

ЛО ЦЗЮНЬ

КИТАЙСКИЙ

ЧАЙ



# Ло Цзюнь

# Китайский чай

*Текст предоставлен издательством*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=69480538](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69480538)*

*Китайский чай: Шанс; Москва; 2023*

*ISBN 978-5-907646-10-0*

## Аннотация

Чай – древнейший и самый популярный напиток в мире.

Китайцы пили чай для профилактики болезней или избавления от них. В медицинских трактатах всех эпох упоминалась его польза для здоровья. Этот напиток влияет на самочувствие, поэтому его любят не только в Китае, но и во многих других странах.

«Китайский чай» – научно-популярная книга, которая подробно описывает вкус, аромат и состав чая, технологии сбора и приготовления, легенды и истории, связанные с ним, культуру потребления чая. Это произведение – результат десятилетних исследований.

Книга предназначена для всех любителей чая.

В формате PDF А4 сохранён издательский дизайн.

# Содержание

Предисловие	5
История изучения чая	5
Место китайского чая в мире	9
Введение. Чай – великое счастье и благо китайцев	11
Чайный аромат	17
Чувствуете аромат?	17
Запахи распознаются носом и ртом	17
Из чего состоит аромат?	21
Чайная и винная цивилизации	27
Конец ознакомительного фрагмента.	38

# Ло Цзюнь

# Китайский чай

© ООО «Международная издательская компания «Шанс», перевод, оформление, 2023

© ООО «Саньянское книгоиздательство SDX», 2023

\* \* \*

*В чае есть жизнь*

# Предисловие

## История изучения чая

Чай – древнейший и самый популярный напиток в мире. В «Травнике Шэнь-нуна» («Шэнь-нун бэнь цао цзин») говорится: «Шэнь-нун<sup>1</sup> пробовал на вкус сто видов трав; в один день приняв семьдесят два ядовитых растения, он вывел их из организма с помощью чая». Китайцы пили чай для профилактики болезней или избавления от них. В медицинских трактатах всех эпох упоминалась его польза для здоровья. Чай влияет на самочувствие, поэтому его любят во многих странах.

При изучении лекарственных свойств чая можно выделить два этапа:

**Эмпирический.** Китайцы пили чай тысячи лет и много писали о нем, но, конечно, до появления современных научных методов не было точных знаний о его химическом составе и влиянии на процессы в организме. То же касается и англичан: они знакомы с чаем с XVI века, на протяжении нескольких сотен лет, до появления современных научных

---

<sup>1</sup> Шэнь-нун – бог-покровитель и родоначальник земледелия и медицины. – *Здесь и далее, если не указано иное, примечания переводчика.*

методов, о его свойствах могли судить только по собственному опыту.

**Научный.** Постепенно ученые изучили полезные свойства чая, а с 1980-х годов особенное внимание уделяли антиоксидантным свойствам напитка. Результаты исследований удивили всех: выяснилось, что чайные полифенолы и продукты окисления, такие как теафлавин, – мощные антиоксиданты. Они способны замедлять старение, снижать риск онкологических, сердечно-сосудистых и цереброваскулярных заболеваний.

Ло Цзюнь пишет, что до сих пор не всем известны оздоровительные свойства чая. Меня это поразило. Поэтому я считаю, что мы должны популяризировать чайную культуру.



Китайцы любят этот напиток не только из-за его положительного влияния на организм, но и потому, что получают удовольствие от процесса чаепития. Однако сейчас мы должны сосредоточиться на его полезных свойствах.

В Китае быстро развивается чайная промышленность:

в 2015 году площадь плантаций составляла почти 43,16 млн *му*<sup>2</sup>, годовой объем производства достиг 2,278 млн тонн. Для развития этой сферы необходимо сбалансировать объем производства и сбыта чая, увеличить его потребление.

Чайная индустрия как самолет – она не взлетит без крыльев: технологий и культуры. Технологии делают чай доступным, а культура популяризирует его.

Ло Цзюнь считает, что чай – великий дар природы, и я согласен с ним. Цель моих исследований, как и всей чайной индустрии – помочь людям обрести это благо.

Наступил золотой век чайной индустрии. Надеюсь, благодаря этой книге читатели больше узнают о китайской чайной культуре, полюбят ее и откроют для себя все грани удовольствия, которые может дать чай.

*Чэнь Цзунмао*

*академик Китайской академии инженерных наук, почетный  
председатель Китайского чайного общества, почетный  
президент Китайского международного общества изучения  
чайной культуры*

---

<sup>2</sup> Му – мера земельной площади, 1 му соответствует 667 м<sup>2</sup>.

# Место китайского чая в мире

Меня спросили, почему я пью чай каждый день. Ответ прост: чай – это самый полезный и натуральный напиток в мире. Одной чашки достаточно, чтобы взбодрить тело и дух. Сбалансированный состав и полезные свойства чая подтверждаются научными исследованиями.

«Китайский чай» дает нам точную и полную информацию о положительном влиянии этого напитка на человека. Ло Цзюнь пишет, что зерновые, фрукты и овощи обеспечивают человека питательными веществами, лечебные травы исцеляют болезни, а производимый в скудных землях горных районов чай поддерживает баланс в организме. Немногие исследователи рассматривают влияние чая так системно.

Долгое время считалось, что главная функция чая – антиоксидантная. Бесспорно, чайные полифенолы и теафлавины действительно могут замедлять старение, однако я больше согласен с Ло Цзюнем, который описывает и влияние этого волшебного напитка на органы чувств, и его пищевую ценность. Чайные полисахариды, алкалоиды и такие вещества, как теанин, не только действуют как антиоксиданты, но и придают силы организму, а также позволяют насладиться разными вкусами и ароматами.

Я часто слушаю лекции Ло Цзюня, посвященные чаю, и каждый раз удивляюсь, насколько он интересный и остроум-

ный человек. В разговоре с ним можно потерять счет времени! Прочесть «Китайский чай» – все равно что побывать на такой лекции и своими ушами услышать рассказ Ло Цзюня. Эта книга дает необходимые знания о напитке и доставляет истинное удовольствие.

«Китайский чай» – первая научно-популярная книга, которая подробно описывает вкус и состав чая, опираясь на мировые научные достижения. Благодаря усилиям Ло Цзюня китайский чай занял достойное место в мировой науке. Эта книга – результат его десятилетних исследований.

Я надеюсь, что люди, которые любят чай или хотят узнать о нем больше, прочитают это произведение и испытают те же ощущения, что и я.

*Ма Шэнсюэ*

*ведущий специалист в области нутрициологии, бывший руководитель исследовательского департамента и заместитель управляющего китайского и азиатско-тихоокеанского отделения компании «Starbucks», основатель биотехнологической компании «Шанхай Шилиньмэй»*

# Введение. Чай – великое счастье и благо китайцев

Я читал курс «Знакомство с китайским чаем» во многих городах: в Шанхае, Пекине, Дали, Ханчжоу, Гуанчжоу. Его посещали разные люди: студенты, работники СМИ, дизайнеры, ученые... Одни после лекции заявляли: «Теперь я буду пить чай!», другие признавались: «Я еще сильнее полюбил его!» Почему они так говорили? Думаю, потому что соглашались с тем, что чай – огромное благо.

Благом назвал его мой друг Стивен, директор по закупкам компании «Carrefour»<sup>3</sup>.

В 2007 году меня пригласили на встречу выпускников-предпринимателей Университета им. Сунь Ятсена<sup>4</sup>, который я окончил. На великолепной церемонии открытия было много людей, все – успешные бизнесмены. На следующий день президент ассоциации выпускников, вернувшийся из Соединенных Штатов, представил мне Стивена. Красивый, на вид не старше тридцати и, как я вскоре увидел, невероятно талантливый, он хотел узнать о китайском чае. Стивен отвечал за закупки экологически чистых продуктов

---

<sup>3</sup> «Carrefour» – французская компания розничной торговли. – *Примеч. ред.*

<sup>4</sup> Университет им. Сунь Ятсена находится в г. Гуанчжоу провинции Гуандун, КНР.

для «CarrefourAsia», на которые ежегодно выделяли десять миллиардов долларов.

Вторую половину дня мы обсуждали с ним чай и мой проект по его продвижению. Стивен неоднократно восклицал, что это очень интересно. Он считал, что китайский чай должен распространиться в Соединенных Штатах, что он принесет немалую пользу американскому народу.

В те годы, как и многие производители, я не предполагал, что чай может принести огромную прибыль.

Стивен взволнованно сказал мне:

– Это очень крупный проект, и я не могу решать в одиночку. Вам лучше приехать в нашу штаб-квартиру в Нью-Йорке и рассказать о китайском чае совету директоров, чтобы мы могли осуществить планы в полном объеме.

Он даже заявил, что готов уволиться, чтобы заниматься только продвижением чая. Поначалу я испугался, ведь тогда мы только начали производить чай и были очень маленькой компанией.

Почему Стивен был так уверен? Он видел, что у китайского чая большое будущее.

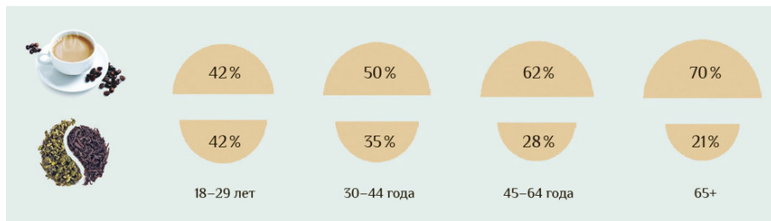


После истории о китайском чае Стивен забыл слово «tea». Он настаивал, что напиток необходимо называть «cha»<sup>5</sup>. «Tea» относится к продукту западной индустрии вроде пакетиков «Lipton», а «cha» – настоящий китайский чай. «Tea» и «cha» – это разные вещи.

---

<sup>5</sup> Cha (ча, #) – «чай» по-китайски.

# ДОЛЯ АМЕРИКАНЦЕВ, ПРЕДПОЧИТАЮЩИХ КОФЕ ИЛИ ЧАЙ, ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ В 2015 ГОДУ



В последние годы молодые американцы стали чаще пить чай. То есть понимание пользы этого напитка широко распространилось.

Согласно данным «Чайной ассоциации США» («Tea Association USA») за 2015 год количество американцев, предпочитающих чай, за предыдущие пять лет увеличилось на 16 %.

По данным «Международного торгового центра» («International Trade Centre») в США за 2005–2015 гг. импорт чая увеличился на 30 %. В 2014 году Соединенные Штаты импортировали 129 166 тонн чая, впервые превысив объем импорта Великобритании (126 512 тонн). В США растет потребление чая, в Великобритании за десять лет импорт сократился на 20 %.

Питер Гогги, президент «Чайной ассоциации США»,

заявил: «Мы видим, насколько популярна идея о пользе чая для здоровья».

В США сокращается потребление кофе. Отчет «Национальной кофейной ассоциации» за 2015 год показывает, что 59 % американцев пьют чашку кофе в день, – этот показатель ниже, чем в 2014 (61 %) и в 2013 годах (63 %).

**Источник:** «*Financial Times*». URL: <https://www.ftchinese.com/story/001061111?archive>

Стивена поразила многовековая история китайского чая. Он сказал: «Я хочу, чтобы как можно больше людей наслаждалось всеми благами чая». Его слова вдохновили меня, и позже я основал компанию «Cha Story».

В Соединенных Штатах и других западных странах слово «tea» используется в названиях множества популярных брендов, в отличие от «cha». Например, чайная марка «Teavana», которую в декабре 2012 года «Starbucks» купил за 620 миллионов долларов.

Китай сейчас активно развивается. Китайцы все чаще обращаются к собственной культуре, поэтому и чай становится все более популярным среди разных слоев общества.

Со времен династии Тан<sup>6</sup> прошло более тысячи лет, за это время мы распространили чай всюду, и теперь половина на-

---

<sup>6</sup> Династия Тан (618–907) считается золотым экономическим и политическим периодом китайской истории, культура этого времени – величайший образец для всех последующих эпох. – Примеч. ред.

селения Земли пьет чай каждый день.

Почти два века назад британский писатель Томас де Квинси (1785–1859) назвал чай «божественным напитком». Это не только божественный, но еще и очень полезный напиток, однако мы по-разному относимся к чаю. Зачастую для китайцев он всего лишь стакан вкусной воды, и мы настолько привыкли к этому напитку, что стали забывать о его волшебной силе.

Более шести тысяч лет назад наши предки обнаружили растение, которое, пройдя долгий путь, превратилось в пиалу ароматного напитка. В разные эпохи интерес к чаю то угасал, то заново вспыхивал, но никогда не исчезал. Этот лист полюбили миллионы людей всех национальностей. Чай должен занять почетное место, для этого нам нужно выяснить, что такое китайский чай, и почему он приносит огромную пользу. И именно поэтому я так много и часто рассказываю о китайском чае людям разных профессий.

Надеюсь, что благодаря этой книге читатель не только больше узнает о китайском чае, но и влюбится в этот волшебный восточный лист.

# **Чайный аромат**

## **Чувствуете аромат?**

Самое восхитительное в чае – его аромат. Чувствуете? Обоняние – это врожденная способность человека. Каждый день мы распознаем цветочные и фруктовые ароматы, запахи пищи. Ароматы чая настолько разнообразны, что дегустировать его чуть ли не сложнее, чем вино или кофе.

## **Запахи распознаются носом и ртом**

Мало кто задумывается, что мы распознаем запахи не только носовой, но и ротовой полостью. Обонятельный нерв, имеющий от 10 до 20 млн рецепторов, определяет запах, преобразовывает полученную информацию в электрический сигнал и передает его в мозг. Когда мы хотим понять, способен ли человек отличать чайные ароматы, то обращаем внимание на чувствительность его обонятельного нерва и память: люди с хорошей памятью могут запоминать тысячи ароматов.

## **ВОСПРИЯТИЕ АРОМАТА**

В восприятии аромата участвуют обонятельный нерв и носовые ветви тройничного нерва.

Вместе с воздухом молекулы аромата проникают в носовую полость и воздействуют на обонятельные рецепторы. Клетки этих рецепторов активизируются и испускают электрические сигналы. Через гломерулы в обонятельных луковицах сигналы поступают в центр обоняния мозга, где они обрабатываются.

Обоняние работает на расстоянии. Молекулы запаха улавливаются органами обоняния, и некоторые запахи можно различить издали, а вкус – наоборот. Информация о вкусе воспринимается рецепторами на языке.

## **ЗАГАДОЧНОЕ ОБОНЯНИЕ**

Из всех чувств человеческого тела обоняние является самым загадочным. Человек может распознавать и запоминать до 10 000 запахов, и причина, по которой он может это делать, до сих пор не раскрыта.

В 2004 году Ричард Аксель и Линда Б. Бак стали лауреатами Нобелевской премии по физиологии и медицине за раскрытие тайны обоняния. В совместном

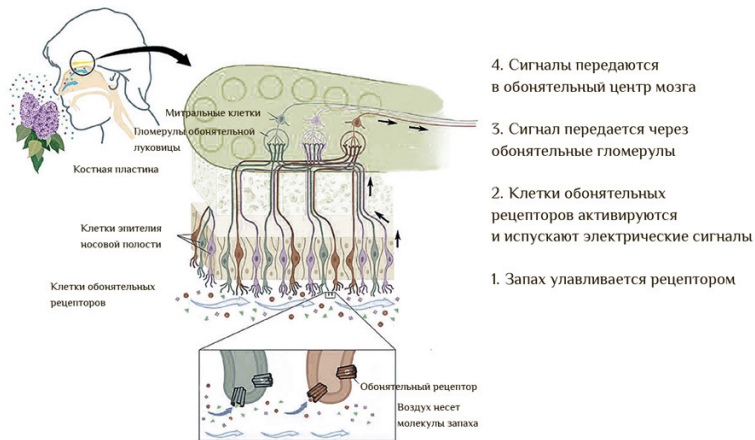
исследовании они объявили об открытии большого семейства генов, отвечающих за обоняние, числом около тысячи, что составляет 3 % от общего числа наших генов.

Эти гены формируют примерно такое же количество рецепторов, находящихся в обонятельном эпителии. Хотя этих рецепторов всего около тысячи, они могут по-разному комбинироваться, что составляет физиологическую основу у людей и животных для распознавания и запоминания различных запахов.

Молекулы запаха связываются с обонятельными рецепторами, активизируя особый белок, который в свою очередь запускает целый каскад реакций, необходимых для передачи сигнала. Так наш мозг узнает и запоминает различные запахи.

*Источник: «Раскрытие тайны запаха»*

## **СХЕМА ВОСПРИЯТИЯ МОЗГОМ ОБОНЯНИЯ**



В чайном мире ценятся умельцы, которым достаточно вдохнуть аромат свежезаваренного чая, чтобы тут же определить, что это за сорт. Например, моя подруга Ли Фан из Уишаня мастерски различает ароматы. В 2007 году она победила в соревновании по оценке качества чая на «ССТV»<sup>7</sup>, вероятно, став самой молодой победительницей.

Во-первых, у нее чрезвычайно чувствительный нос. На Всемирной выставке в Шанхае в 2010 году Ли Фан работала с Ассоциацией китайского чая. Вечером мы вместе ужинали, и после двух бокалов пива у нее начался насморк. Ее нос сильно реагирует на запахи, это ее врожденное качество. Во-вторых, Ли Фан хорошо запоминает запахи. Прежде она за-

<sup>7</sup> ССТV (сокр. от *China Central Television*) – Центральное телевидение Китая.

нималась сотовыми телефонами, и когда только переехала в Уишань, совсем не разбиралась в чае. Ли Фан много тренировалась: она запомнила множество чайных ароматов и их характерные особенности.

На конкурсе «СССV» нужно было как можно быстрее определить сорт чая. Задачу усложняло то, что каждому участнику давали не сухие листья, а заваренный чай – определять приходилось только по цвету и аромату. Ли Фан усердно готовилась, и благодаря этому обошла опытных чайных специалистов. Она изучила все виды чая, понюхала и запомнила тысячи ароматов. Следовательно, чтобы распознавать чайные ароматы, нужен не только чувствительный нос, но и хорошая память, а также постоянные тренировки.

## **Из чего состоит аромат?**

Аромат чая складывается из двух частей. Сначала можно ощутить «аромат до глотка» – так называют запах сухих листьев и свежезаваренного чая до первого глотка. Ему на смену приходит «аромат во время глотка» – это влажный насыщенный запах, который заполняет носовую полость во время глотка, и послевкусие, которое он оставляет.

Чай обычно продается в виде сухих листьев. Есть чаи, которые легко распознать по их внешнему виду. Например, качество многих сортов зеленого чая легко определить по форме листьев и цвету. Но о достоинствах и недостатках дру-

гих чаев – например, утесного чая – нельзя судить лишь по внешнему виду. Пока не заварить, не поймешь, хороший ли это чай. Однако есть маленькая хитрость, которая может помочь. Возьмите горсть сухого чая, сделайте вдох, дышите в ладони с чаем, пока он не разогреется, и аромат сухого чая сразу же раскроется. По этому запаху можно понять, хорош этот чай или нет.

«Аромат до глотка» мы вдыхаем через нос, а «аромат во время глотка» ощущаем через ротовую полость, откуда он попадает на обонятельные рецепторы. Именно он является самым важным в дегустации чая. «Аромат во время глотка» и послевкусие хорошего чая длятся долго и приносят истинное наслаждение.

Почему настолько важно чувствовать запах чая? Китайцы пили чай тысячелетиями, и все это время он выполнял две основные функции: первая – утоление жажды, вторая – эстетическая: наслаждение вкусом напитка и самим ритуалом чаепития. И эта эстетическая сторона чаепития по-прежнему ценится гораздо больше, чем оздоравливающие свойства напитка.



Во время чаепития китайцы сначала оценивают, насколько хорош сам чай, а затем – «чайное пространство» (*часи*<sup>8</sup>). Однако сейчас, когда чай набирает популярность во всем мире, на первый план выходит оздоровительная польза чая. Все больше и больше любителей чая начинают заботиться о своем здоровье, особенно молодые люди.

С точки зрения работы органов чувств, дегустация чая не сильно отличается от дегустации вина или кофе. Просто чай имеет свои особенности и может казаться довольно

---

<sup>8</sup> Чайное пространство (*часи*, букв. «чайная сцена») – чайная утварь (гайвань или чайник, пиалы) и прочие предметы (статуэтки, чайное полотно (*чабу*), цветы и др.), а также композиция их расстановки на чайном подносе (*чабань*). Является важным элементом чайной церемонии, так как задает тему и настроение.

сложным. Наслаждение ароматом чая делает чаепитие более увлекательным. Хотя у чая различные ароматы, основной принцип его улавливания один. Если понять, как устроено наше обоняние, то оценить аромат и отличить один от другого станет гораздо легче. Да, китайский чай – это целая система, и разобраться в ней может быть непросто. Но если сначала разобраться, как работают наши органы чувств во время чаепития, а потом попробовать напиток, то вы поймете, что это за вещь – китайский чай, и почему он приносит такое наслаждение.

## **ЗАПАХ – ЭТО СМЕСЬ АРОМАТИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ**

В воздухе много самых разных молекул запаха, и ароматы, которые можно почувствовать, очень многообразны. По сути аромат не имеет базового запаха, поэтому слов, характеризующих его, недостаточно. Люди описывают ароматы с помощью прилагательных, предназначенных для обозначения вкуса: например, «сладкий», «кислый», «горький», «терпкий», «вяжущий» и т. д. Однако это не совсем одно и то же. Вкус пищи, воспринимаемый языком, отличается от запаха, который чувствует нос. Но оба они переплетаются, образуя удивительные ощущения, когда мы едим пищу и пьем чай.

У нас также есть другой способ описать аромат,

назвав его, например, жасмин, роза, японская софора, имбирь, яблоко, лимон и т. д. Но дело в том, что эти ароматы представляют собой смесь нескольких веществ. В мире очень мало природных ароматов, состоящих из одного ароматического вещества, – можно сказать, их почти нет.

## **ОБОНЯТЕЛЬНАЯ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ**

Среди млекопитающих обоняние человека отнюдь не выдающееся. С одной стороны, обонятельный мозг человека относительно невелик. С другой стороны, обонятельный участок в верхней части носовой полости у человека слишком мал и составляет всего  $5 \text{ см}^2$ ; для сравнения: у кошек –  $21 \text{ см}^2$ , а у собак он достигает  $169 \text{ см}^2$ .

После того как ароматические соединения в воздухе достигают слизистой оболочки обонятельной области, они растворяются в секрете обонятельных желез и стимулируют биполярные нейроны обонятельных волосков для создания нервных импульсов. Поэтому молекулы аромата, которые вызывают раздражение, обычно имеют следующие характеристики: они являются летучими, растворимыми в воде, растворимыми в маслах и жирах, имеют ароматические группы и определенный молекулярный профиль.

Люди наиболее чувствительны к запаху в возрасте

30–0 лет, а затем чувствительность постепенно снижается. Половина пожилых людей в возрасте 65–0 лет почти полностью утрачивают обоняние.

*Источник: Линь Сянъюнь, «Ароматный мир»*



Весной 2014 года я посетил чайную плантацию в уезде Мэнхай провинции Юньнань, где в горах живет народность булан, и наслаждался густым ароматом чая-сырца

# Чайная и винная цивилизации

Когда мы говорим о западной цивилизации, нельзя не упомянуть о трех яблоках.

Первое яблоко связано с жестокостью: Ева, соблазнив Адама, открыла врата страстей, и так началась история человечества. Второе яблоко упало на голову Ньютону, благодаря чему был открыт закон всемирного тяготения, основа современной науки. Третье – Стива Джобса, логотип компании «Apple». Это надкусанное яблоко стало символом безграничных возможностей науки и минималистичного дизайна.



**На самом деле было еще одно яблоко. Оно упало с дерева и забродило – так возникло западное виноделие**

Когда-то люди не пили ничего, кроме воды. Важные для цивилизации напитки были открыты во время борьбы с нехваткой питьевой воды. Вероятно, первым на Западе обнаружили алкоголь: от фруктового вина и пива до крепкого

алкоголя и купажей. Формирование западной цивилизации во многом было связано с вином. Культура виноделия больше тяготеет к молочным и сладким продуктам.

Восточные страны принадлежат к культуре чая. Известно, что восточный менталитет не предполагает бурного выражения чувств, наоборот, люди более склонны к созерцательности и поддержанию равновесия со своим окружением. Восточная цивилизация сильно отличается от западной по образу жизни, моделям взаимоотношений, жизненной философии и т. д. Для чайной культуры более характерно потребление жирных и соленых продуктов.

И восточные, и западные люди считают пищу, отличную от их, вредной для здоровья. На самом деле любые продукты питания, если они не чрезмерны, не вредны для здоровья. Если же есть в основном любимые блюда, то их нужно уравновешивать другими продуктами.

**Жизнь не может существовать вне экосистемы, а экосистема – без равновесия**

15 ноября 2013 года по китайскому центральному телевидению показывали «Чай. История одного листа» – самый обоснованный и увлекательный документальный фильм о приготовлении чая в шести частях. Фильм повествует не только об истории чайного листа, но и о людях – это реминисценция древней чайной культуры.

Я работал над сценарием и по поручению режиссера Ван Чунсяо редактировал дикторский текст. За два дня до этого у меня побывал представитель американской компании по производству бумажных стаканов. Это огромное предприятие, занимающее первое место в мире в отрасли, использует материалы, которые легко разлагаются и превращаются в удобрения.

## **БОГ ВИНА И БОГ СОЛНЦА**

Теория о божестве вина и божестве солнца происходит из произведения «Рождение трагедии, или Эллинство и пессимизм» Ницше – его ранней работе по философии и эстетике. Он писал о том, что ядро древнегреческой трагедии, а вслед за ней и всего искусства, составляет борьба двух начал: дионисовского и аполлоновского.

Дионис – бог виноградарства и виноделия. Его часто изображают веселым и свободным, с кубком вина в руке. Дионисовское начало подразумевает буйное раскрепощение и обращение к первоедиству. Дионису противопоставлен Аполлон – величественный бог солнца и покровитель искусств. Он воплощение красоты, умеренности и порядка.

Почему же для искусства всегда было так важно дионисовское начало? Искусство составляет единое целое с красотой и свободой, при этом именно свобода лежит в основе всего.



Бог солнца Аполлон



## Бог виноградарства и виноделия Дионис

Мы использовали бумажные стаканчики с фразой на английском: «Into the water, a leaf falls. With taste and life, Cha was born».

Прочитав ее, представитель компании взволнованно сказал мне, что наконец понял, что такое китайский чай. Пакетик, продукт западной индустрии, который он изо дня в день заваривал в воде, в его понимании и был чаем. Как некоторые дети не знают, что овощи вырастают из земли, так и большинство американцев не знают, как получается чай. А эта фраза объясняет, что собой представляет чай, и как он производится. Перевод этого предложения таков: «Лист падает в воду. Появляется вкус и жизнь – так рождается чай». Поэтому я предложил Ван Чунсяо использовать эту фразу в открывающих титрах фильма.

На самом деле вино и чай – это не просто два напитка с разными свойствами. Если вы пьете чай или алкоголь в течение длительного времени, они медленно влияют на ваш организм. Однако оказывают ли общие для нации напитки влияние на общественный характер, до сих пор неясно.

## ЧАЙ. ИСТОРИЯ ОДНОГО ЛИСТА

«Чай. История одного листа» – первый в Китае документальный фильм, в котором подробно

рассматривается мировая чайная культура. У шести частей длительностью пятьдесят минут есть названия: «Температура земли и ладони», «Конец дороги», «Как кипятить воду и заваривать чай», «Чужие края, родные края», «Чай останавливает время» и «За чашкой чая увидеть чувства».

Фильм рассказывает о сортах чая, их истории, распространении и производстве. По словам режиссера Ван Чунсяо, работа – от выбора темы до монтажа – заняла два года. Съёмочная группа путешествовала по миру и опросила более двухсот ценителей напитка, в итоге около шестидесяти человек рассказали о чайных полях, сложнейших технологиях производства, чайных церемониях разных стран, а также поведали истории о чае и людях.



Кадр из «Чай. История одного листа»

Существует мнение, что представители западной цивилизации более возбудимы и более открыто выражают свои эмоции. Якобы, возможно, это происходит потому, что они представители культуры винопития, а вино ведет к раскрепощению. В древности их праздники были направлены на высвобождение желаний, например, Дионисии. Китайцы же тысячелетиями пили чай, он вяжущий и успокаивающий. Традиционные китайские праздники тоже более спокойные, например, праздник Середины осени<sup>9</sup>.

Конечно, у этой теории нет научных доказательств, однако многие сходятся во мнении, что потребление чая действительно влияет на общество. Сэмюэл Уэллс Уильямс<sup>10</sup> в своей книге «Срединное царство» писал: «Домашний уклад, спокойная жизнь и обычаи китайцев объясняются постоянным употреблением этого напитка, потому что привычка медленно прихлебывать чай заставляет их долго оставаться за столом. Если бы у них появилась привычка потягивать виски, то несчастья, нищета, ссоры и болезни заменили бы бережливость, спокойствие и трудолюбие».

Алан Макфарлейн<sup>11</sup> высказывает подобную точку зрения

---

<sup>9</sup> Праздник Середины осени – второй по значимости праздник в Китае после Нового года. В этот день принято любоваться луной и поедать лунные пряники в кругу семьи. – *Примеч. ред.*

<sup>10</sup> Сэмюэл Уэллс Уильямс (1812–1884) – американский дипломат, миссионер и синолог, несколько десятилетий проживший в Китае и возглавлявший американское посольство в Пекине. – *Примеч. ред.*

<sup>11</sup> Алан Макфарлейн (род. в 1941 г.) – британский антрополог и историк, автор

в книге «Зеленое золото: Империя чая». Он считает, что, когда британцы приобрели моду пить чай, стал меняться весь национальный характер: «Очень интересно рассуждать о влиянии чая на национальный характер. Англичане, агрессивные, воинственные, любящие поесть красного мяса и выпить пива, становятся довольно мягкими и миролюбивыми. В Японии и Китае, двух странах, которые потребляют много чая, уже давно отметили и объяснили влияние этого национального напитка».

Чайные пакетики появились в начале прошлого века.

В 1908 году американский импортер чая Томас Салливан поместил несколько образцов чая в шелковые пакеты и отправил их клиентам. Полагая, что так и задумано, многие замачивали пакетики в горячей воде и пили заварку, а потом писали Салливану, что шелковые пакетики не очень хороши: у них слишком мелкая сеточка. Это вдохновило Томаса Салливана, и он запустил в продажу новую форму продукта. Он начал фасовать чай по маленьким пакетикам, заменив шелк марлей, чтобы продукт стало удобнее использовать. Однако популярность чайные пакетики обрели с появлением сетевых магазинов.

Вице-президент компании «Tesco» в Китае однажды сказал мне, что, когда «Tesco» зарождалась, она в основном продавала продукты питания. Чайные пакетики распространились вслед за расширением сети магазинов, это облегчало

покупки многим людям, и удобство чайных пакетиков способствовало росту их продаж. Среди западных чайных компаний «Lipton» является наиболее успешной: она производит все виды чайных пакетиков, и название бренда практически стало их синонимом. Популярность чайных пакетиков – яркий признак того, что чай проник в западную цивилизацию.

# 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.