

Ю. Е. Короткова

# Такой многоликий чай



# Ю. Е. Короткова

## Такой многоликий чай

*Текст предоставлен издательством  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=6130167](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6130167)  
Такой многоликий чай: Научная книга; 2013*

### Аннотация

**<p id="\_\_GoBack">**Известно ли вам, что чай может быть использован как лечебное средство в качестве напитка, в форме сока свежих листьев, экстракта, в виде сухого порошка для лечения ожогов, наружных и внутренних язв, а также для прекращения рвоты? А кроме этих домашних способов использования, чай служит важным сырьем для современной фармацевтической промышленности, где из чайной пыли вырабатывают натуральный кофеин, из грубого чайного листа извлекают витамин Р? Прочтя эту книгу, вы узнаете подробнее об этом и еще о многих особенностях использования чая. В книге приведено большое количество интересных и полезных рецептов приготовления чая, собранных из разных стран, где чай и напитки на его основе почитаемы и являются частью жизни народа. Ему посвящены церемонии, ему поклоняются целые народы, он и все что связано с ним – благородно, он спасает от 100 болезней, ему благодарны сотни тысяч людей, он жил тысячу лет назад и никогда не умрет, он уникален, но выбрать его – целая наука. Интересно ли вам, о чем идет речь?

Книга, которую вы держите в руках, содержит бесценные советы, которые вам всегда будут помогать. Именно поэтому она вызовет несомненный интерес у того, кто придерживается здорового образа жизни, кто предпочитает профилактику больничной койке. В ней приведены интересные факты из жизни императоров и древних мыслителей, криминальная фальсификация чайной продукции, отличные рецепты приготовления чая и напитков. Книга не только разнообразит ваш досуг, но и сделает заботу о своем здоровье легкой и интересной.

# Содержание

Введение	6
Глава 1. Такой многоликий чай	9
1.1. Искусство чайной церемонии	9
Конец ознакомительного фрагмента.	33

# **Ю. Е. Короткова**

## **Такой многоликий чай**

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

# Введение

Много есть хороших напитков – прохладительных, питательных, целебных, и каждый по-своему знаменит. Но с чаем не сравнится никакой другой: его знает и любит масса людей на всех континентах. Чай пьют в любом возрасте, при соблюдении любой диеты, во всякое время года. Его пьют в праздники и в будни, как лакомство и как лекарство, за дружеской беседой и за рабочим столом. **Чай** – верный друг человека на всем его жизненном пути. Он дает нам радость и бодрость, бережет здоровье и лечит!

Чай... Это короткое слово впитало в себя содержание легенд и научных трудов, народной молвы и государственных документов. Историю жизни чая чтили и помнили императоры и богословы, врачи и гурманы, поэты и купцы, философы и художники, ученые и политики, законодатели и контрабандисты... Разные виды и сорта чая могут быть совершенно не похожи один на другой, и даже прекраснейший чай можно по-разному готовить и по-разному воспринимать – и как нектар, и как подкрашенный кипяток.

И если разобраться, чай очень многолик и разнообразен...

Главное достоинство чая заключается вовсе не в его вкусе, ведь вкусными могут быть многие напитки, а в тех целебных качествах, которыми он наделен. Лекарственные свойства

растений были известны людям очень давно, наверное, даже обитатели пещер уже пользовались целебными травами для лечения различных недугов. Дошедшие до нас лечебные трактаты древних врачей дают уже конкретные рецепты и способы применения целебных растений на базе практического опыта многих тысячелетий. Таким образом, народные знахари – целители передавали из поколения в поколение сведения о целебных свойствах той или иной травы, создавая прочный фундамент той природной «зеленой аптеки», которой мы пользуемся и в настоящее время. **Травяные чаи** – это настоящий кладезь витаминов, микроэлементов, различных биологически активных веществ, благотворно влияющих и оздоравливающих организм человека.

Лекарственные чаи готовят из лесных, полевых трав и плодов, очень разнообразных по вкусу, цвету и аромату. Травяные чаи фактически являются продуктом питания, они имеют в своем составе массу биологически активных веществ: витаминов, ферментов, микроэлементов, органических кислот и т. п. Этот букет биологически активных веществ благотворно влияет на организм человека, предупреждает и лечит многие заболевания, поэтому травяные чаи рекомендуется пить всем независимо от возраста и состояния здоровья. Ценность травяного чая также состоит в том, что он не содержит возбуждающие вещества, которые не так уж и безвредны для организма человека, тем более для людей с нарушениями нервной и сердечно-сосудистой систем.

Но даже обычный чай является уникальным по своим лекарственным свойствам напитком, ведь именно употребление чая является одним из самых лучших видов профилактики многих сложно излечиваемых заболеваний. Недавно американские исследователи обнаружили, что обычный черный чай может быть профилактическим средством от инфаркта. Профессор Джозеф Вита из Бостонского университета наблюдал за группой из 50 гипертоников и сердечников, ежедневно выпивавших по 4 чашки черного байхового чая. Через 4 недели после начала эксперимента оказалось, что стенки сосудов наблюдаемых укрепились под воздействием присутствующих в напитке антиокислительных ферментов, а кровяное давление стало более стабильным. По мнению исследователей, чай способствовал рассасыванию тромбов. Когда же участникам эксперимента вместо чая стали давать растворенные в воде таблетки кофеина, целебный эффект сошел на нет. Та же реакция наступила, когда чай заменили водой.

Но наличие таких свойств в чае заставляет с особой бережностью относиться к выращиванию драгоценного растения, его сбору, транспортировке и, конечно, приготовлению.



# Глава 1. Такой многоликий чай

## 1.1. Искусство чайной церемонии

В каждой стране чай пьют по-своему. У разных народов свои традиции.

В Великобритании чай стал организатором распорядка дня. Утро должно начинаться с чашечки согревающей смеси чаев (двух частей «Дарджилинга» и одной «Ассама», либо мелкого ломаного листа «брокен» из Цейлона, Кении и Индии), приносимой в постель. Вот уже более 100 лет день англичанина начинается с чашечки чая «Английский завтрак». Пьют его два раза – один раз в постели, другой за завтраком. Привычка к *early morning cuppa* – ранней чашечке чая до одевания и умывания – возникла из-за сырого климата Англии, знаменитой своими утренними туманами. Англичане просыпаются очень рано, в 6–7 ч утра, и чашечка крепкого тонизирующего чая просто необходима, чтобы смириться с необходимостью покинуть тепло нагретой за ночь постели ради запланированных на сегодня дел.

После того как англичанин приведет себя в порядок, он отправляется в гостиную на завтрак. Такой завтрак не имеет ничего общего с так называемым континентальным завтраком с обилием сладостей, характерным для латиноамери-

канских колоний европейских стран. Чашечка чая «Английский завтрак» подается к утренней овсянке, рыбе или яичнице с беконом. Чай «Английский завтрак» богат кофеином, но небезопасен для желудка, особенно, если чай пьется натощак, поэтому такой чай обычно смешивают с молоком. Хорошо он и с лимоном.

**Знаете ли вы** историю рождения чая «Эрл Грей» от фирмы «Твайнинг»? Высушенный чай чрезвычайно восприимчив к окружающим запахам. И вот однажды, когда перевозили партию чая, пряности и бочки с маслом бергамота в трюме корабля для графа Грея, внезапно налетели тучи, ветер усилился настолько, что матросов выбрасывало за борт, палубу то и дело омывали волны океана. Начался сильнейший шторм!

В трюме тем временем, к наихудшим ожиданиям перевозчиков, чай, пряности и масло вылились и высыпались из своих емкостей и перемешались.

После окончания шторма выбросить дорогостоящий, хотя и испорченный, чай никто не рискнул. Попробовали заварить, а напиток удивил всех своим ароматом, вкусом и органичностью этого сочетания. А может, это все было не так?..

Второй завтрак – lunch – возник в эпоху правления королевы Виктории как небольшая трапеза, в ходе которой мужчинам дозволялось собираться в клубах, а женщинам – дома.

Ланч обычно тоже заканчивается чашечкой чая. В это время можно пить любой чай, который нравится, от чистого и глубокого высокогорного цейлонского чая до прозрачного, как бриллиант, «Дарджилинга». Чаще всего это крепкий тонизирующий чай, но более ароматный и мягкий на вкус по сравнению с тем чаем, который пьется на завтрак. Таким, например, сочетанием отличается «Английский чай № 1», смесь листьев «оранж пеко» цейлонских и кенийских сортов чая. Крепкий вкус и значительное содержание кофеина смягчены маслом бергамота, который к тому же обладает успокаивающим действием. Именно благодаря идеальному сочетанию крепости чая и мягкости вкуса этот сорт чая относится к числу универсальных – его можно пить в любое время дня.

Обед в Англии наступает поздно, поэтому весь день изобилует короткими перерывами на чай – «tea breaks». В некоторых офисах их устраивают чуть ли не через каждый час. Традиция такова, что ни один начальник не имеет права лишить своих служащих возможности сделать перерыв на чай – подобные попытки могут привести к серьезным осложнениям в служебных отношениях. Короткий дневной чай обычно сопровождается небольшими закусками и потому называется «low tea». Это время послеполуденного чая, или просто полдника.

И в строгом соответствии с часами день венчает чашка ароматного Эрл Грея – так называемый **five o'clock**. Самый знаменитый из полдников был введен в 1840 г герцогиней

Анной Бедфордской.

Седьмое чаепитие – «four o'clock». Британцам предписывалось утолять голод, неизбежно возникающий в промежутке между завтраком и обедом, чашечкой чая с легкими, обычно подогретыми закусками. Уже в XX в. время этого чаепития передвинулось на час позже. Чай так и называется – «Английский полдник». Чай «Английский полдник» отличается особенным богатством выбора чайного листа, содержит много типов и имеет легкий аромат бергамота.

В традиционные рецепты английского чаепития входит чай с молоком. Его особенность состоит в том, что не молоко доливают в чай, а чай в молоко, из-за этого напиток приобретает совершенно другой вкус, чай они пьют с классическими булочками – скоунз.

После позднего ужина, незадолго до сна англичане могут себе позволить еще одну чашку чая. Обычно для этого выбирается чай с любимым ими вкусом, но из которого фабричным путем был удален кофеин.

Пристрастие к разным сортам в разное время сложилось из-за вкусовых и ароматических характеристик и свойств чая. Крепкий тонизирующий напиток лучше пить утром. «Дневной» предполагает гармоничное сочетание крепости и мягкости. А успокаивающий аромат бергамота хорош вечером.

**Знаете ли вы, что еще одна красивая страница англий-**

ской чайной традиции связана с гонками чайных клиперов, которые проходили во второй половине XIX в. Суэцкого канала тогда еще не было, и корабли из Индии и Китая шли вокруг Африки около 3 месяцев. Чай портился, и время в прямом смысле превращалось в деньги. Самым знаменитым чайным клипером стал «Катти Сарк».

Прославились также чайные клиперы (кстати, от английского to clip – «срезать»; подразумевалось, что они «срезали» волны), имевшие имя «Ариэль», «Тайпинь» и «Фермопилы». 30 мая 1866 г. состоялась самая знаменитая гонка чайных клиперов, которую выиграл «Тайпинь», обогнавший «Ариэль» на 12 мин. Самое интересное в этой разнице то, что они плыли 99 дней. Суда выходили из порта в одно время и гонялись, часто совершенно не выпуская друг друга из вида.

За победу в гонках и капитаны, и команды получали порядочный денежный приз, а сам корабль «Голубую ленту» – очень почетный и престижный вымпел. С открытием в 1869 г. Суэцкого канала и появлением пароходов гонки потеряли всякий смысл, хотя об этой потере говорили тогда как о крахе целой эпохи.

Британцы редко пьют чай с лимоном, называя его «чаем по-русски», или чудачеством иностранцев, зато «белый чай», т. е. с молоком, пьют много и часто. В чашку наливают сначала сливки или молоко (четверть чашки), а уже потом –

крепко заваренный чай. Объяснение простое: 200 лет назад фарфор был так тонок, что в него боялись наливать сразу горячий чай. Обратная последовательность, по мнению англичан, «убивает» вкус и аромат напитка. Английской прихоти нашлось и научное подтверждение: жир в молоке находится в виде шариков в тончайшей оболочке, а кипяток мгновенно разрушает их, улучшая свойства напитка.

Знакомством с чаем Англия обязана женщинам. Первая – Катарина Браганца, португальская принцесса, супруга английского короля Карла II. Большая поклонница чая, она познакомила с этим напитком дворцовую аристократию и сделала чаепития регулярной церемонией при дворе.

Кстати, традиция пить чай именно в 5 ч установилась лишь в XX в., видимо, когда установилась длительность всеобщего рабочего дня. А прежде в каждом доме было принято после последней трапезы вместе с детьми выпивать по чашечке, после чего дети отправлялись спать.

Однако существует мнение, что изобретение послеобеденного чая (того самого, который на всех языках мира известен под названием **five o'clock**), было придумано Анной, герцогиней Бедфордской. А как иначе, ведь Анна с трудом выносила перерыв между ранним ланчем и поздним ужином, испытывая «томление в желудке». И однажды королева попросила принести в будуар чай с печеньем. Чаепитие в неурочное время пришлось весьма кстати и вскоре стало общенациональной традицией.

А упрочила позиции чая королева Виктория, которая сразу после коронации попросила чашку чая и свежий номер «Таймс». Кстати, блестящему перу королевы принадлежит сочинение «Tea Moralities», серьезно повлиявшее на современный чайный этикет.

К 1877 г. появился первый костюм для **five o'clock**, начали открываться чайные – tea houses или tea gardens. На чай в высшее общество попадали только по приглашению: отличная возможность для леди и джентльменов посплетничать и завести знакомства. В разгар летнего чайного сезона дамы присутствовали у хозяйки не более 15 мин и отбивали на другой **five o'clock**.

Чайный перерыв – tea break – неотъемлемая часть этикета. Его отсутствие на деловой встрече – верх неуважения к собеседникам. Чтобы провести tea break во время переговоров (примерно каждые 50 мин), запасаются несколькими сортами чая. Предлагать один сорт невежливо. Для набора разных чаев нужна деревянная шкатулка: прислуга держит ее в левой руке, а правой приподнимает крышку, демонстрируя содержимое каждому гостю поочередно. Если гость проявляет некоторую нерешительность, ему рассказывают об особенностях разных сортов.

**Кстати**, в книге «Как быть британцем» венгерский журналист Джордж Майкс советовал: «Вы никогда не должны отказываться от чашки чая при следующих обстоятельствах:

если на улице жарко; если на улице холодно; если вы устали; если кто-то думает, что вы устали; если вам не по себе; если вы – гомосексуалист; прежде чем выйти из дома; если вы не дома; если вы только что пришли домой; если вам хочется чайку; если вам не очень хочется чайку, но вы могли бы; если вы уже давно не пили чая; если вы только что перехватили чашечку».

Заварочный чайник должен быть сухим и хорошо прогретым. Количество заварки рассчитывается либо исходя из числа чашек (по 1 ч л на чашку), либо из расчета 30–35 г сухого чая на 1 л кипятка. Чтобы чай правильно заварился, необходимо подождать 3–5 мин. В это время приносят еще один чайник – с кипятком.

Предоставить возможность разбавить крепкий чай – знак уважения.

Молоко подают до того, как настоится заварка, и обычно к «утренним» сортам чая. Не стоит предлагать его к «Дарджилингу», китайскому черному или зеленому чаю. И, конечно, молоко не сочетается ни с лимоном, ни с бергамотом.

Непременный «участник» чайного застолья – сахар-рафинад. Для него понадобятся ваза и щипцы. По правилам, размешав сахар, ложечку вынимают и кладут не на блюдце, а рядом на поднос. В одной руке держат чашку, а другой рукой поддерживают блюдце.

Нарезанный дольками лимон подается на отдельной таре-



лочке. Сочетать его с бергамотом не рекомендуется. Закуски приносят в присутствии гостей. Если чайных перерывов несколько – закуски меняют. Не дай Бог, гости подумают, что это остатки от предыдущего стола.

Как только участники чаепития воспользуются необходимыми предметами, оставшиеся принадлежности переставляют на вспомогательный стол, освобождая на главном столе место, например для ведения записей. Говорят, это правило ввела герцогиня Нортумберлендская, воспитательница Виктории, приучившая будущую королеву к решению государственных вопросов за чашкой чая.

Такие мелочи в чаепитии и составляют великую культуру – английский чайный этикет.

Можно представить себе, что вы гостите в большом английском замке у своего друга – английского лорда. Утро пробилося серым затянувшимся небом через плотную гардину, отодвинутую слугой. Слуга ввез в комнату огромный передвижной стол с большим количеством приборов. И обязательно спросит, будет ли гость чай или персиковый сок. Вы ответите, что предпочитаете чай. Тогда он задаст еще вопрос: какой чай вы предпочитаете – индийский, цейлонский или китайский? Допустим, вы любите индийский. Он продолжит вопросы и попросит указать, с чем гость собирает-ся пить чай – с молоком или с лимоном. Вы скажете, что с молоком (ведь с молоком предпочитает большее количество населения Англии). Слуга спросит, от какой коровы моло-

ко вы предпочитаете, и, несомненно, перечислит несколько имен. Уже можно подумать, что чая в этой чужой стране не дождешься никогда. Но когда вопросы закончатся, вы поймете, что в жизни не пили столь вкусного и ароматного чая!..

На самом деле английский этикет не такой уж холодный, строгий и чопорный, как может показаться на первый взгляд. Его простые правила становятся понятными, если увидеть в них проявление уважения к собеседнику, коллеге, партнеру по бизнесу. Уважение к личности, возведенное в принцип, и стремление к безупречному качеству – вот что отличает англичан от других наций. Как не бывает «второй свежести», так и качество в Англии не считается качеством, если оно не безупречно. А уважение не будет уважением, если оно не проявляется в любом, самом незначительном действии. А каждый из нас достоин уважения! Кто поспорит?

Предложение гостю несколько сортов чая на выбор – первый знак уважения, ведь вкусовые пристрастия очень индивидуальны, к тому же они сильно зависят от погоды, времени дня и просто настроения. Никто не имеет права принимать решение за другого человека, какой именно сорт чая ему пить. Несмотря на то что в английских ресторанах всегда есть подробное чайное меню, официант принесет специальную деревянную шкатулку с чаем. Держа ее в левой руке, правой рукой он откроет крышку. И нужно всего указать на сорт чая, соответствующий вкусу и настроению в данный момент времени. Если гость проявляет нерешительность, доб-

росовестный официант обязательно расскажет о стране произрастания, особенностях характера той или иной чайной смеси.

У англичан даже есть шутка, что Англию легче представить без королевы, чем без чая. Чай подают в ресторане любого дорогого лондонского отеля. Правда, столик придется заказывать заранее, а одежду подбирать соответствующую: без галстука на подобные мероприятия не ходят. Цены обозначены от 15 фунтов и выше. (Впрочем, чайку можно попить и в уютных сельских чайных недалеко от Лондона – с меньшей помпой, зато дешевле.) Чай подают с соблюдением всех формальностей: на выбор – несколько сортов черного чая, кофе или «модного» травяного чая. А также кувшинчик с молоком или сливками и крошечные треугольные бутерброды (finger sandwiches – пальчиковые) с копченым лососем, свежими огурцами и ветчиной.

Печенье, птифуры, scones (подобие наших коржиков) и прочую выпечку выкладывают на многоярусное серебряное блюдо. «Коржики» поглощают так: разрезают вдоль, одну половину намазывают джемом или медом, а вторую держат в другой руке и откусывают поочередно. А в графстве Корнуолл распространен **five o'clock** с местным clotted cream – нечто среднее между маслом и мороженым – несомненный удар по печени, но очень вкусный.

Иногда кажется, что англичане могут пить чай с чем угодно. Традиционные закуски к чаю – это тосты с джемом и мас-

лом, подогретые бутерброды, кексы и тарталетки. Выбор того, с чем пить чай, во многом зависит от того, в какое время дня, где, в какой обстановке происходит чаепитие. С утра англичане предпочитают несладкие закуски. Традиционный английский завтрак – это овсянка, рыба или яичница с беконом. К нему обязательно подаются чай или кофе. Во время ланча меню более разнообразное, на наиболее полно английские традиции чайных закусок раскрываются во время послеполуденного чая, где сам чай играет первостепенную роль. Итак, правила предписывают подавать к чаю хлеб, масло, свежие маленькие огурцы и помидоры, яйца, сваренные вкрутую, тосты с корицей, миндальное печенье, ячменные лепешки, варенье, преимущественно клубничное, бисквиты, горячие сдобные булочки, пышки, желе, сладкие и душистые тартинки. Но, пожалуй, самая известная в мире закуска к послеполуденному чаю носит имя лорда Джона Сэндвича. Именно он ввел в Англии способ приготовления бутерброда из двух пластинок хлеба с начинкой из ветчины, сардин, шоколада или бананов посередине. В таком виде бутерброд удобней подогреть и подавать горячим.

В Великобритании, где вечная сырость, дожди и туманы, и, казалось бы, «рай» для расцвета хронических заболеваний, продолжительность жизни одна из самых высоких в мире. Секрет британского долголетия кроется в многовековых традициях английского чаепития.

Известно, что «правильный чай», во что очень трудно по-

верить, предохраняет от кариеса, приостанавливая действие амилазы – фермента, который находится в слюне и превращает застрявшие между зубами частицы продуктов в моносахариды, разрушающие зубную эмаль. Так что чашка крепкого чая после еды – это как раз то, что стоматолог прописал. Причем эффект получается довольно длительный, по крайней мере на период между обедом и ужином вполне хватает.

Что же касается распространенного мнения о том, что от чая желтеют зубы, тут есть доля правды. Зубы желтеют (и еще как!) от чая в пакетиках. Но виновата в этом не чайная пыль, которой набиты бумажные мешочки, а краситель, которого в этих мешочках с избытком. Но, чтобы не разрушить эффект «чайной защиты», ни в коем случае не добавляйте туда обычный сахар, лучше коричневый бразильский, он и зубам не повредит, и гораздо полезнее обычного «песка».

Элегантно пить чай мир научили китайцы. В Поднебесной к чаю особое отношение – это не просто национальный напиток, а «огонь жизни» и «самое мудрое из всех растений».

Традиция чаепития в КИТАЕ насчитывает не одно тысячелетие. За это время было выработано множество способов приготовления чая, предназначенных для тех или иных целей. Так появились не только чаепитие на каждый день, но и изысканные способы для исключительных случаев. Чаепитие для таких случаев на Западе стали называть чайной церемонией, так как оно рождало в человеке особые – возвышенные и даже торжественные чувства. А на китайском же это

чайное действо звучит как «ГУНФУ – ЧА», причем ГУНФУ означает «высшее мастерство» или «высшее искусство», а ЧА соответственно «чай». Получается, что ГУНФУ – ЧА – это «высшее мастерство чаепития».

Во время ГУНФУ – ЧА человек получает возможность насладиться всеми четырьмя достоинствами чая, как то: формой листа, цветом настоя, ароматом и, наконец, вкусом чая.

Только с XII в. употребление чая получило широкое распространение. Чай подносили Будде, его пили во время религиозных ритуалов и медитаций. В XII–XV вв. с усилением влияния дзэн-буддистских монастырей питье чая получает популярность не только среди монахов, но и среди самураев, горожан, аристократов. Тяною становится непременным атрибутом встреч японских философов, поэтов и художников. Чайная церемония как искусство тяною, оформилась в своего рода систему отдыха от будничных забот. В XV в. в **Японии** сложился целый ритуал чаепития – «тяною», позаимствованный из Китая; в XVI в. его довел до совершенства просветитель Сэнрикю. Считается, что именно в Японии чайный ритуал достиг своей высшей формы. Чай получил особое, возвышенное значение в домашнем обиходе. У каждой достаточно состоятельной японской семьи была особая чайная комната, а зачастую отдельный чайный домик, где происходила церемония. Эта небольшая комната обставлялась просто, даже бедно, по принципу «нехватка лучше,

чем излишество». В чайной комнате весь интерьер был выдержан в спокойных пастельных тонах, на столе всегда присутствовала ослепительно-белая скатерть. Интерьеру, внутреннему убранству соответствовала и духовная обстановка этого чайного святилища: здесь всегда спокойно, отсутствуют излишне громкие звуки, ненужные слова и жесты. Украшением комнаты служили лишь цветы в вазе либо один цветок, причем недопустимо было сочетание живых цветов с нарисованными. Но только тонкий эстет мог, например, над букетом водяных лилий поместить картину с изображением летящих над озером диких уток, что лаконично гармонировало с заданным спокойным стилем. Исключалось навязчивое однообразие, повторение красок, изгонялись симметрия, жесткая определенность. Так, например, если заварочный чайник имел квадратную форму, то кувшин для воды должен был быть круглым; если же в наборе посуды была лакированная чайница, то чашки с черным рисунком были недопустимы.

**Знаете ли вы, что** по мере развития производства чая он все шире распространялся по миру. Ранее всего за пределы страны чай попал в Японию. В 1091 г. дзэнский наставник Ин Си привез из Китая саженцы чая и посадил в Фугане, пропагандируя употребления чая. Так чай появился в монастырях, а позднее в XIII в. дзэнские монахи сделали ритуал чаепития повседневной практикой при длительных меди-

тациях. В последующее столетие чай стал распространяться в аристократической среде, приняв в начале XIV в. форму особой игры в чай. Это утонченное развлечение обставлялось как придворный праздник. Одновременно в кругах торговцев и ремесленников питье чая приняло форму особых собраний, где на первый план выступают ощущение духовного, идейного единства участников, атмосфера единомыслия и чистоты общения. Так из этих различных по форме и смыслу действий – храмового чаепития, придворного развлечения и «чайных собраний» – во второй половине XV в. зародилась японская чайная церемония.

В наиболее классической форме она стала совершаться в чайных домиках – «тясицу». Оборудование интерьера классической тясицу в полной степени соответствовало эстетическим канонам и национальному характеру японцев, стремящихся к достижению внутренней гармонии. Подготовка к такому настроению начиналась еще на подступах к тясицу. С давних времен чайный домик окружают небольшим садом, который должен способствовать нарастанию особого настроения, без которого церемония оказывалась бы бессмысленной. Вступление на высланную крупным камнем дорожку, ведущую к тясицу, означает начало первой стадии медитации: вступивший оставляет в этот момент все свои мирские заботы и сосредоточивается на предвкушении ожидающей его церемонии.



По мере приближения к тясицу сосредоточенность усиливается, а медитация переходит во вторую фазу. Этому способствуют старый фонарь, освещающий дорожку в вечерние и ночные часы, камень – колодец – «цукубаи» в выдолбленном углублении, хранящий воду для омовения рук и полоскания рта, низкая, высотой в 90 см дверь, через которую проходят, становясь в проеме на колени. Такое уменьшение входа в чайный домик имеет глубокий философский смысл: каждый, кто хочет приобщиться к высокому искусству чайной церемонии, независимо от ранга и чина должен, входя, непременно согнуться, потому что здесь все равны. Низкий вход не давал также возможности аристократам из военного сословия войти внутрь вооруженными – длинные мечи приходилось оставлять за порогом. И это было символично: пусть оставят вас все жизненные невзгоды и мирская суета, пусть ничто не волнует ваше сознание здесь, где надо сосредоточиться на прекрасном.

В интерьере чайного домика самым важным элементом считалась ниша (токонома). В ней обычно помещали свиток с живописью или с каллиграфической надписью, ставили букет цветов и курильницу с благовониями. Токонома располагалась напротив входа и сразу же привлекала внимание гостей. Свиток для токонома подбирался с особой тщательностью и был непременным атрибутом обсуждения во время церемонии.

При входе гости совершают поклон и усаживаются по-

японски на циновки татами. Навстречу выходит хозяин, в свою очередь отвешивающий низкий поклон гостям. Слышатся мелодичные звуки бурлящей воды. Начинается третий этап медитации. Определенное настроение создает и сама посуда. Она удивительно проста: чашки, медный чайник, бамбуковая мешалка, ящичек для хранения чая и т. д. Все это несет на себе налет времени, но в то же время все безукоризненно чисто. Японцам импонирует матовость. Самый обыкновенный чайник, деревянная ложка для насыпания чая, грубая керамическая чашка – все это создает непередаваемый эффект индивидуальности и стиля.

Поэт Лу Тунг писал много веков назад: «Первая чашка смачивает губы и горло. Вторая избавляет меня от одиночества. Третья пронизывает... Седьмая чашка – ах, как жаль, что я больше не могу выпить!» Для китайца немислимо не предложить гостю чай. Это первый знак дружеского отношения. С чашки чая начинаются не только приятельские беседы, но и деловые переговоры. И, разумеется, напиток должен быть только что приготовленным. На этот счет есть пословица: «Свежезаваренный чай – бальзам, чай, оставленный на ночь, – змея».

Нам, суетливым жителям XXI в., привыкшим топить в кипятке пакетики с веревочками, китайское искусство чаепития, требующее не только специальных приспособлений, но и постижения основ медитации, может показаться сложным, непонятным, отягощенным «архитектурными излише-

ствами».

Китайцы находят в чаепитии мудрость. К чаю они относятся с уважением, для того чтобы побудить уважение к самому себе. И главное – это взаимопонимание: никаких правил, каждый делает, как ему нравится. Просто многовековым существованием чая установилось среди китайцев, что черный чай следует пить для здоровья, а вовсе не для удовольствия, красный – для тепла. И, конечно, никто из китайских жителей вам ничего не скажет, если в июльский солнцепек вы пьете красный чай, просто удивятся, но в жару лучше пойдут зеленый, белый или желтый. И заваривать чай можно в любой емкости, которая есть под рукой, хоть в алюминиевой кружке, но в чайничке из специальной красной глины чай дольше сохраняет температуру и выглядит это более достойно. А на фоне пиалы из белого фарфора оттенки свежего, заваренного по всем китайским правилам чая выглядят гораздо привлекательнее.

Разговор за чаем нужно вести прежде всего о самом чае. Уместно вспомнить и чайное божество (его изображение у китайцев принято ставить рядом с чайными аксессуарами). Чайным божеством был признан после смерти философ и поэт Лу Юй – автор «Священной книги о чае» (другой вариант перевода – «Канон чая»), вышедшей в 780 г. Свой трехтомный трактат Лу Юй написал по заказу торговцев и предусмотрел в нем все нюансы и мелочи. Повторить их точь-в-точь сегодня невозможно, наверное, даже в самой Поднебес-

ной. И где уж нам взять свежую проточную горную воду «из районов с малой плотностью населения»? А ведь вкусный чай – это в первую очередь вкусная вода.

Не сосчитать, сколько трактатов написано китайцами о воде для чая. Вода лучше всего подходит из горных источников, в идеале расположенных недалеко от того места, где выращивался тот конкретный чай, который вы хотите заварить. Конечно же в большинстве случаев такая вода недоступна, поэтому ее можно заменить водой из любого источника, находящегося в пределах досягаемости.

Ниже по уровню качества вода происходит из горных ручьев и рек. И третий уровень качества дает вода из колодцев. Другие типы воды тоже могут употребляться для заваривания чая, но они неизменно дадут худший результат, и поэтому состояние и качество энергии, полученное после употребления чая, будут явно менее четкими. Вода не должна быть жесткой и хлорированной. Самый лучший вариант – ключевая вода она при заваривании не обжигает лист и не убивает тонкого аромата.

Мастеру чая важно правильно вскипятить воду. Он обращает внимание на «циклы огня», которые воспринимаются и воспроизводятся в кипятке, давая некоторый привкус будущему чаю. Вода не доводится до бурного кипения, так как в результате этого уходит энергия воды, которая, соединяясь с энергией чайного листа, и производит тот удивительный вкус, который поражает в чае истинного ценителя.

Есть 4 стадии внешнего вида кипятка, которые соответственно называются «рыбий глаз», «крабий глаз», «жемчужные нити» и «бурлящий источник». Этим 4 стадиям соответствуют 4 характеристики звукового сопровождения закипания воды: тихий шум, средний шум, шум и сильный шум, которым в разных источниках тоже иногда даются разные поэтические названия.

Кроме того, отслеживают и стадии образования пара. Например, легкая дымка, туман, густой туман. Стадии образования пара указывают уже на переспелость кипятка, который не подходит для заваривания чая, так как энергия огня в нем уже настолько сильна, что подавила энергию воды, и в результате вода не сможет должным образом войти в контакт с чайным листом и дать соответствующее качество энергии человеку, попившем чай.

Чай – это взаимодействие огня, воды, чайного листа, пространств и состояний. Все эти составляющие должны быть сбалансированы спокойной безмятежностью внимательности человека, заваривающего чай. Огонь, на котором кипятится вода, лучше всего добывать из древесного угля, сделанного из твердых пород дерева.

Огонь должен быть жарким и ровным. След огня останется в воде.

Перед тем как насыпать чай в чайник, его следует посмотреть и понюхать в специальном сосуде из фарфора, который называется «ча-хай», или «чайная коробочка». Чайную ко-

робочку можно заменить собственной чисто вымытой и насухо вытертой ладошкой.

После этого чайный лист высыпается в предварительно прогретый чайник и заливается кипятком. Существуют определенные особенности и тонкости заварки чаев типа улун и пу-эр. При создании взаимодействия воды и пространства посуды всегда следует помнить, что «переполнение» привлекает беду, а умеренность призывает богатство. Поэтому не нужно наливать воды слишком много.

Настоящий, собранный вручную по росе плантационный чай, нежно и тщательно обработанный, создаст собственный аромат, отвечающий твоему настроению, если пить его не спеша, стараясь прочувствовать не сколько чай, сколько собственные ощущения. Ведь чайная церемония – это искусство наслаждения чаем, и потому не терпит спешки. Конечно, для обострения таких ощущений требуется определенная обстановка.

В комнате создают уют приглушенный свет, чуть слышная спокойная музыка, изысканные неброские вещи вокруг, маленькие фигурки чайных богов, которые можно долго рассматривать, аквариум с неспешно плавающими рыбками, которые задают ритм происходящему.

Нужно вжиться в эту церемонию. Китайская церемония отличается от других национальных своей гармоничностью, спокойствием, изысканностью.

И вот чайный мастер на фоне всего этого великолепия де-

ревянной ложечкой насыпает в небольшую фарфоровую пиалу (так называемая чайная коробочка) чай. Остальную посуду следует прогреть, мастер споласкивает ее горячей водой. В заварочный чайник он засыпает столько чая, чтобы, распустившись, он заполнил весь его объем. Затем чайники обмываются от пыли, первый залив сразу же сливается за ненадобностью.

Затем чайные мастера в силу своей фантазии могут поступать по-разному: кто предпочитает дать постоять 5 мин, другой, не успев залить кипятком, через очень частое серебряное ситечко выливает полностью настой в сосуд, называемый «чашей справедливости», и тут же доликает чайник новой порцией воды. Из этой чаши чай разливается в высокие колбообразные чашечки, которые накрываются маленькими пиалами. У этой пары есть свое философское осмысление, символизирующее женское и мужское начало – инь и ян. Затем эта чайная пара переворачивается, колбочка, оказавшись вверху, поднимается и теперь предназначена для того, чтобы вдыхать аромат, оставленный в ней чаем. Сам чай пьют из пиалы. Конечно, как всякое исключительное действие для особых событий, чайная церемония ГУНФУ – ЧА является моделью всего мирового процесса, суть которого наиболее точно выражена в китайской мудрости: «Нет ничего постоянного, кроме самих перемен, поскольку силы инь и ян постоянно сменяют друг друга, взаимопределяя и дополняя друг друга». Символический смысл этого, можно ска-

зять, мистического ритуала и выражен в переворачивании чашечек и вкушении энергий инь и ян. К чаю китайцы ничего не подают, чтобы чувствовался вкус и аромат только самого напитка.



# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.