Комментарий к переводам: Автор книги не является профессиональным переводчиком. Но лишь обычным даосом, боготворящим его величество Чай.

Все переводы древних танских текстов и поэзии есть его субъективное видение, не претендующее на исключительную истинность. Что автор в принципе думает о возможности и объективности переводов, можно узнать в другой книге под названием «Пушкин на языке Ли Бая, или Перевод СМЫСЛОВ».

²⁶ ## (цзянь ча) – название конкретного метода варки чая, используемого при династии Тан. До этого периода применялся метод варки чая «чжу ча» (##).

²⁷ В чайных текстах «цветами» обычно называется пена на поверхности. Тысячи пузырьков пены – «тысячи цветов».

²⁸ В оригинале стоит «весенний пейзаж» (##). То есть, созерцая в молчании весенний пейзаж.

Глава 2. Чайный канон

В эпоху династии Тан великим «чайным бессмертным» Лу Юем был написан первый всеобъемлющий трактат о чайном искусстве. Описывающий как способы сбора и приготовления, так и варки чая. Многие века после он являлся непререкаемым эталоном для всех последователей чайного Пути.

Оригинал и перевод:

Глава 1. Исток

Чай – это прекрасное дерево из южных краев. Высотой от одной или двух чи²⁹ до нескольких десятков чи³⁰. В ущельях и около рек гор царства Ба³¹ растут деревья (столь толстые), что для того чтобы их обхватить, потребуется два человека.

²⁹ Чи – мера длины (примерно 1/3 метра).

³⁰ И сейчас в провинции Юньнань можно найти старые деревья (##, гу-шу) высотой более 10 метров, то есть более 30 чи. Например, на горе Дасюэ-шань (###).

³¹ То есть в древних царствах Ба и Шу (##) на территории современной провинции Сычуань.

(Такие деревья) срубаются для сбора (листьев)³².

Это дерево напоминает растение «гуа-лу»³³, листья похожи на листья жасминовой гардении, цветки подобны белым цветкам шиповника, семена похожи на семена пальмы, цветоножка как у гвоздики, корень как у грецкого ореха.

Иероглиф (#, ча) записывается либо с элементом «трава», либо с элементом «дерево», либо с обоими элементами. Его называют (по-разному)³⁴. Во-первых, «ча»; во-вторых, «цзя»; в-третьих, «шэ»; в-четвертых, «мин»; в пятых, «чуань».

Касательно почвы: лучший – тот, что растет на каменистой почве. Средний – тот, что растет на гравиевой почве. Низший – что растет в желтой почве. Посаженные в ней (кусты) не будут плодоносить, будут редко цвести. Метод (посадки чая) похож на метод посадки семян тыквы. На третий год (после посадки) можно собирать урожай.

Дикий чай – высшего качества. Плантационный – следующий по качеству. Выращенный на солнечных утесах или в тенистых лесах бывает фиолетовым³⁵ – это лучший. Зеле-

³² Ох и варварский же способ сбора был в царствах Шу и Ба.

³³ Часто неправильно переводят как «тыкву». Разумеется, чай не похож на тыкву. «Гуа-лу» – это иное название растения## – *Thea macrophylla* Makino. Которое действительно очень похоже на чайное дерево.

³⁴ До Лу Юя не было одного-единственного иероглифа для обозначения чая. В разных регионах его называли разными словами.

³⁵ Почти на любой плантации бывает можно найти фиолетовые чайные флешы – это удивительный чай. В 80-х годах 20-го века в провинции Юньнань был вы-

ный – следующий по качеству. Первые молодые побеги – лучше. Зрелые почки – следующие по качеству. Скрученные листочки – лучшие. Уже раскрывшиеся – хуже. Чай из тенистых склонов долин³⁶ – не стоит собирать. (Такой чай) обладает (чрезмерно) холодной природой и потому может вызывать застойные болезни в кишечнике³⁷.

При этом и польза чая в том, что он обладает холодной природой и регулирует сдержанность человека³⁸. Если одолевает жажда и палящий зной, депрессия и меланхолия, головная боль, сухость и жжение в глазах, скованность в конечностях и дискомфорт в суставах, то сделай четыре-пять глотков³⁹. Это подобно эликсиру и не уступает «сладким росам»⁴⁰.

Но собранный не вовремя, произведенный неправильно или смешанный с другими травами, он может вызывать бо-

веден специальный сорт чайного дерева, который полностью темно-фиолетового цвета. Но Лу Юй, разумеется, пишет о диком фиолетовом чае, который довольно редок. И считается самым изысканным.

³⁶ Куда вообще не попадает солнечный свет.

³⁷ Традиционная китайская медицина делит все лекарства на горячие, теплые, прохладные и холодные. Если чай не имеет доступа к (янскому) солнечному свету, то он всецело становится иньским. Такой будет угнетать перистальтику кишечника и вызывать иные иньские недуги.

³⁸ В терминологии ТКМ чай «опускает огонь»(##), успокаивает.

³⁹ То есть 4–5 пиал чая. В то время стандартная пиала была около 100 мл. То есть рекомендуется выпивать в день 400–500 мл чая.

⁴⁰ Даосский термин. Означает эликсир жизни, рождающийся в результате алхимической практики, под языком. Особый вид слюны.

лезни и разные недуги. Такая же ситуация и с женьшенем. Лучший из области Шан Дан, средний из корейской области Пэкче и Силла, низший из корейской области Коре. Те же, что из областей Цзечжоу, Ючжоу и Таньчжоу, не имеют целебного эффекта. И даже хуже! Это (не женьшень вовсе), а бубенчик трахелиевидный, вызывающий шесть неизлечимых болезней. Знание о возможном вреде (неправильного) женьшеня подобно знанию о чае.

###

#####

Глава 2. Инструменты

Корзина. Одни называют ее «лань», другие называют «лун» или «цзю». Сплетена из бамбука, вместимостью в 5

шэнов⁴¹, может быть 1 доу⁴², 2 доу или 3 доу. Сборщицы чая носят ее на себе и собирают в нее чай.

Печь используется без дымохода. Котел используйте с обечайкой.

Сосуд для пропаривания «фу». Сделан из дерева или из глины и не имеет талии⁴³, но есть круглая керамическая плетенка «дань», соединенная со всем бамбуком. Начиная пропаривать чай, его вначале помещают в плетенку «дань», где он готовится. Далее пересыпается в сосуд для пропаривания «фу». Где необходимо помешивать трех разветвленной веткой. Перемешивая молодые почки и листья, не позволяя⁴⁴ сокам стечь.

Пестик и ступа. Также называемый «дуй». Чем дольше он используется, тем становится лучше.

Форма «гуй». Также именуется «мо» или «цюань». Изготавливается из железа. Бывает круглой, квадратной или сложной формы.

Держатель «чэн». Также называемый «тай» или «чжень». Делается из камня. Если это невозможно, то из софоры японской или тутового дерева. Половина держателя должна

⁴¹ Шэн – мера объема, около 1 литра.

⁴² Доу – мера объема, около 10 литров.

⁴³ Не сплющен.

⁴⁴ Частая ошибка переводчиков в этом месте заключается в том, что они, наоборот, переводят как «для того, чтобы соки стекли». Разумеется, чайный сок должен впитываться в листья и не покидать их. В тексте используется иероглиф#. То есть дословно «опасайся, чтобы сок не стек».

быть вкопана в землю, чтобы он был устойчив и не шатался.

Покрывало «янь». Также называют «и». Сделано из пропитанного маслом шелка или из цельного изношенного покрывала от дождя. Чтобы сделать чай, нужно положить покрывало на держатель «чэн». А форму разместить над покрывалом. После того как чай приготовиться, он легко может быть достат⁴⁵.

Сито «пи-ли». Также называется «лэй-цзы» или «панлан». Сделано из двух кусков бамбука длиной в 3 чи. Основание в 2 чи и 5 цуней. И рукоятка в 5 цуней. Из бамбукового лыка плетут, оставляя квадратные отверстия, как в сите для земли у садовника. В поперечнике оно должно быть в 2 чи. Используется для сортировки (просеивания) чайного листа.

Шило «ци». Также именуется «чжуй-дао». Рукоятка сделана из твердого дерева. Используется для проделывания отверстий в (прессованном) чае⁴⁶.

Шило «пу». Также называется «бянь». Сделано из бамбука. Используется для втыкания и разрыхления (прессованного) чая.

Яма для сушки на огне «бэй». Нужно вырыть яму глубиной в 2 чи, шириной в 2 чи и 5 цуней и диной в 1 чжан⁴⁷.

⁴⁵ Также можно перевести как «Когда чай приготовлен, достань его и поменяй (на новую порцию)». Зависит от того, какое значение мы придаем иероглифу #. «Легко» или «менять».

⁴⁶ Для дальнейшего связывания.

⁴⁷ Чжан – 3,3 метра.

Сверху нужно построить стену из глины высотой в 2 чи.

Тетива «гуань». Делается из бамбука. Длинной 2 чи и 5 цуней. Используется для пронизывания чая перед просушиванием.

Навес для просушивания «пэн». Также называется «чжань». Деревянное сооружение, построенное над ямой для просушивания. Имеет два уровня, каждый высотой в 1 чи. Для просушки (прожаривания) чая над огнем. Чай остается на нижнем уровне, пока наполовину не высохнет. Полностью досыхает он на верхнем уровне.

Связки чая. К востоку от реки Янзы и к югу от Хуай (для связывания чая) используют расколотый бамбук. В царстве Ба (провинции Сычуань) делают связки, заплетая кору. К востоку от Янцзы наибольшая связка – это 1 цзинь⁴⁸. Средняя связка – половина цзиня. Маленькая – 4–5 лянов. В ущельях Ся наибольший размер – 120 цзиней. Средний – 80 цзиней. Наименьший – 50 цзиней.

В старые времена использовался иероглиф «чуань», означающий «браслет» или «пронизывать». Но ныне в этом значении не используется. Такая же ситуация с иероглифами «мо», «шань», «дань», «цзунь» и «фэн». Когда так написано, подразумевается ровный тон⁴⁹, но на самом деле это ударный тон⁵⁰. Эти иероглифы означают пронизывание «чуань».

⁴⁸ Примерно полкилограмма.

⁴⁹ В современном китайском ему соответствует «первый тон», то есть##.

⁵⁰ Соответствует «четвертому тону» в современном китайском языке.

Глава 3. Изготовление

Обычно чай собирают во время второго, третьего и четвертого лунных месяцев. Чайные побеги, которые растут на каменистой плодородной почве, начинают собирать, когда они достигнут 4–5 цуней в длину и напоминают папоротник. И собирают чай только пока роса еще холодная.

Чайные почки растут на верхушке густых кустарников. По три⁵¹, четыре или пять листков на флеше. Необходимо выбрать самые лучшие и сорвать. В день, когда был дождь – нельзя собирать. Когда облачно – тоже нельзя собирать. Все что нужно сделать – собирать чай в ясный день, обработать паром, смять, сформировать, высушить на огне, связать и запечатать.

Чай может быть бесчисленного количества различных форм. Грубо говоря, он может сжаться и смяться, как ботинки кочевника-варвара. Или выступать, как грудь бизона. Или грибовидно извиваться, как плывущие в горах облака⁵². Или как легкий ветер, тревожащий водную гладь. Или может напоминать покладистую глину в руках гончарного мастера, чистую и ясную. Или как русла водных потоков от сильных дождей на свежевспаханном поле. Это самые прекрасные из

⁵¹ Три листка во флеше – одна почка и два листочка.

⁵² Имеется в виду форма грибов Линчжи. В традиционном китайском изобразительном искусстве именно этим узором изображают облака.

чаев.

Но есть и чай, похожий на шелуху от бамбука. Ветви его очень твердые, из-за чего сложно поддаются обработке паром и сминанию. (После приготовления) формой напоминают сито. Есть чаи, напоминающие снежный лотос, чьи листья очень мягкие, увядающей формы. Такие чаи плохи и стары.

От сбора чая до его упаковки проходит семь этапов. Есть восемь форм от сапогов кочевника-варвара до снежного лотоса.

Те, кто ценит красоту чая по глянцевому блеску и изящно ровной форме – те низшие из судей. Те, кто ценит красоту чая по сморщенности, желтизне и неровностям – те более высокие судьи. Высший же мастер судит чай по тому, что в нем красиво, так и некрасиво. Почему так?

Если (из листа) выходят соки – чай будет иметь глянцевый блеск. А если соки останутся внутри листа, то он будет морщинистым⁵³. Если он приготовлен уже давно – будет черным. Приготовленный на днях – будет желтым. Пропаренный и спрессованный он будет ровным и гладким. А тот, что остался рассыпным – неровным.

Это роднит чай с другими травами. Но в итоге о хорошем и плохом в чае решает рот.

⁵³ Поэтому и говорится, что высший чайный мастер понимает, что не обладающий глянцевым блеском чай лучше, ибо сохранил в себе чайные соки (эфирные масла). Желтый лучше черного, ибо желтый свежее.

###

#####

Глава 4. Утварь

Жаровня. Жаровня делается из бронзы или чугуна. По форме напоминает древние треножники. Толщиной в 3 фэня, у краев по 9 фэней, а в середине по 6 фэней. Должна быть промазана глиной и стоять на трех ножках.

(На ножках) написан 21 иероглиф в древнем стиле. На первой ножке: «Вверху триграмма Кань⁵⁴, внизу триграмма Сюнь⁵⁵. В середине триграмма Ли⁵⁶». На другой ножке:

⁵⁴ Триграмма Кань (☵) – вода.
⁵⁵ Триграмма Сюнь (☴) – ветер.
⁵⁶ Триграмма Ли (☲) – огонь.

«Приведи в гармонию пять первоэлементов⁵⁷, и все болезни уйдут». На третьей ножке: «Отлито в год, следующий за разгромом Великой империей Тан диких кочевников».

Между тремя ножками расположены три отверстия. И внизу одно отверстие как поддувало и чтобы убирать пепел. Над ним 6 древних иероглифов. Над первым отверстием написано: «Господин И⁵⁸». Над вторым отверстием написано «семейству Лу⁵⁹». Над третьим отверстием написано: «чтобы варить чай»⁶⁰.

Также есть три изображения. Первое – это фазан. Фазан – это огонь триграммы Ли. И нарисована триграмма Ли. Второе изображение – это тигр. Тигр – это животное ветра. Его триграмма Сюнь. Третье изображение – это рыба, водное существо. И также нарисована триграмма Кань. Сюнь управляет ветром. Ли управляет огнем. Кань управляет водой. Ветер раздувает огонь. Огонь кипятит воду. Именно поэтому изображены именно эти триграммы. Другие украшения – это цветочные узоры, свисающие лозы, извилистые водные по-

⁵⁷ Пять первоэлементов: вода, дерево, огонь, почва и металл. Указывает на необходимость регулирования пяти органов, им соответствующих: почки, печень, сердце, селезенка и легкие.

⁵⁸ И Инь – мудрый министр династии Шан. Также может означать вежливое обращение на «ты».

⁵⁹ Лу Юя, автора текста.

⁶⁰ Вся фраза целиком может быть истолкована иначе. А именно как «##### ##», то есть «Чай господина Лу (юя) подобен похлебке мудрого министра И». Вообще, тут большой простор для толкования.

токи и письменна.

Жаровни делаются из кованого железа, но могут быть сделаны и из глины. Пепел собирается в металлическую емкость, расположенную под тремя ножками.

Корзина. Корзина плетется из бамбука. Высотой 1 чи и 2 цуня. Шириной в 7 цуней. Также может быть изготовлена из лианы (тростника) или дерева, формой как круглая корзина для зерна. Она имеет 6 отверстий и одно на дне. Сверху накрывается чехлом.

Кочерга. Кочерга сделана из железа и имеет шестигранную форму. Длинною в один чи. Имеет острый наконечник и набалдашник с другой стороны. Может быть украшена маленькой кисточкой. Похожа на деревянные посохи военных из Хэси и Лунью⁶¹. Похож (на ручку) молота или топора.

Шипцы для углей. Шипцы также называют палочка (для еды) – чжу. Для частого использования нужны круглые длиной в 1 чи и 3 цуня. Кончики плоские и не имеют луковидной формы. Шипцы с клюком или цепью делаются из железа или меди.

Котел. Делается из чугуна в чушках. Хотя сегодняшние мастера используют так называемый процесс пудлингования. Железо это делается из переплавленных плужных лемехов. Внутри он покрыт мелкой глиной, снаружи крупнодисперсной глиной. Внутри полируется до гладкого состояния, а снаружи остается грубым, чтобы лучше прогреваться пламенем.

⁶¹ Территории нынешней провинции Ганьсу.

Ушки (ручки) сделаны квадратными для устойчивости, а кромка расширена, чтобы котел раскрывался. С широким брюхом, чтобы сохранять его центр. Если у котла широкое брюхо, то вода бурлить будет в центре. Если будет кипеть в центре, что легко будет вбросить заварку⁶². Если легко вбросить заварку, то аромат напитка будет чистым.

В Хун-чжоу делают его из фарфора. В Лай-чжоу делают его из камня. И из фарфора, и из камня – всё это изящные изделия, но крайне непрочные и недолговечные. Используй котлы из серебра, тогда достигнешь чистоты, хотя они излишне роскошны. Но красота – это красота, а чистота – это чистота. Однако в конце концов желающие долговечности обращаются к серебру.

Подпорка. Сделана в форме креста. Она выскоблена в центре, чтобы устанавливать котел.

Щипцы. Сделаны из маленького зеленого бамбука. Длинной 1 чи и 2 цуня. В первом цуне должно быть коленце (узел). Расщепить их стоит до узла. Используются для сушки чайных листьев. Тогда сок бамбука будет капать в огонь и соединяться с ароматом чая, делая его лучше. Однако, если только не среди горных лесов, сложно раздобыть (такой свежий бамбук). Тогда можно использовать щипцы из железа или меди. Они будут долговечными.

Бумажный мешок. Делается из толстой тростниковой бу-

⁶² Перетертые в порошок листья.

маги сорта шаньтэн⁶³. Один слой должен быть сшит с другим, чтобы хранить в нем горячий чай при обжарке. Это препятствует рассеиванию аромата.

Ролик. Ролик делается из мандаринового дерева. Также может делаться из груши, шелковицы, адамова дерева или древесины кудрании. Внутри круглый, снаружи квадратный. Внутри круглый, поэтому он удобен в использовании. Снаружи квадратный – поэтому опасный. Внутреннее содержание опрокидывается, но не вываливается наружу. (Содержимое) крутится внутри как колесо, но без спиц и оси. Длинной в 9 цуней. Шириной 1 цунь и 7 фэней. Длинный диаметр углубления 3 цуня и 8 фэней. Толщина в центре – 1 цунь. По бокам толщина пол-цуня. Центр оси квадраты, а ручка круглая, украшенная птичьими перьями.

Сетка и шкатулка. Чайная крошка кладется в шкатулку, плотно закрытую крышкой для хранения. После взвешивания положи чай в коробку, сделанную из разрезанного и согнутого бамбука. (Внутри) выстеленная тонким шелком. Шкатулка может быть сделана из коленца бамбука или лакированной древесины куннигамии. Высотой 3 цуня, крышка в 1 цунь, основание в 2 цуня, диаметр 4 цуня.

Мера. Мэру можно сделать из раковин моллюсков, также допустимо сделать мэру в виде ковша из меди, железа или бамбука. Мэра – это весы, чтобы нормировать и измерять. На один шэн кипящей воды добавляется один квадратный

⁶³ Бумага, выделяемая в уезде ##, пров. Чжэцзян.

цунь⁶⁴ измельченного чая. Если любишь тонкий аромат чая, то положи меньше заварки. Если любишь более крепкий – то положи больше заварки. Для этого и используют меру.

Емкость для воды. Емкость для воды делается из дерева чоу, софоры японской, малотуса японского, катальпы или иной древесины. Дерево соединяется внутри, а снаружи покрывается лаком. Вместимость ее один шэн.

Фильтр для воды. Фильтр для воды используется постоянно. Изготавливается из черновой меди. Используется для защиты от болотных и гнойных запахов. Если использовать кованую медь, то вода будет иметь болотный запах. А если использовать железо, то запах будет гнойным.

Отшельники, живущие в лесах и долинах, используют бамбук и древесину для фильтров. Но бамбук и древесина недолговечны, поэтому лучше использовать необработанную (сырую) медь.

Есть мешок, сплетенный из свежего бамбука. Отрежь кусок нефритово-зеленого шелка и сшей из него мешок. Сделай его водостойким. Диаметр он должен быть в 5 цуней и рукояткой в 1 цунь и 5 фэней.

Ковш. Также называется тыква-горлянка, потому что вырезается из тыквы. Хотя может вырезаться и из дерева. Придворный чиновник динстии Цинь Ду Юй в тексте «Стихи о чае» пишет: «Черпай (воду) при помощи тыквы-горлянки».

⁶⁴ Квадратный цунь – мера измерения лекарств в традиционной китайской медицине. Измеряется квадратной ложкой стороной в один цунь.

Это ковш из тыквы-горлянки. Ее рот широк, а шея тонка и ручка коротка.

Во времена императора под девизом правления Юн-цзя⁶⁵ некий Юй Яо, будучи смотрителем гор и озер⁶⁶, пошел в горы Пубу-шань, чтобы собирать чай. Там он встретил даоса-отшельника, который сказал: «Я – Данцзю-цзы⁶⁷ смиренно прошу тебя как-нибудь дать мне остатки чая в чаше-си». Чаша-си – это деревянный ковш. В наши дни его часто делают из груши.

Щипцы. Делаются из бамбука или из персика, ивы, камыша, мальвы. Также можно сделать из сердцевины дерева хурмы. Длинной один чи. Оба конца покрыты серебром.

Сосуд для соли⁶⁸. Делается из фарфора, диаметром в 4 цуня. Может быть в форме шкатулки, бутылки или кувшина. Используется для хранения соли. С ним в комплекте также есть бамбуковая ложка. Длинною в 4 цуня и 1 фень, шириной в 9 фэней. Ложка похожа на деревянную табличку.

Таз для кипятка. Используется для хранения китяка. Делается из фарфора или глины. Вместимостью в 2 шэна.

Чайная чаша. Лучшие делают в Юй-чжоу. Следующие по качеству из Дин-чжоу. Следующие из У-чжоу. Следующие

⁶⁵ 307–313 год н. э.

⁶⁶ Должность Юй (#) при династии Цинь означает егеря. Смотритель за лесами.

⁶⁷ Имя даоса можно перевести как «мудрец киноварного холма».

⁶⁸ В Древнем Китае чай был соленым напитком. И технология его приготовления наиболее близка той, что используют в Тибете или в Калмыкии.

из Юэ-чжоу. Следующие из Шоу-чжоу. Следующие из Хун-чжоу. Есть те, кто утверждает, что (чаши) из Син-чжоу превосходят (чаши) из Юэ-чжоу. Это не так. Если фарфор из Син (чжоу) – это серебро, то фарфор из Юэ (чжоу) – это нефрит. Это первое превосходство Син. Если фарфор из Син – это снег, то фарфор из Юэ – это лед. Это второе превосходство Син. Фарфор из Син белый, но придает чаю оттенок киновари. Фарфор из Юэ зеленый, поэтому придет чаю зеленый оттенок. Это третье превосходство Син. Циньский Ду Юй в «Стихах о чае» говорит о выборе утвари и чайного фарфора, созданного на Востоке. Эта чаша была изделием из Юэ (чжоу). У чаши из Юэ края сверху не свернуты, а основание скруглено, и чаша не глубока. Чаша вмещает меньше половины шэна⁶⁹. Весь фарфор из Юэ-чжоу имеет зеленоватый оттенок, что подчеркивает цвет чая. Если чай светло-коричневый⁷⁰, то в белой фарфоровой чаше из Син (чжоу) он будет казаться «красным»⁷¹. Фарфор из Шоу-чжоу желтый,

⁶⁹ Часто именно так это и переводят дословно – «меньше половины шена», то есть около полулитра. Много? Разумеется. Потому что «полшэна» также означает то, что при питье чашу наполняют меньше чем наполовину. Именно таково значение этой фразы. А не вместимость в 0,5 литра.

⁷⁰ На самом деле в эпоху династии Тан цвет «хун» (#) означал «розовый». Но в современном китайском языке этот иероглиф имеет значение «красного цвета». Подробнее об этом в другой книге автора – «О психолингвистике восприятия цвета».

⁷¹ Как уже было сказано ранее, цвет «хун» – это светло-красно-коричневый. Чтобы было понятнее для современного чайного человека – здесь имеется в виду цвет, похожий на слабо заваренный Да хун пао.

поэтому чай в нем будет пурпурного цвета. В Хун-чжоу фарфор каштанового цвета, поэтому чай будет казаться черного цвета. Все они не подходят для чая.

Корзина-бень для чашек. Ее плетут из белой пампасной травы. Вмещается в нее 10 чайных пиал. Также может для этого использоваться круглая корзина-цзю. В таком случае из шансийской бумаги ткани делаются квадратные перегородки, 10 штук.

Щетка. Делается из связанных вместе волокон коры пальмового дерева, вставленных в брусок из кизила. Также может быть использован кусок бамбука в форме трубки, разрезанный продольно. Чтобы получилось нечто похожее на большую кисть для каллиграфии.

Коробка для чистки. В нее кладут остатки чая после мытья (котла). Коробка делается из древесины катальпы. И похожа на емкость для воды. Вместимость ее 8 шэнов.

Сосуд для спитого чая. Вся чайная гуща собирается в этом сосуде. Он подобен коробке для чистки, но вместимость его всего 5 шэнов.

Полотенце. Делается из грубой ткани длиной в 2 чи⁷². Их должно быть 2 штуки. Используется для чистки всего чайного снаряжения.

Полка для утвари. Делается либо в форме прилавка, либо в форме полки. Изготавливается из дерева или бамбука. Желтого или черного цвета. Может быть закрыта дверцей и

⁷² Чи – 1/3 метра.

пролакирована. Длинной 3 чи, шириной 2 чи, высотой 6 цуней. Ее задача – собрать всю утварь вместе и расставить в порядке.

Корзина для переноса всей утвари. Корзина получила такое название потому, что может вместить все снаряжение. Внутри корзины делаются треугольные или квадратные бамбуковые перегородки. Снаружи используются бамбуковые планки двойного размера, а продольные планки положены поперек ширины корзины. Если используются непарные тонкие планки, то их необходимо связать вместе. В плетении делаются квадратные отверстия, чтобы выглядело изысканно. Высотой 1 чи и 5 цуней. Основание шириной 1 чи и высотой 2 цуня. Длинной 2 чи и 4 цуня. Шириной в 2 чи.

###

#####“#####”#####“#####”#####“#####”#####“#####”#####
#####“##”#####“##”#####
#“##”#####“#####”#####?#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####“#####”#####

#####“#####”#####

#####

#####

#####

##

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

Глава 5. Варка чая

Когда прокаляешь плитку прессованного чая над огнем, будь внимателен к тому, чтобы она не оказалась между ветром и углями. Иначе порывы пламени будут разогревать ее неравномерно. Придави огонь и многократно переворачивай плитку. Подожди, пока она начнет пузыриться и станет подобна спине жабы. Тогда отодвинь ее на 5 цуней от огня и дай отдохнуть, пока она не вернется в изначальную форму.

Тогда нагрей снова.

Если чай (при производстве) высушен на огне, то судить о достаточности прожарки стоит по его ци⁷³. Если чай высушен (при производстве) на солнце, то судить о достаточности прожарки стоит по его мягкости. Если же чай необычайно молодой и нежный, то необходимо растолочь листья, пока они еще горячие, но сохранить цельными чайные почки. С усилием используйте тяжелый пестик, чтобы измельчить листья, пока они не станут подобны лакированным жемчужинам. Так же как brave воины, получившие приказ идти до последнего.

Когда чай прокалится до такой степени, что станет мягким, как руки и уши младенца, тогда, пока он горячий, переложи его в бумажный мешок. Чтобы квинтэссенция его ци (аромата) не рассеялась. После остывания его нужно растереть в порошок. Для огня лучше использовать угли. Чуть хуже по качеству хворост. При этом уголь, который использовался ранее⁷⁴, может дурно пахнуть. Также нельзя использовать маслянистую древесину и старую поломанную деревянную утварь. В древности люди уделяли огромное внимание запаху дров. (Это важно.) Поверь!

Что касается воды. Высшего качества – вода из горных

⁷³ В данном случае иероглиф «ци» переводится не как «энергия», но скорее «запах». Судить о достаточности прожарки стоит по запаху.

⁷⁴ Например, для приготовления пищи. Такой уголь будет пахнуть пищей. И его нельзя использовать для прокалывания прессованного чая.

источников. Среднего качества – речная вода. Низшего качества – колодезная вода. Среди горных вод лучшая из молочных родников и медленно текущих потоков, вымощенных камнями. Стремительно же текущую воду после ливня или грозы использовать нельзя. Если часто варить чай на такой воде, то это приведет к болезням горла. Есть множество других источников, текущих сквозь горные долины, где вода скапливается и не уходит (застаивается). С жаркого сезона и до первого инея там прячутся змеи, и животные отравляют воду⁷⁵. Попробовав на вкус такую воду, почувствуешь ее вредоносное действие.

Что касается речной воды, то набирать ее стоит вдали от людей. Колодезную воду же необходимо вначале слить.

Когда вода кипит, и пузырьки подобны рыбьим глазам, она издает тихий шум – это первая стадия кипения. Когда по краям (котла) она подобна бурлящему источнику и поднимающиеся со дна пузырьки подобны жесточенным нитям – это вторая стадия кипения. Когда же вода подобна бушующим волнам – это третья стадия кипения. Теперь она уже старая (перекипевшая) и не должна использоваться.

В начале кипения добавь соль, отрегулировав вкус. На второй стадии отлей один ковш воды и размешай ее бамбуковыми щипцами по кругу. В центр (воронки) высыпь пе-

⁷⁵ Опорожняются в водоемы со стоячей водой. И поскольку она не течет, то начинает гнить. Становится ядовитой.

ремолотый чай⁷⁶. Вскоре после этого размешай с силой. Он начнет закипать вновь, тогда влейте назад ковш воды (что был отлит ранее), чтобы остановить кипение. Когда появится пена – остановись. Это есть рождение «цветов»⁷⁷.

Разлей чай по всем чашам, чтобы пена распределилась по всем им равномерно. Ибо пена – это «цветы» настоя. Тонкая пена называется «мо». Густая пена именуется «бо». Тонкую и нежную (пену) называют цветами. Ибо они подобны цветам финиковой пальмы, несущимся на поверхности воды. Они подобны крутящей пучине, подобны плавающей на поверхности ряске⁷⁸. Подобны плывущим облакам в ясном небе, или чешуйкам рыбы. Пузырьки Мо подобны мху, что плавает в водах реки Вэй⁷⁹. Подобны лепестками хризантемы, падающим на подносы.

Чтобы получить пену Бо, нагрей оставшийся настой до кипения. Тогда цветы нежной пены Мо соберутся вместе, и получится густая пена Бо, подобная густому снегу.

«Чайная поэма» гласит: «(пена) должна сиять подобно снегу и быть пышной подобно весенней траве».

Если на воде, отлитой на первой стадии кипения, появляется пленка, подобная черным облакам, то вкус воды будет

⁷⁶ # – чайный порошок.

⁷⁷ Цветами, как мы уже знаем из раздела «чайной поэзии», называется чайная пена.

⁷⁸ Ряска – род цветковых однодольных растений семейства ароидных (Araceae). Похожи на пену.

⁷⁹ Вэйхэ (##) – река в пров. Шэньси, приток Хуанхэ.

неправильным. Первая чаша должна иметь необычайный и глубокий вкус. Или можно продолжить кипятить чай, чтобы появилось много «цветов».

Выпей первую, вторую, третью чашу, потом четвертую и пятую. Дальше уже не пей.

При кипячении одного шэна воды получается напиток на 5 чаш⁸⁰. Пей чай горячим чашка за чашкой, чтобы вся тяжелая муть осталась на дне. А тонкая чайная эссенция плавала на поверхности⁸¹.

Если чай остывает, то его тонкое изящество аромата рассеивается. Нельзя пить таким образом. Чайную сущность необходимо сохранять и не делать его чрезмерно жидким (слабозаваренным), иначе вкус его будет смутным. Выпьешь всего полпиалы, а аромат уже исчез. Это происходит, когда используешь воды больше чем нужно.

Цвет настоя должен быть светло-желтым. Благоухающий аромат. Вкус сладкий. Если вкус не сладкий, а горький, то такой напиток называют «чуань». Если горечь переходит в сладость – такой именуют «ча».

⁸⁰ Шэн – около литра воды. То есть в Танском варинате чаепития одна чаша – это около 200 мл настоя. стакан. Тогда становится понятно, почему больше пяти чаш пить не стоит.

⁸¹ В даосском мировосприятии тяжелая энергия ци опускается вниз и формирует «Землю», а тонкая энергия ци поднимается вверх и формирует «Небо». Чайное же действие – есть моделирование космического процесса.

крыты мехом – бегают; а есть те, что ходят и говорят. Для поддержания жизни им необходимо есть и пить. Но смысл питья бывает непонятен.

Если нужно просто утолить жажду, можно просто выпить похлебки. Чтобы избавиться от тоски и печали, можно выпить вина. А чтобы разогнать сонливость и апатию, нужно пить чай.

Открыт был чай императором Шень-нуном. Также известными любителями чая были Чжоу-гун из княжества Лу, в царстве Ци был Ян Инь⁸², в царстве Хань был Ян Сюн⁸³, Сыма Сянжу⁸⁴, в царстве У был Вэй Яо, в царстве Цзинь был Лю Кунь⁸⁵, Чжан цзайюань, Цзу На, Се Ань⁸⁶ и Цзо Сы⁸⁷. Все они пили чай.

Постепенно питье чая вошло в наши обычаи. Оно процветало в правящей династии, в обеих столицах⁸⁸, от Цзин до Ю чай был в каждом доме. Пили чай из грубого сырья⁸⁹, рассыпной чай, молотый в порошок чай, прессованный в блины

⁸² Ян Инь – политик, мыслитель 578–500 до н. э.

⁸³ Ян Сюн – древнекитайский философ-конфуцианец, литератор, поэт и филолог ханьского времени, 53 г. до н. э. – 18 г. н. э.

⁸⁴ Сыма Сянжу – 179–117 до н. э., китайский писатель.

⁸⁵ Лю Кунь – 270–318, китайский военачальник.

⁸⁶ Се Ань – 320–385 гг., государственный деятель государства Восточная Цзинь.

⁸⁷ Цзо Сы – китайский писатель, примерно 250–305 гг.

⁸⁸ Лоян и Чанъань.

⁸⁹ Сделанный из больших грубых листьев, а не только нежных почек.

чай. Чай может быть покрошен, пропарен, прожарен, источен. Его кладут в глиняный сосуд и заливают водой⁹⁰.

Иногда при варке чая добавляют лук, имбирь, финик, мандариновую корку, кизил, мяту и прочее. Ингредиенты могут вариться вместе с чаем или быть рассыпаны сверху, а пена выливаться через край. Все это отбросы и помои, но, к сожалению, среди народа популярен такой способ приготовления чая⁹¹. Увы!

Небо возвращает всю тьму вещей, доводя их до совершенства. Человек также совершенствует вещи. Пребывая в доме, он облагораживает дом, доводя его до совершенства. Носимую одежду он облагораживает, доводя до совершенства. Вкушаемые еду и питье он доводит до совершенства⁹².

Чайное искусство имеет девять основ:

1. Приготовить чай.
2. Различение (хорошего и плохого в чае).
3. Надлежащая утварь.

⁹⁰ Этот способ приготовления чая можно встретить и сейчас в одаленных горных деревнях провинции Юаньнаь у малых народностей (#####). Подобный глиняный сосуд похож на кувшин для вина.

⁹¹ Как уже говорилось ранее, до династии Тан чай варили вместе с овощами, фруктами и приправами. И называлось все это «чайный суп» (##).

⁹² Это принцип «мастерства» (гун-фу, ##). Когда любая деятельность может быть доведена до совершенства. Повар, отдавший кулинарии десятки лет упорного труда, может обрести поварское гун-фу. Занимаясь боевыми искусствами, можно обрести боевое гун-фу... Танцами – танцевальное гун-фу. Чаем – чайное гун-фу. То есть, следуя принципу безупречности, доводить свою деятельность до совершенства.

4. Надлежащий огонь.
5. Правильная вода.
6. Прокаливание чая.
7. Размолоть чай в порошок.
8. Сварить чай.
9. Выпить чай.

Собрать листья в тени и высушить ночью – это не значит приготовить чай. Жевать его и нюхать – это не значит разбираться в чае (различать). Принести затхлый треножник и воняющую рыбой чашу – не значит приготовить утварь. Смолистые дрова или кухонный уголь – не подходят для огня. Вода из бурных источников или после ливня – неподходящая вода. Снаружи разогретый чай, а внутри сырой – это не значит прокалить чай. Превратить его в нефритовый порошок или зеленую пыль – не значит помолоть чай. С трудом или в спешке использовать орудия для варки – это не означает сварить чай. Летом пить много, а зимой не пить вовсе – это не означает вкушать чай.

Для необычайной свежести и изящного аромата ограничь число пиал до трех. Хуже, если будет пять пиал. Если число гостей достигло пяти, то используй три пиалы. Если достигло семи – используй пять пиал. Если шесть гостей или меньше – не экономь на числе пиал. Если же недостает одного человека, то пусть глубокомыслие чая займет его место.

#####

Глава 7. Исторические записи

Огненный император Янь Ди – Шень Нун. Чжоу Гундань из княжества Лу при династии Чжоу. Янь Ин из царства Ци. Из царства Хань бессмертный даос Дань цзю-цзы. Сыма Вэнь с горы Хуан-шань. Ян Сюн. Гуй Минхоу из У. Вэй Хунсы.

Император Хуэй-ди из Цзинь. Лю Сыкункун. Кун – племянник императора и губернатор округа Янчжоу. Евнух Чжан Хуанмэнь. Фу Сыли. Сян Мачун из Цзян. Сун Чу. Левый министр Тай-чун. Лу Усин⁹³. Его племянник Чу, бывший министром в Гуйцзи. Генерал Се Аньши. Гуо Пу. Хуань Вэйнь из Ян-чжоу. Придворный Ду Юй. Ши⁹⁴ Фаяо – монах из храма Укансяошань-сы. Сяохоу Кай из царства Пэй. Юй

⁹³ Родственник Лу Юя.

⁹⁴ Уже в то время буддисты при постриге в монахи брали себе фамилию «Ши». Как у Шакьямуни Будды.

Тао и Юй Хун.

Из северных областей Фу Сун. Хун Цзюньцу из Даньяна. Ань женьюй из Сюаньчэна. Дань Даокай из Дунхуана. Чень Уци из уезда Шань. Госпожа Гуанлин.

В срединных землях были следующие: Ван Су из Ланье при династии поздней Вэй. Принц Сун⁹⁵ Синьянь Ванцзы Луань. Его младший брат Юйчжан. Бао Чжао и его младшая сестра Лихуэй. Аскет Тан Цзи с горы Багун-шань.

Родоначальник династии Ци император Уди. Лю Тинвэй из Лян. Мастер Тао Хунцзин⁹⁶.

Во времена нынешней династии: Сю Ингун.

«Канон Шэнь-нуна о яствах»: «Если принимать чай долгое время, то он дает телу силу, а воле решительность».

Чжоу-гун «Ер-я»: «Цзя, означает горький чай».

«Гуан-я» гласит: «В царствах Чу и Ба собирают листья и прессуют из них блины. С возрастом лист становится выдержанным⁹⁷. А потом он промакивается в рисовом отваре. Когда желаешь сварить чай, вначале прокали (прожарь) блин до обретения им красного цвета. Перемели в порошок и положи в кувшин. Залей водой и накрой крышкой. Потом добавь лук, имбирь, мандарин, а также другие травы и овощи⁹⁸.

⁹⁵ Имеется в виду первая династия Сун (420–479 гг.), а не та, что была уже после Лу Юя.

⁹⁶ Тао Хунцзин – великий даосский мастер, оставивший после себя множество трудов. Также известный как отшельник Хуаян (#####).

⁹⁷ Это описание качества Пуэра: «Чем старше, тем ароматнее» (#####).

⁹⁸ Здесь описывается древний способ приготовления «чайного супа» (##).

Этот напиток протрезвляет и отгоняет сонливость».

В книге «Весны и осени Яньцзы» говорится: «Во время правления Ци Цзингуна Ин Сян питался простой едой и пил немного чая».

Сыма Сянжу «Фан цзин пянь»: «Учжю, одуванчик, мать-и-мачеха, лилия, горькая полынь, мокричник, пион, корица, чертополох, гриб фэйляньгуань, чай, виноградник японский, дудник дуарский, аир, мансяо, камыш, кизил».

Словарь диалектов «Фан-янь»: «На юго-западе царства Шу⁹⁹ люди называют чай словом Цзя».

«У чжи. Вэй яо чуань»: «На пирах императора Сунь Хао на каждого гостя рассчитывалось до семи шенов (вина). Те, кто не могли выпить всё, (тайком) выливали (вино) на землю. Яо не пил более двух шэнов вина. Хао же тайком подменял ему вино на чай¹⁰⁰».

«Цзинь чжун син шу»: «Лу На был правителем округа Усин. Однажды генерал Се Ань решил навестить На. Племянник На обвинил дядю в том, что тот не готовится к встрече (с генералом). Тогда, не осмелившись спросить разрешения, он на свои личные деньги запасся угощениями на дюжину человек. Когда генерал Се Ань прибыл, его встретили только чаем и фруктами. Тогда внезапно были внесены самые изысканные кушанья в красивой посуде. Когда генерал

⁹⁹ Территория современной провинции Сычуань.

¹⁰⁰ Конец истории плачевен. Император узнал об обмане и в 273 году казнил обоих любителей чая.

Се Ань уехал, На наказал племянника сорока ударами плети. Сказав: «Никакой от тебя пользы для дяди. Зачем ты порочишь меня даже в простых делах?»»

«История династии Цзинь»: «Хуань Вэнь – правитель округа Янчжоу. Характер его очень экономный. На пирах он угощал гостей только чаем и фруктами».

«Записки о поисках духов»: «Сяхоу Кай умер от болезни. У него был родственник по имени Гоу Ну, который увидел призрака. Как покойный Кай пришел, чтобы забрать коня. После чего он заболел. Его жена уже надела траурную одежду и сидела подле него. Он был в своей кровати у западной стены. Придя в себя, первое, что он попросил – это пиалу чая».

Лю Кунь «Юй сюн цзы на нянь чжоу ци ши янь шу»: «Я уже получил из Ань-чжоу один цзинь сушеного имбиря, цзинь корицы, цзинь шлемника байкальского. Все, в чем я нуждался. Но одолевает меня тоска, мечтаю я о настоящем чае. Мог бы ты достать мне его?»

Фу Сянь «Сы ли цзяо»: «На юге в царстве Шу есть нищенствующие женщины, котоыре делают чайную кашу и продают ее. Также они продают прессованные блины на рынках. Зачем мне запрещать женщинам продавать чайную кашу?»

«Заметки о чудесном»: «Юй Хун, человек из Юй Яна, пошел в горы собирать чай. Там он встретил одного даоса, ведущего трех волов. Он довел Хуна до горного водопада и сказал: «Юй Даньцю. Слышал, господин любит пить чай из

хорошей посуды. В горах есть большие чайные деревья. Чай там хватит на всех. Могу ли я просить господина, чтобы в следующий раз он захватил с собой чашу и подарил низкому человеку”».

Цзо Сы «Стихи прекрасной девушке»: «В моей семье есть прекрасная девушка. С белоснежным ликом. По имени Ван Су. Губы и зубы у нее утонченные. Есть у нее сестра по имени Хуэй Фан. Глаза и брови ясные, как живописные картины. Дикая утка летает над садом. Плоды падают и ждут, пока их подберут. Жажду видеть цветы среди ветров и дождей. Сердце мое пишет пьесу о чае. Вздыхаю среди треножников и котлов».

Чжан Мэнян «Взбираться на башню в Чэнду»: «Спрашиваю дорогу к хижине Янцзы. Желаю увидеть жилище Чанцина. Путь этот долог и требует много золотых монет. Мой конь встает на дыбы и оставляет позади пять столиц. У ворот стоят гости на конях. На зеленом поясе висит изогнутый клинок. Яства в треножниках, и приходит изысканный покой. Идем в леса, чтобы набрать осенних мандаринов. В реках ловим весеннюю рыбу. Черное яйцо лучше, чем драконий соус. Фрукты изысканнее, чем крабы. Ароматный чай успокаивает шесть чувств. Его аромат распространяется во все девять направлений. Жизнь человека – это покой и радость. Мы живем на земле блаженства».

«Чуань сун ци хуэй»: «розовое яблоко, дикое яблоко, хурма, каштан, ананас, красный апельсин, чай с южных земель,

дикий мед из северных земель».

Пищевые предписания Хун Цзюньцзю: «На смене холодного и теплого сезонов под инеем появляются первые чайные ростки. Выпей три чаши такого чая и остановись. Также можно по одной чаше отвара употреблять сахарный тростник, папайю, сливу, восковицу, маслины, пять приправ, сюань-бао и подсолнечник».

Песни Сунь Чу: «Кизил растет на вершинах дерева фаншу. Карпы живут в водах реки Ло. Белая соль находится в Хэдуэне. Ароматный соевый соус делают в Луюане. Имбирь, корица и чай делают в царствах Ба и Шу¹⁰¹. Перец, мандарины и магнолия с высоких гор. Горец перечный, перилла нанкинская происходят из канав. Рис с рисовых полей».

Хуа То¹⁰² «Учение о питании»: «Если продолжительное время принимать горький чай, то от этого будет польза для внимания и мышления».

Отшельник Ху «О режиме питания»: «Если пить чай долгое время, то воспаришь к небесам. Но если пить его с луком, то (наоборот) станешь тяжелым».

Го Пу «Эр я чжу»: «Молодое дерево похоже на гардению. Из зимних листьев можно варить похлебку и пить. Собранный ранней весной называется Ча. Собранный позже называется Мин или Чуань. Жители царства Шу называют его горьким Ча».

¹⁰¹ Царства Ба и Шу – территория нынешней территории Сычуань.

¹⁰² Хуа То – (145–208 гг.) известный врач эпохи Восточная Хань.

«Ши шо»: «Юй Чан с детства имел хорошую репутацию. По делам он пересекал реку, и в тот момент дух его ослаб. Тогда он выпил чая и спросил людей: “Это чай Ча или чай Мин?” Люди отреагировали гримасами удивления на лице. Тогда он пояснил: “Спрашиваю, чтобы понять, пить его горячим или холодным?”».

«Продолжение записок о поисках духов – Цзин у ди»: «Человек из округа Сюаньчэн по имени Цинь Цзин часто ходил в горы Учан-шань за чаем. Там он встретил огромного волосатого человека высотой в три метра. Он довел Цзина вниз к подножию горы, где была густая растительность чайных деревьев. Он ушел, но вскоре вернулся. Достал из-за пазухи мандарин и вручил Цзиню. Цинь испугался, собрал чай и в спешке удалился».

Во время династии Цзинь в период четырех Ванов был поднят мятеж. И император Хуэй-ди отправился в изгнание в Лоян. Тогда придворный евнух наполнил чашу чаем и с великим уважением преподнес императору».

«Удивительный сад»: «Вдова Чень У из уезда Янь жила с двумя сыновьями. Они любили пить чай. Рядом с домом было древнее кладбище. Каждый раз, когда они пили чай, то совершали жертвоприношения усопшим. Два сына с сожалением сказали: “Зачем нам это кладбище? Зачем понапрасну беспокоить себя этим? Хотим выкопать останки”. Мать с трудом остановила их. Этой ночью во сне ей явился человек и сказал: “Я нахожусь в этой могиле уже более 300 лет. А два

молодых господина постоянно хотят разрушить ее, не желая сохранять. При этом они наслаждаются моим чудесным чаем, хотя в земле лежат мои останки. И позабыли вы о тутовых деревьях, упавших на эту землю”. На следующий день на рассвете она нашла во вдоре 100 000 монет, выглядевших так, будто были давно закопаны в землю. Но в новых связках¹⁰³. Мать сказала сыновьям, чтобы они устыдились. С тех пор они усердно совершали жертвоприношения».

«Жизнеописания старцев из Гуанлина»: «Во время императора Цинь Юаньди была одна старуха, которая каждое утро наполняла сосуд чаем и направлялась продавать его на рынок. Покупатели толкались в очереди, чтобы купить чай. И хотя продавала она чай с утра и до вечера, но напиток в сосуде не кончался. Полученные деньги она раздавала нищим у края дороги. Люди испугались таких чудес. Тогда судья арестовал ее и заключил в тюрьму. Той же ночью старуха улетела через окно на чайном сосуде».

«И шу чуань»: «Человек из Дуньхуана не боялся холода и жары, но принимал маленькие пилюли, состоящие из сосновой смолы, корицы и меда. А также пил чай и все».

Разъяснения буддистов и даосов в «Сю мин сен чуань»: «Сунский монах Яо из рода Ян родом из Хэдуна. Когда он переправлялся через реку в уезде Юнцзя, то встретил Шэнь Тайчжэня, которого пригласил в храм Уканьсяошань-сы. Он

¹⁰³ Китайские монеты имели отверстие в центре, через которое их нанизывали нитью на связку.

был уже преклонных лет. Из еды был только чай. Во времена Юнмин он был приглашен из Усина в столицу провести обряд. Тогда ему было уже 79 лет».

«Биография семьи Сун Цзяна»: «Цзян Тун по имени Цян принял пост императорского конюха. Тогда императору был подан доклад, гласивший: “Сегодня в западном саду продавались кислая лапша, синие овощи и чай. Это порочит государство”».

«Записи династии Сун»: «Луань князь из Синана и Шан князь из Юйчжан посещали даоса Тань Цзи на горе Багун-шань. Даос угостил их чаем. Один из них сказал: “Это сладкая роса¹⁰⁴! Как можно называть это чаем?”».

Ван Вэй «Сборник стихов»: «Тихо-тихо крадусь в высокие палаты. В безмолвии пустые залы. Ожидание господина, что не вернулся домой. Иду я, чтобы взять чай».

Младшая сестра Линхуэя Бао Чжао написала поэму «Ароматный чай».

Последним указом основателя династии Южная Ци императора У Хуанди было следующее: «На алтаре духам предков не приносите в жертву животных, но вместо этого подносите пирожки, фрукты, а из напитков приносите чай, чтобы выпить с духами, рис и вино».

«Летопись поздней династии Вэй»: «Ван Су из Ланье слу-

¹⁰⁴ Сладкая роса – термин из даосской внутренней практики. Означает чудесную сладкую эссенцию – слюну, стекающую по переднесрединному каналу женьмай.

жил в южных землях и любил пить похлебку из чая. Но когда вернулся в северные земли, полюбил есть баранину и пить кислое молоко. Люди спросили его, каков чай в сравнении с кислым молоком? Су ответил: «Чай даже не достоин быть рабом кислого молока»».

«Тун чун лу»: «В Сияне, Учане, Луцзяне, СиLINE любят чай. Все люди на востоке делают хороший чай. У чая обильная пена, которая является усладой для человека. Обычно напитки делаются из листьев растений. А у спаржи и ба-се используется корень. Все они приносят пользу человеку. Но на востоке царства Ба произрастает истинный чай. Сваренный и выпитый, он вызывает бодрость духа. В народе популярен напиток из листьев сандалового дерева и чернослива. Его можно пить холодным. На юге же есть тыква, листья которой напоминают чай. Он очень горький и вязкий. Из него делается порошок чай. Выпив такой, можно идти всю ночь без сна. Рабочие на солевых коях используют его широко без ограничений. Когда приходят гости, вначале угощают им, а потом приносят ароматные блюда».

«Кунь юань лу»: «В 350 ли к северо-западу от Ченьчжоу от округа Сюпу находится гора Уи-шань. Во время больших празднеств все родственники собираются вместе, поют и танцуют на вершине горы. На горе очень много чайных деревьев».

«Ко ди ту»: «На 140 ли к востоку от Суй-сяна есть ручей под названием Чайный ручей».

Шань Цянь «Записки Усиня»: «В двадцати ли к западу от Учэна есть гора Вэнь-шань. Там находится императорский чайный сад».

«И лин ту цзин»: «Горный чай произрастает в Хуанню, Цзинмень, Нюйгуанван-чжоу».

«Карта уезда Юнцзя»: «В 300 ли к востоку от Юнцзя есть гора белого чая Байча-шань».

«Карта уезда Хуайинь»: «В 20 ли к югу от уезда Шаньян есть чайный склон горы».

«Карта округа Чалин»: «Чалин, также называемый Лингу. Там произрастает чай».

«Бень цао – му бу»: «Мин – это горький чай. Ча – сладко-горький напиток. Прохладной природы, выводит яды. Хорошо помогает при ранах и язвах, мочегонное, выводит мокроту. Заставляет людей мало спать. Собранный осенью, он горький. Способствует опусканию ци и пищеварению. Также собирается весной».

«Бень цао – цай бу»: «Горький чай также называется Ча, также называется Сюань, также называется Юдун. Произрастает в округе И-чжоу на склонах холмов и гор. И даже холодной зимой чай не погибает. На третий день третьего месяца собирают его и сушат». Комментарий добавляет: «Касается ли это современного чая?» Чай бодрит дух.

Комментарий к Бэнь цао гласит, что в Ши-цзине сказано: “Кто говорит, что чай горек?” Также сказано: “Чай, произрастающий на глине, густой, как сироп”. Все это о горьких

травях.

При этом Тао говорит, что чай относится к деревьям и не относится к травам. Чай, собранный весной, называется горьким чаем.

«Чжень чжун фан»: «Чтобы лечить застарелые раны, нужно смешать горький чай и сколопендру. Поджаривайте этот состав до появления аромата. Дальше нужно растолочь и просеять смесь через сито. А потом сварить вместе с корнем солодки».

«Жу цзы фан»: «Для лечения чрезмерной возбудимости и обмороков необходимо сварить луковые бороды и принять как снадобье».

###

#####.##
#####

###.#####”#
#####“#####”#####“#####”
#####”
#####“#####”
#####“#####”

#####”

#####“#####”

###.#####“#####”

#####”

#####“#####”

#####“#####”

#####”

#####“## #####”

#####“#####”

#####”

#####“#####”

#####”

#####“#####”

##”

#####“#####”

#####”

#####“#####”

#####”

#####“#####”

#

#####”

#####“#####”

#

#####“#####”

#####”

#####“#####”

#####“##### #”#####“#####
#####”
#####“##### ‘#####’#####
#####”
#####.#####“#####
#####”

#####“#####‘##
#####’#####

#####”
#####“#####
#####”
#####“#####
#####”
#####“# #####‘#####
##”
#####“#####
###”
#####“#####
#####”
#####“#####
#####”
#####“#####
#####”
#####“#####

#####“#####
##”
#####“#####”
#####“##### #####”“#####
#####”
#####“#####”
#####“#####”
#####“#####”###.#####“#####
#####”
###.#####“#####
#####”#####“#####”###“#####”#####
#####?##
#####“#####”
#####“#####”

Глава 8. Чайные регионы

В Шаньнани высший регион – это Ся-чжоу. Сян-чжоу и Цзин-чжоу следующие. Хен-чжоу, Цзинь-чжоу и Лян-чжоу ниже (по качеству).

В Хуайнани высший (по качеству) регион – Гуанчжоу. Иянцзюнь, Шу-чжоу, Шоу-чжоу, Ци-чжоу, Хуан-чжоу – ниже.

В Чжеси высший регион – Ху-чжоу. Следующий – Чан-

чжоу. Сюань-чжоу, Ханчжоу, Му-чжоу, Ше-чжоу, Жунь-чжоу, Су-чжоу – ниже.

В Цзяньнань высший регион – Пэн-чжоу. Мянью-чжоу и Су-чжоу – следуют за ним. Цюнь-чжоу следующий. Я-чжоу, Лу-чжоу, Мэй-чжоу, Хань-чжоу – ниже.

В Чжедуне высший регион – Юэ-чжоу. Мин-чжоу и У-чжоу следующие. Тай-чжоу – ниже.

В регионе Цянь есть Эн-чжоу, Бо-чжоу, Фэй-чжоу, И-чжоу.

В Цзяннане чай произрастает в Е-чжоу, Юань-чжоу, Цзи-чжоу. В Линнане растет в Фу-чжоу, Цзянь-чжоу, Шао-чжоу и Сян-чжоу.

Об этих 11 регионах мало известно: Ен, Бо, Фэй, И, Е, Юань, Цзи, Фу, Цзянь, Цюань, Шао, Сян. Но чай оттуда восхитителен.

###

#####

#####

#####

#####

#####

#####

#####

Глава 9. Обобщение

Относительно приготовления чая. Если весной, когда запрещен огонь¹⁰⁵, кто-то собрал чай в дикой глуши, у монастыря или в горном саду и при этом уже отпарил, размолот и обработал огнем, то от других стадий производства чая можно отказаться.

Касательно чайной утвари. Если среди сосен есть камень, на котором можно сидеть, то позволительно исключить полку для утвари. Если используются сухие дрова и треножник, то можно пренебречь котлом, сосудом для золы, каменными щипцами и подпоркой.

Если повезло найти чистый горный родник, то можно отказаться от емкости для воды, коробки для чистки и фильтра.

Если чай пьет меньше 5 человек, то, перемолов его в чистую эссенцию, можно отказаться от сита для процеживания.

Если через колючие заросли кто-то поднимается на утес или по веревке спускается в пещеру, чтобы в горном ущелье прокалить (прогреть) и смолоть себе чай, сложив его потом в бумажный пакет, то тогда можно отказаться от ролика, щетки и дробилки. Также допустимо отказаться от специальной

¹⁰⁵ Имеется в виду праздник Цин-мин (##) – день поминания усопших. Также известный как время «холодной пищи», ибо огонь разводить запрещено.

корзины для переноса утвари, если всю ее можно уместить в обычную корзинку (для фруктов).

Однако если в городе у врат императора недостает хотя бы одной вещи из 24 необходимых, то от чая лучше отказаться вовсе.

###

#####

Глава 10. План книги

Напиши сей трактат на белом шелке на четырех или шести отрезках ткани. Развесь их по углам напротив сидящих, чтобы главы «источник», «орудия», «производство», «утварь», «варка», «питье», «исторические записки», «регионы произрастания» и «обобщение» были видны и запомнились.

Это и есть «Чайный канон» от начала и до конца.

###

#####

#####

Заключение

Путь чая – это искусство познания самого себя. Метод культивации духа, а не набор техник и методов.

Ибо как гласит древняя мудрость: «Чай и медитация одного вкуса».

Приложение 1. Краткий чайный словарь

- # chá – чай (от эпохи Тан до наших дней)
- # tú – чай (ту), устаревшее
- # jiǎ – чай (цзя), устаревшее
- # shè – чай (шэ), устаревшее
- # míng – чай (мин)
- # chuǎn – чай (чуань), устаревшее
- ## chuǎnchà – чай (в эпоху Западная Хань)
- ## ràochá – заваривать чай
- ## qīchá – заваривать чай
- ## yuèchá – заваривать чай
- ## zhǔchá – варить чай
- ## zhǔmíng – варить чай
- ## chōngchá – делать чай
- ## yuèmíng – заваривать чай
- ## jiānchá – варить чай
- ## pēngchá – заваривать чай
- ### jiānzhǔ – варить чай
- ## diàochá – заваривать чай
- ## pīnchá – готовить чай методом Пинча
- ## pīnmíng – заваривать чай методом Пинча
- ## yǐnchá – заваривать чай методом Иньча (доливания)

gōngfúchá – приготовление чая методом Гунфу ча
("чайная церемония")

diǎnchá – метод приготовления измельченного чая (династия Сун)

fēnchá – заваривать чай гостям

fèngchá – поднести чай (в знак уважения)

duānchá – подавать чай

cìchá – одаривать чаем

shàngtóu – способ заваривания чая (сначала наливается вода, потом сверху засыпается чай)

zhōngtóu – способ заваривания чая (сначала насыпается чай, заливается на треть, потом доливается до конца)

xiàtóu – способ заваривания чая (сначала насыпается чай и сразу полностью заливается водой)

cháwǔ – "танец чаинок" (при заваривании чая в стеклянной посуде)

míngzhàn – состязание в искусстве приготовления чая

dòuchá – состязание в искусстве приготовления чая

dòumíng – состязание в искусстве приготовления чая

yèdǐ – чайное дно (распаренная заварка без настоя)

cháshuǐ – чайный настой

chátāng – чайный настой

chádào – Путь чая

cháyì – чайное искусство

chéshén – чайное божество (Лю Юй)

cháxiān – чайный бессмертный (Лю Юй)

chású – чайные традиции

cháshū – книги о чае

chá yùn – чайное очарование, чайная эйфория

cháshī – чайные стихи

yǎnghú – возвращение (воспитание) чайника

gòngchá – чай для подношений (императору)

sǎnchá – рассыпной чай

jīnyáchá – прессованный чай

bǐngchá – прессованный чай в виде блина

yuánchá – прессованный чай в виде блина

zhuānchá – прессованный чай в виде кирпича

tuóchá – прессованный чай в виде гнезда

fāngchá – прессованный чай в виде квадрата

jǐnchá – прессованный чай в виде гриба

móguchá – прессованный чай в виде гриба

xiānggūjǐnchá – прессованный чай в виде гриба

zhútǒngxiāngchá – чай, прессованный в бамбуке

húluchá – чай, прессованный в виде тыквы-горлянки

jīnguāngòngchá – прессованный чай в виде тыквы

zhùchá – прессованный чай в виде цилиндра

tèxíngchá – чай, прессованный в нестандартную (не классическую) форму

suìqǔchá – чайный экстракт

cháfěn – чайный порошок

sùróngchá – растворимый чай в гранулах

chágāo – чайная смола (паста)

yáchá – чайные почки

báichá – белый чай

huángchá – желтый чай

lùchá – зеленый чай

wūlóngchá – полуферментированный чай улун

hóngchá – красный чай

hēichá – черный чай

pǔěrchá – Пуэр

huāchá – цветочный чай

gǔshùchá – чай со старых деревьев (которым более 100

лет)

dàshùchá – чай с больших деревьев

qiáoshùchá – чай с высоких долголетних деревьев

lǎoshùchá – чай со старых деревьев

jiān shuǐ – варка воды

shāokāi shuǐ – кипятить воду

shāoshuǐ – кипятить воду

zhǔ shuǐ – кипятить воду

tàng cháshuǐ – кипятить воду

fēishuǐ – кипяток

fèiténg guòjiǔ – перекипание воды

huí shāo – повторное кипячение

jiārè shíjiān guòjiǔ – слишком долго кипятить

shútangwèi – перекипевший настой

wǔhuǒ – "военный огонь", т. е. сильный огонь

wénhuǒ – "гражданский огонь", т. е. слабый огонь

xiāyǎn – глаза креветки (стадия кипения воды)

xièyǎn – крабы глаза (стадия кипения воды)

yúyǎn – рыбы глаза (стадия кипения воды)

liánzhū – жемчужные нити (стадия кипения воды)

yǒngfèi – бурлящий ключ, подобно кипению ключом (#

fānteng).

tián – сладкий вкус

gān – сладкое послевкусие

mì xiāng – медовый вкус

huí gān – превращающийся из терпкого в сладкий (сладкое послевкусие)

gān yùn tián zhì – сладкое послевкусие, появляющееся через несколько минут после вкушения чая

fāngxiāng – благоухающий, душистый аромат

hé xiāng – аромат лотоса

lán xiāng – аромат орхидеи

zǎo xiāng – аромат китайского финика

zhāng xiāng – аромат камфоры

shēn xiāng – аромат женьшеня

shēn zhāng xiāng – аромат женьшеня и камфоры

xìnèn – нежный и мягкий

qīng shuǎng – чистый, освежающий

xiānshuǎng – превосходный на вкус, свежий

qīngchè – прозрачный, чистый

míngliàng – чистый, прозрачный

xiānmíng – свежий, яркий цвет настоя

– chún – чистый

– chún – чистый (в сравнении с вином)

xīnxiān – свежий

qīng wèi – вкус свежести, присущий молодым Пуэрам

gù huá – легкий, скользящий (употребляется для выдержанных Шэнов). Который легко пьется

chén xiāng – аромат зрелого, выдержанного Пуэра. Часто противоположен

chúnhòu – выдержанный вкус

sè – терпкий, вяжущий

qiáng – мощный

hòuzhòng – плотный, густой (не путайте с крепким)

yān xūn wèi – дымный, со вкусом дыма

kǔ – горький

bàqì – мощный, терпкий, дерзкий

fùyù сильный (одурманивающий) аромат

niùmǐxiāng – аромат клейкого риса

nóngyù – густой (аромат)

sōngyānxiāng – аромат соснового дыма

cāng wèi – залежалый вкус, вкус склада

méi wèi – заплесневелый вкус. Это тоже признак испорченного Пуэра

sījī – колющий, раздражающий, сухой

yān jiāo wèi – дымный, обугленный. Может возникать при несоблюдении технологии сушки чая

dàn bó – жидкий, бледный

qīngdàn – жидкий, бледный

– suǒ hóu – полная противоположность ##. Означает

"закрытое на замок горло"

dùn – грубый вкус

bùwánquán chátāng – "незавершенный чай", т. е. за-

варенный холодной водой

yáo – сосуд для приготовления чая эпохи Тан, Сун. Без крышки, с ручкой сбоку

zhǔ shuǐhú – чайник (для кипячения воды)

cháhú – чайник (для заваривания)

gàiwǎn – гайвань, т. е. пиала с крышкой

júzhōng – одно из названий гайвани

cháōu – древнее название гайвани

chápán – чайная доска

cháhǎi – чахай, сосуд для слива чайного настоя

gōngdàobēi – "чаша справедливости", название чахая

на Тайвани

chábēi – чайные пиалы

pǐnbēi – чайные пиалы

wénxiāngbēi – высокие чаши Вэньсянбэй для вкуше-

ния аромата

chálù – чайное ситечко

chádǒu – чайное ситечко

lùwǎng – чайное ситечко

chágā – чайные щипцы

chátuō – подставка под чайную чашу

chájīn – чайное полотенце

chádào – набор инструментов для гунфу ча (также

"Путь чая")

chátǒng – подставка для чайных приборов

cháchí – чайная ложечка Чачи (для пересыпания чая)

cházé – чайный совочек Чацзе (для пересыпания чая)

chásháo – лопатка для чая

cházhēn – чайное шило (для разделки Пуэров)

chádāo – нож для Пуэра

cháhé – чайный "лотос"

chàyèguàn – чайница (для хранения чая)

chájùjià – чайная стойка (подставка под посуду)

cháshuǐguàn – сосуд для хранения питьевой воды

húchéng – водоотводная подставка для чайника

shuǐyú – чаша для чайных приборов (чаша для чайных

отходов)

fèichátǒng – ведро для использованной воды

chálòu – чайная воронка (для засыпания заварки)

húdiàn – подставка для чайника

bēidiàn – подставка для чашки

húdài – чехол для чайника

gàizhì – подставка для крышки чайника

cháchǒng – чайная фигурка

yǎnghúbǐ – кисть для протирания чайника

cháchuī – самовар

zhìchá – производить чай

zhòngchá – сажать чай

cháshù – чайное дерево

cháyè – чайный лист

chátían – чайная плантация

cháyuán – чайная плантация

mēnhuáng – "желтое томление" (стадия производства
желтого чая)

shāqīng – "убийство зелени" (стадия производства чая)

Приложение 2. Знаменитые китайские чаи династии Тан (####):

Императорский Китай насчитывает многотысячелетнюю историю. Испокон веков мастера делали неповторимые чаи для подношения императору (## gòngchá – чаи для подношения), которые заслуженно вошли в историю как "знаменитые чаи" (##). Ниже, в соответствии с историческими документами, приведены знаменитые чаи.

Согласно "Чайному канону" Лу Юя (##) и историческим запискам Ли Чжао (##), в эпоху Тан насчитывалось 50 знаменитых чаев. По большей части все они были прессованы в блины (##) и лишь некоторые были рассыпными.

– ### zǐ xǐn chá – Цзы сюнь ча, "чай фиолетовых ростков"

Также известный как Гучжуча (### gù zhū chá), Гучжуцзысюнь (#### gù zhū zǐ xǐn). Производился, Гучжуцз (## húzhōu) – ныне провинция Чжэцзян (##) уезд Чансин (#).

– #### yù xīng zǐ xǐn – И син цзы сюнь, "фиолетовые ростки из Исина"

Также известный как янсяньча (### yáng xiàn chá),

тунцзысюньча (#### tóng zǐ xūn chá). Производилсясюньча (н (## chángzhōu) – ныне провинция Цзянчу (##) уезд Исин (##).

– #### shòu zhōu huáng yá – Шоу чжоу хуан я, "желтые почки из округа долголетия"

Также известный как "желтые почки с горы Хошань" (## ## huò shān huáng yá). Производился в Шоучжоу (## shòu zhōu) – ныне провинция Аньхой (##) уезд Хошань (##).

– #### jìn mén tuán huáng – Цзинь мэнъ туань хуан, "цзиньмэнские желтые круги (блины)".

Производился в провинции Хубэй (##) округе Цзиньчунь (##).

– #### méng dǐng shí huā – Мэндин ши хуа, "каменные цветы с пика Мэндин"

Также известный как мэндинча (### méng dǐng chá). Производился в Цзяньнаньчжоуминшань (##### jiàn nán yǎ zhōu míng shān) – ныне провинция Сычуань (##) округ Янь (##) гора Мэншань (##).

– #### shén quán xiǎo tuán – Шень цзюань сяо туань, "малые круги (блины) с чудесных источников".

Производился в Дунчуань (##) – ныне провинция Юньнань (##) округ Дунчуань (##).

– ### chāng míng chá – Чан мин ча, "сияющий чай"

Также известный как "глаза дикого зверя" (### shòu mù).

Производился южнее Мянчжоусыцзяньгэ (##### mián zhōu sī jiàn gé) и в городе Сичан (##) уезде Шеньцзюань (##) на горе Сишань (##) – ныне провинция Сычуань (##) уезд Мянъянань (####) и в уезде Цзяню (##).

– ## míngyuè – Мин юэ, "яркая (полная) луна"

Также известный как "нефритовый горный поток" (## bì jiàn), "ароматные бутоны" (## fāng guǐ) и "гуро (## zhūyú).

Производился в Сячжоу (## xiá zhōu) – ныне провинция Хубэй (##) округ Ичан (##).

– #### fāng shān lù yá – Фан шань лу я, "росистые почки с горы фаншань"

Также известные как "живые почки с горы фаншань" (## ## fāng shān shēng yá).

Производились в провинции Фуцзянь (##) округе Фучжоу (##).

– ## xiāng yǔ – Сянь юй, "ароматный дождь"

Также известный как Цисян (## qí xiāng), "ароматная гора" (## xiāng shān).

Производился в Куйчжоу (## kuí zhōu) – ныне провинция Сычуань (##) округ Фэнцзе (##).

– ### nán mù chá – Нань му ча, "чай южного дерева"

Также известный как "древесный чай" (## mù chá). Производился в провинции Хубэй (##) округе Цзинчжоу (##) уезде Цзянлин (##).

– ### héng shān chá – Хэн шань ча, "чай с горы Хэншань"

Производился в провинции Хунань (##) на одной из пяти священных гор – Хэншань (##). Среди этих чаев самый известный с пика Шилин (##).

– #### yòng hú hán gāo – Юн ху хань гао

Производился в Юэчжоу (## yuè zhōu) – ныне провинция Хунань (##) округ Юэян (##).

– ## dōng bái – Дун бай, "чай с (горы) Дунбайшань"

Производился в Учжоу (## wù zhōu) – ныне провинция Чжэцзян (##) округ Дунян (##) гора Дунбайшань (###)

– ### jiū kēng chá – Цю кэн ча

Производился в округе Мучжоу (##) – ныне провинция Чжэцзян (##) округ Чуньянь (##).

– #### xī shān bái lù – Си шань бай лу, "белые росы горы Сишань"

Производился в Хунчжоу (## hóng zhōu) – ныне провинция Цзянси (##) округ Наньчан (##) гора Сишань (##).

– ##### xiān yá shí huā – Сянь я ши хуа, "каменные цветы с утеса бессмертных"

Производился в Пэнчжоу (## péng zhōu) – ныне провинция Сычуань (##) округ Пэн (##).

– ##### mián zhōu sōng lǐng – Мянь чжоу сун лин, "сосновый перевал из округа Мянь"

Производился в Мянчжоу (## mián zhōu) – ныне провинция Сычуань (##) округ Мянъян (##).

– ##### xiān rén zhǎng chá – Сянь жень чжан ча, "ладонь бессмертного"

Производился в Цзинчжоу (## jīng zhōu) – ныне провинция Хубэй (##) округ Данян (##). В отличие от остальных минча являлся рассыпным чаем. Листом был похож на ладонь небожителя.

– ### Yí líng chá – И лин ча, "чай (правителя) И-линя"

Производился в Сячжоу (## xiá zhōu) – ныне провинция Хубэй (##) округ И-лин (##).

– ## chá yá – Ча я, "чайные зубы"

Производился в Цзинчжоуханьбиньцзюнь (##### jīn zhōu hàn yīn jùn) – ныне провинция Шэньси (##) округа Анькан (##) и Ханьян (##).

– ### jīn yáng chá – Цзинь ян ча, "чай из Цзиньян"

Производился в провинции Шэньси (##) округе Цзиньян (##).

– ### yì yáng chá – И ян ча, "чай из И-ян"

Производился в Иянцзюнь (### yì yáng jùn) – ныне провинция Хэнань (##) к югу от города Синьян (##).

– ### liù ān chá – Лю ань ча, "чай из Люань"

Лист был покрут белыми ворсинками, отчего его также называли Люань байча (#### liù ān bái chá). Самый известный среди люаньского чая носил имя Сяосяньчунь (## xiǎo xiàn chūn). Производился в Шоучжоушэнтан (#### shòu zhōu shèng táng) – ныне провинция Аньхой (##) округ Люань (##).

– ### tiān zhù chá – Тянь чжу ча, "чай небесных опор (столпов)"

Производился в Шоучжоухошань (#### shòu zhōu huò shān) – ныне провинция Аньхой (##) уезд Хошань (##).

– ### huáng gāng chá – Хуан ган ча, "чай из округа Хуан-ган"

Производился в Хуанчжоу Хуанган (#### huáng zhōu huáng gāng) – ныне провинция Хубэй (##) округ Хуанган (##) уезд Мачэн (##).

– ### yǎ shān chá – Я шань ча, "чай с изящных гор"

Производился в Сюаньчжоу сюаньчэн (#### xiān zhōu xiān chéng) – ныне провинция Аньхой (##) город Сюаньчэн (##).

– #### tiān mù shān chá – Тянь му шань ча, "чай с горы небесного глаза"

Делился на два вида: восточный чай (#####) и западный чай (#####). Производился в провинции Чжэцзян (##) городе Ханьчжоу (##) на горе Тяньмушань (###).

– ### jìng shān chá – Цзин шань ча

Производился в провинции Чжэцзян (##) городе Ханьчжоу (##).

– ### shè zhōu chá – Шэ чжоу ча, "чай из округа Шэ"

Производился в Шэчжоууянь (#### shè zhōu wù yuán) – ныне провинция Цзянси (##) округ Уянь (##).

– ## xiān mǐng – Сянь мин, "чай бессмертных"

Производился в Юэчжоуяюпубуцзюаньлин (##### yuè zhōu yú yáo pù bù quán líng) – ныне провинция Чжецзян (##) округ Юяо (##).

– ### wǔ yí chá – У и ча, "чай с гор Уишань"

Также известный как "знаменитый чай провинции Фуц-

зьянь" (### míng jiàn chá), "перетертый в пасту чай" (### yán gāo chá). Производился в Цзяньчжоу (## jiàn zhōu) – ныне провинция Фуцзянь (##) округ Цзяньюу (##).

– ## què shé – Цюэ шэ, "воробьиные язычки"

Также известный как «клюв» (## niǎo zuǐ), ", ue извзернышко" (## mài kē), "чешуя и панцирь" (## lín jiǎ). Производился в Цзиньюань (## jìn yuán), Дункоу (## dòngkǒu), Хэнюань (## héng yuán), Вэйцзян (## wèi jiāng), Цинчэн (## qīng chéng) и других местах – ныне провинция Сычуань (##) уезд Вэньцзянгуань (###). Также относится к знаменитым рассыпным чаям.

– ## zhōu chá – Чжоу ча, "окружной чай"

Изготавливался несколько раз в год. А именно: ранней весной (## zǎo chūn), в), ой ливался несколько р## hu ой ливался несколько раз (## huǒ hòu). Производился вблизи Циончжоу (## qióng zhōu), Линси (## lín xī), Сыань (## sī ān) и других местах – ныне провинция Сычуань (##) уезд Вэньцзян (##). Также являлся рассыпным чаем.

– ### lú zhōu chá – Лу чжоу ча, "чай из округа Лучжоу"

Также известный как "чай из Наси" (### nà xī chá). Производился в Лучжоунаси (#### lú zhōu nà xī) – ныне провинция Сычуань (##) округ Ибиньлу (####).

– ##### é méi bái yá chá – Э мэй бай я ча, "белые почки с горы Эмэйшань"

Производились в округе Э горах Эмэйшань (##### méi zhōu é méi shān) – ныне провинция Сычуань (##) округ Лэшань (##).

– ### zhào pō chá – Чжао по ча

Производился в Ханьчжоугуанхань (#### hàn zhōu guǎng hàn) – ныне провинция Сычуань (##) округ Мянчжу (##).

– ### jiè qiáo chá – Цзе цяо ча, "пограничный мост"

Производился в Юаньчжоу (## yuán zhōu) – ныне провинция Цзянси (##) округ Ичунь (##).

– ### chá líng chá – Ча лин ча, "чайный перевал (через горы)"

Производился в Куйчжоу (## kuí zhōu) – ныне провинция Сычуань (##) округа Фэецзе (##), Уши (##), Ушань (##), Юньян (##) и других.

– ### shàn xī chá – Шань си ча, "чай из округа Шаньси"

Производился в округе Юэ уезде Шань (#### yuè zhōu shàn xiàn) – ныне провинция Чжэцзян (##) уезд Шэн (##).

– ### shǔ gāng chá – Шу ган ча

Производился в округе Ян уезде Цзянду (#### yáng zhōu

Jiāng dū).

– ### lú shān chá – Лу шань ча, "чай с гор Лушань"

Производился в Цзянчжоу лушань (#### jiāng zhōu lú shān) – ныне провинция Цзянси (##) округ Лушань (##).

– ## táng chá – Тан ча, "танский чай" (династии Тан)

Производился в провинции Фуцзянь (##) округе Фучжоу (## fúzhōu).

– ### bó yán chá – Бо янь ча, "утесный чай"

Также известный как "полускалистый чай" (### bàn yán chá). Производился в провинции Фуцзянь (##) округе Фучжоу (## fúzhōu) уезде Гушань (## gǔ shān).

– ### jiǔ huá chá – Цю хуа ча, "чай девяти узоров"

Производился в провинции Сычуань (##) восточнее Цзяньгэ (## jiàn gé).

– ### xiǎo jiāng yuán – Сяо цзян юань, "сад малой реки"

Производился в округе Цзянь уезде Сяоцзянюань (#### # jiàn zhōu xiǎo jiāng yuán) – ныне провинция Фуцзянь (##) округ Наньпин (##).

Приложение 3. Знаменитые чай династии Сун (####)

В соответствии с "Историей династии Сун: Ши хо чжи" (#.#.###), "Дагуань чалунь" (####) императора Сун Хуэйцзуня, "Сюаньхэ бэйюань гунчалу" (#####), тексту сунского Чжао жули (###) "Бэй юань бе лу" (####) и другим историческим запискам, насчитывается 90 с лишним нижеследующих знаменитых чаев (##), 40 из которых были чаями для подношений императору (##). Как и ранее, основной формой выпуска была прессовка чая в блины. В это время также широко были распространены чайные соревнования "доу ча" (##), определявшие качество листа. Что в разных областях Поднебесной способствовало непрерывному творческому процессу создания новых "знаменитых чаев". В это время распространение также получили рассыпные чай из почек (###).

Цзянь ча (## jiàn chá), также известный как бэйюаньча (##.#.## běi yuàn chá), цзянь ань ча (#### jiàn'ān chá). Производился в Цзяньчжоу (## jiàn zhōu), являвшимся основным регионом производства чая для подношений императору.

– #### gù zhǐ zǐ xūn – Гу чжу цзы сюнь

Производился в Хучжоу (## húzhōu) – ныне провинция

Чжэцзян (##) уезд Чансин (##).

– ##### yì xīng zǐ xǔn – И син цзы сюнь, "фиолетовые ростки из Исина"

Также известный как янсяньча (### yáng xiàn chá), тунцзысюньча (#### tóng zǐ xǔn chá). Производился в Чанчжоу (## chángzhōu) – ныне провинция Цзянчу (##) уезд Исин (##).

– ### gì zhù chá – Жи чжу ча

Также известный как Жичжуча (### gì zhù chá). Производился в провинции Чжэцзян (## zhè jiāng) округе Шаосин (# # shào xīng)

– ### ruì lóng chá – Жуи лун ча

Производился в провинции Чжэцзян (## zhè jiāng) округе Шаосин (# # shào xīng)

– ### xiè yuán chá – Се юань ча, "чай благодарного источника"

Производился в Шэчжоу (## shè zhōu) округе Уюань (# # wù yuán).

– ### shuāng jǐng chá – Шуан цзин ча, "чай из двух колодецев"

Также известный как хунчжоу шуанцзин (#### hóng zhōu

shuāng jǐng), хуанлунизвестный (#### huáng lóng shuāng jǐng), шуанцзинвестн (#### shuāng jǐng bái yá). Производился в Фэннин (## fēn níng) – ныне провинция Цзянси (##) округ Сюшуй (##), в Хунчжоу (##) – ныне округ Наньчан (##). Являлся россыпным чаем.

– #### yǎ ān lù yá – Я ань лу я

Также назывался мэдинча (### méng dǐng chá). Производился в провинции Сычуань (##) округе Мэншань (## méng shān) – ныне округ Яань (##).

– #### lín jiāng yù jīn – Линь цзян юй цзинь

Производился в провинции Цзянси (## jiāng xī) округе Цзинцзян (## qīng jiāng).

– #### āi zhōu jīn piàn – Ай чжоу цзинь пянь

Также известный как цзиньгуаньиньча (#### jīn guān yīn chá) или "чай золотой Гуаньинь". Производился в провинции Цзянси (##) округе Ичунь (## yí chūn).

– ### qīng fēng suǐ – Цинь фэн суй

Производился в Цзяньань (## jiàn ān) – ныне провинция Фуцзянь (##) округ Цзяньоу (##).

– #### nà xī méi líng – На си мэй лин

Производился в Лучжоу (## lúzhōu) – ныне провинция

Сычуань (##) округ Лу (##).

– #### bā dōng zhēn xiāng – Ба дун чжень сян

Производился в провинции Хубэй (##) округе Бадун (##).

– ## lóng yá – Лун я

Производился в провинции Аньхой (##) округ Люань (# #).

– #### fāng shān lù yá – Фан шань лу я, "росистые почки с горы фаншань"

Также известные как "живые почки с горы фаншань" (## ## fāng shān shēng yá). Производились в провинции Фуцзянь (##) округе Фучжоу (##).

– #### wǔ guō chá – У гуо ча

Производился в провинции Юньнань (## yún nán) городе Куньмин (## kūn míng).

– #### pǔ ěr chá – Пу эр ча

Также известный как пуча (## pǔ chá). Произрасталзв-талзросталтный как (## yún nán).

– #### jīū kēng chá – Цзю кэн ча

Производился в провинции Чжэцзян (##) округе Чуньянь (## chún ān).

– ##### pù bù líng chá – Пу бу лин ча

Улунча (### wǔ lóng chá) или "чай пяти драконов", чжень-жуча (### zhēn gú chá), цзыяньча (### zǐ yán chá) или "чай с пурпурных утесов", хушаньча (### hú shān chá), лююаньча (### lù yuàn chá), дакуньча (### dà kūn chá), бэйкэнча (## # bèi kēng chá), сикэнча (### xī kēng chá). Производились в провинуии Чжэцзян (##) уезде Шэн (## shèng xiàn).

– ### jìng shān chá – Цзин шань ча

Производился в провинции Чжэцзян (##) городе Хань-чжоу (##).

– ### tiān tāi chá – Тянь тай ча

Производился в Чжэцзян (##) округе Тяньтай (## tiān tāi).

– ##### tiān zūn yán gòng chá – Тянь цзюнь янь гн ча

Производился в Чжэцзян (##) округе Фэншуй (## fēn shuǐ) – ныне округ Тунлу (##).

– ### xī ān chá – Си ань ча, "чайзападного скита"

Производился в Чжэцзян (##) округе Фуян (##).

– ##### shí jiǎn líng chá – Ши цзянь лин ча

Производился в Чжэцзян (##) округе Чжуцзи (##).

– ### niǎo zuǐ chá – Няо цзуй ча, "чай птичий клюв"

Также известный как Минюэсяча (#### míng yuè xiá chá) или "чай из лунного ущелья". Производился в округе Шу (# # shǔ zhōu) уезде chá) ил(## héng yuán).

– ### bǎo yún chá – Бао юнь ча, "чай драгоценных облаков"

Производился в провинции Чжэцзян (##) городе Хань-чжоу (##).

– ### bái yún chá – Бай юнь ча, "чай белых облаков"

Также называемый лунцзюмин (#### lóng jiū mǐng). Производился в провинции Чжэцзян (##) округе Юэцин (## yuè qīng) на горе Яньданышань (### yàn dàn shān).

– ### yuè miǎn chá – Юэ мянь ча

Производился в провинции Сычуань (##) округе Фу (## fú zhōu).

– ### huā wù chá – Хуа у ча, "чай цветущего ущелья"

Производился в округе Юэ (## yuè zhōu) уезде Лантин (# # lán tíng).

– #### xiān rén zhǎng chá – Сянь жень чжан ча, "ладонь бессмертного"

Производился в Цзинчжоу (## jīng zhōu) – ныне провинция Хубэй (##) округ Данян (##).

– ### zǐ yáng chá – Цзя ян ча, "чай пурпурного Ян"

Производился в провинции Шэньси (##) округе Цзиньян (## zǐ yáng).

– ### bèi yáng chá – Бэй ян ча

Производился в провинции Хэнань (## hé nán) к югу от города Синян (## xìn yáng).

– #### huáng líng shān chá – Хуан лин шань, "чай с желтого горного перевала"

Производился в провинции Чжэцзян (## zhè jiāng) уезде Линьань (## lín ān).

– ### lóng jǐng chá – Лун цзин ча, "колодец дракона"

Производился в провинции Чжэцзян (##) городе Ханьчжоу (##).

– ### hǔ qiū chá – Ху цю ча, "холм тигра"

Также известный как байюньча (### bái yún chá) или "чай белых облаков". Производился в провинции Цзянсу (## jiāng sū) близ города Сучжоу (## sūzhōu) на горе Хуцюшань (### hǔ qiū shān).

– #### dòng tíng shān chá – Дун тин шань ча, "чай с горы

Дунтин"

Производился в провинции Цзянсу (## jiāng sū) близ города Сучжоу (## sūzhōu).

– ### líng shān chá – Лин шань ча

Производился в провинции Чжэцзян (##) уезде Нинбоу (### níng bō bù).

– ### shā píng chá – Ша пин ча, "песчаная равнина"

Производился в провинции Сычуань (##) в горах Цинчэншань (### qīng chéng shān).

– ### dèng zhōu chá – Дэн чжоу ча

Производился в провинции Сычуань (##) в округе Вэньцзян (## wēn jiāng) уезде Е (## yē xiàn).

– ##### é méi bái yá chá – Э мэй бай я ча, "белые почки с горы Эмэйшань"

Также называемый сюэя (## xiě yá), или "снежные почки". Производился в провинции Сычуань (##) в горах Эмэйшань (### é méi shān). Являлся рассыпным чаем из почек.

– ### wǔ kè chá – У кэ ча

Производился в провинции Фуцзянь (##) на горах Уишань (### wǔ yí shān).

– ##### wò lóng shān chá – У лун шань ча, "чай с горы спя-

щего дракона"

Производился в округе Юэ (## yuè zhōu) – ныне провинция Чжэцзян (## zhè jiāng) округ Шаосин (## shào xīng)

– ### xiū rén chá – Сю жень ча

Производился в округе Сюжень (## xiū rén) – ныне провинция Гуанси (## guǎng xī) округ Липу (## lì pǔ).