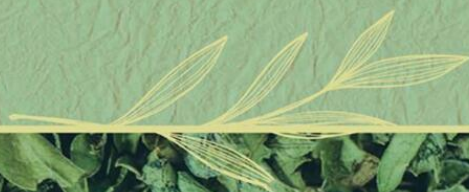


茶 经 解 读

У Маоци • Сюй Хуацзинь • У Бучан

ЧАЙНЫЙ КАНОН:
интерпретации китайской
чайной церемонии



Маоци У

**Чайный канон: интерпретации
китайской чайной церемонии**

«Автор»

2023

У М.

Чайный канон: интерпретации китайской чайной церемонии /
М. У — «Автор», 2023

Чайная культура в Китае имеет долгую историю, богатые традиции, что выражается в таком ярком явлении, как знаменитая в веках китайская чайная церемония, пронизанная идеями конфуцианства, буддизма и даосизма. В книге представлена подробная интерпретация знаменитого чайного канона Лу Юя (известного под названием «Чайная классика») – основного шедевра китайской чайной науки, с освещением философско-религиозного аспекта в качестве приоритетного. Книга представляет собой своеобразное пособие, рассматривающее основные понятия китайской чайной церемонии в контексте методов выращивания чая, подбора посуды, техники питья с привлечением знаний из гуманитарных наук, истории и географии. Она также учит мир бережно относиться к Земле и ее ресурсам, защищать окружающую среду, опираясь на опыт и дух великой китайской цивилизации, где в почете бескорыстие и самоотверженность.

© У М., 2023

© Автор, 2023

Содержание

Глава 1 Происхождение	11
Раздел 1. Качества и свойства чая	12
Раздел 2. Название и значение иероглифа «#» (чай)	14
Раздел 3 . Выращивание чая, а также почва, подходящая для выращивания чая	15
Раздел 4 Экологическая среда, благоприятная для выращивания чая, качество чая	16
Раздел 5 Лечебные свойства чая, употребление чая для поддержания физического и духовного здоровья	18
Раздел 6 О вреде чая	19
Глава 2 Инструменты	23
Раздел 1 Корзина из бамбука «Ин» для сбора чая	23
Раздел 2 Приспособления для обработки «чайного блина» (прессованный чай в форме блина)	24
Раздел 3 Единица измерения «чайного блина» и приспособления для измерения	30
Раздел 4 Приспособление для хранения «чайного блина»	31
Глава 3 Производство	32
Раздел 1 Сбор чая	32
Раздел 2 Технологический процесс приготовления «чайных блинов»	34
Раздел 3 Оценка качества «чайных блинов»	35
Глава 4 Чайная утварь	40
Раздел 1 Перечень двадцати четырех инструментов для приготовления чая	40
Раздел 2 Конструкция настольной плитки на треножнике	42
Конец ознакомительного фрагмента.	44

Маоци У

Чайный канон: интерпретации китайской чайной церемонии

ИНТЕРПРЕТАЦИЯ ЧАЙНОГО КАНОНА

Предисловие 1

«Чай» занимает важное место в жизни китайской нации и является ее незаменимым элементом. Как говорится: «Предметы первой необходимости: дрова, рис, растительное масло, соль, соевый соус, уксус и чай.» Чай – это не только неотъемлемая часть повседневной жизни, но и один из очень важных ритуалов. Например, чай пьют при приветствии гостей, его преподносят в качестве дани уважения родителям, старшим и учителям. Даже в дзэн-буддизме употребление чая – это путь к познанию учения буддизма. В дзэн-буддизме есть хорошо известный коан. Говорят, что в период династии Тан жил известный учитель дзэна Чжао Чжоу. Всякий раз, когда кто-то спрашивал его, как практиковать дзэн, он просил людей «пить чай». Из этого видно, что «чай» имеет обширное и глубокое значение в китайской жизни и культуре.

Китайская чайная культура имеет долгую историю, насчитывающую более трех династий, а в период династии Тан она достигла пика своего развития. Это подтверждает выход в свет «Чайного канона» Лу Юя (733-805 гг. н.э.), который можно рассматривать как важный символ чайной культуры. «Чайный канон» является классикой китайской чайной культуры, а также мировым классическим произведением о культуре чая. «Чайный канон» переведен на многие языки мира. В «Чайном каноне» Лу Юй описал происхождение чая, множество значений слова «Чай», выращивание чайных деревьев (включая регион, сезон, почву и т.д.), сбор чайных листьев, прожарку и просушку, хранение чая, утварь для хранения чайных листьев, утварь для приготовления чая и употребления чая, качество и температуру воды для заваривания чая, лечебные свойства чая; в нем также рассказывается о различных обычаях и ритуалах при приготовлении чая и чаепитии, а также об их культурном значении; в книге также собрано большое количество исторических материалов, легенд, старинных былей, стихотворений, очерков, рецептов и т.д., связанных с чайной культурой и относящихся к периоду до династии Тан. Кроме того, в нем рассказывается о регионах производства чая в Китае в то время, а также о различиях в качестве чая. Таким образом, «Чайный канон» можно назвать энциклопедией китайской чайной культуры.

Поскольку книга «Чайный канон» имеет богатое содержание и долгую историю, а ее текст труден для понимания, то, чтобы облегчить чтение и понимание для будущих поколений, на протяжении веков существовали различные ее толкования, интерпретации. Г-н У Маоци и г-жа Сюй Хуацзин одновременно окончили чайный факультет Чжэцзянского сельскохозяйственного университета. После окончания учебы они занимались продвижением чайных технологий и накопили богатый практический опыт. После выхода на пенсию они посвятили себя изучению чайной культуры и духовной составляющей чайного дао. Интенсивное изучение «Чайного канона» заняло более десяти лет напряженной работы. Они комментировали, переводили на современный язык и интерпретировали «Чайный канон», и в результате завершили написание «Интерпретации чайного канона», которая сейчас представлена перед читателями. Г-н У Бучан продолжил дело своего отца и нанес визит ко мне с черновым вариантом.

Когда я увидел этот черновой вариант, я впервые почувствовал, насколько тщательно были изучены исторические факты, смысл различных слов, насколько понятно и легко читать данное произведение. Содержание части «Толкование» довольно глубокое. Особенно важно

то, что авторы осознали духовную составляющую чайного дао, которой пронизан весь «Чайный канон» Лу Юя – «Чай бережлив», – таким образом, произведение пропагандирует «тщательное воспитание добродетелей бережливости».

С этой целью авторы данной книги подробно рассматривают и анализируют выдвинутое Лу Юем понятие «добродетели бережливости», а также его историческое и современное значение. Авторы этой книги отметили, что основное внимание в книге «Чайный канон» уделяется духовной составляющей чайного дао, которая и раскрывается в ее содержании, не ограничивается уровнем чайного искусства. С этой точки зрения авторы указывают на важную особенность традиционной китайской культуры: в традиционной китайской культуре любое «искусство», «техника» или «утварь» содержат в себе глубокий смысл. Посредством изучения или использования искусства, техник и утвари куда важнее фундаментально осознавать и практиковать «Дао», заключенное в них. Поэтому авторам крайне важно подчеркнуть дух чайной церемонии в «Чайном каноне».

Авторы хотели, чтобы я написал предисловие к этой книге, поэтому я поделился с читателями некоторыми своими мыслями и идеями, которые возникали у меня при чтении «Чайного канона» и после прочтения данной «Интерпретации Чайного канона».



Сентябрь, 2019 г.

Предисловие 2

«Чайный канон», написанный Лу Юем во времена династии Тан, является важной вехой в истории развития чая. Это эпохальное классическое произведение написано лаконично и имеет богатое содержание. В данном произведении описываются происхождение чая, свойства чая, экологическая среда, выращивание, сбор и производство чая, исторические материалы о чае, чайные районы, различия в качестве чая, чайная утварь и способы дегустации напитка. Это самая ранняя энциклопедия о чае. Появление «Чайного канона» ознаменовало становление древнего учения о чае, и в то же время продемонстрировало особенности интеграции гуманитарных и естественных наук. В настоящее время чайные районы разбросаны по пяти континентам, чай стал всемирно любимым полезным для здоровья напитком, а чайная культура широко распространилась по всему миру. Это неизбежный результат формирования учения о чае чайным мудрецом Лу Юем и его многочисленными последователями.

Ассоциация по исследованию чайной культуры округа Юйхан провинции Ханчжоу поручила г-ну У Маоци, почтенному любителю чая Юйхана, его жене, г-же Сюй Хуацзинь, а также У Бучану, который относится ко «второму поколению любителей чая», тщательно составить «Интерпретацию чайного канона». Это еще одна плодотворная попытка изучить и распростра-

нить основную идею «Чайного канона». Нам посчастливилось первыми прочесть рукопись, и мы были очарованы ее уникальной перспективой, инновационными идеями, богатым историческим материалом, детальностью объяснений и оригинальной формой изложения.

Авторы считают, что главной целью чайного мудреца Лу Юя при написании «Чайного канона» являлась пропаганда духовной составляющей чайного дао, а именно, «тщательного воспитания добродетели бережливости», а цель «Интерпретации Чайного канона» – раскрыть смысл «Чайного канона». Чайный дао передается через внешнюю оболочку, чайную утварь, – это основная суть и концепция чая. Посредством анализа и трактования десяти разделов «Чайного канона», а также цитат из других исторических материалов (таких как истоки «Чайного канона» Лу Юя, причины написания «К вопросу о разрушении чайного дао» и т. д.), авторы разъяснили и подчеркнули, что основная суть интерпретации мысли Лу Юя о чайном дао пронизывает произведение от начала до конца и очень ясна. Эта мысль, которая заключается в выдвигании концепции чайного дао на первое место, имеет важное практическое значение для развития современной чайной культуры Китая, а также для изучения и пропаганды идей «добродетели бережливости чая» и «воспитания добродетели бережливости с помощью чая», а также для противостояния расточительности в чайной культуре. Используя знания современных чайных технологий, авторы выдвигают множество уникальных мнений и идей в «Интерпретации Чайного канона».

Например, термин «Жуцюань», который обозначает источник воды лучшего качества, многие ученые, а также словарь «Цыхай» объясняют как «вода, стекающая со сталактитов», но авторы считают, что этот вид жесткой воды, содержащей ионы кальция и магния, не подходит для заваривания чая, и выдвигают мнение, что «Жуцюань» следует понимать как «сладкий и кристальночистый горный источник». Другим примером является классификация «чайных блинов», которые производились в период династии Тан.

По мнению авторов, чайные блины, которые после процесса «фиксации зелени паром», измельчались и просушивались естественным путем, относятся к чайным блинам, «содержащим влагу», а чайные блины, которые просушивались над огнем – к «сухим» чайным блинам. Сравнивая технологии заваривания чая, а также цвет чайного отвара, авторы выдвинули мнение относительно того, что в зависимости от технологий заваривания чая и цвета чайного отвара чай подразделяется на желтый и черный. Данный метод интерпретации, который соединяется с современными знаниями о чае, является нетрадиционным, оригинальным, он заслуживает обсуждения и популяризации.

Интерпретируя классические и древние книги, легко погрязнуть в толковании текста и обращении к переводу, что усложняет восприятие текста. Однако данная книга уникальна по стилю. В качестве её основного содержания указана «интерпретация ключевых моментов», что открывает пространство для повествования, привлечения обширного фактического материала, анализа и обсуждения. Кроме того, иллюстрации в книге подобраны таким образом, чтобы читатель мог увидеть, что представляла из себя чайная утварь, как выглядели значимые персоны; в книге также представлена таблица, в которой отображены двадцать четыре вида чайной утвари и основные моменты чайной церемонии. В то же время, когда авторы излагали свои взгляды или выдвигали аргументы, они процитировали большое количество прекрасных древних стихотворений, посвященных чаю. Поэзия и аромат чая, чистый источник и дым от обжига соснового дерева, когда вы закончите читать этот труд и закроете книгу, память об этих незаурядных образах останется с вами, будто вы действительно встретились с древними представителями чайного искусства.

Г-н У Маоци и его жена, г-жа Сюй Хуацзинь, изучали чай на берегу озера в Хуацзя в Ханчжоу более 50 лет назад. Они долгое время занимались научнотехнической деятельностью в области чая. Они накопили много сведений о чае и чайной культуре, провели много исследований. Сейчас им более 70 лет, vii более года они писали данную книгу, невзирая на свой пре-

клонный возраст и болезни, преодолевая различные трудности, собирая информацию, погружаясь в древние тексты, проводя исследования, а также постоянно совершенствуясь, тем самым полностью отражая стремление современных любителей чая к познанию духовной составляющей чая. Написание данной книги является реализацией концепции «воспитания добродетели бережливости с помощью чая», а также способствует исследованию и распространению сути чайного дао Лу Юя.

По просьбе авторов я написал это короткое предисловие. Мы готовы совместными усилиями распространять и передавать из поколения в поколение основную концепцию чайного мудреца Лу Юя, заложенную в «Чайном каноне» – «тщательное воспитание добродетели бережливости».



16.06.2019

Предисловие

Юйхан – это место, где Лу Юй написал «Чайный канон» (см. Соответствующие исторические материалы, прилагаемые к книге). Мы обязаны упорно трудиться, чтобы внести должный вклад в исследование и популяризацию «Чайного канона».

Лу Юй называл себя Санчжувэн и Дунганцзы. В Цзяньху его звали Цзинлинцзы, Часянь и Чашэнь. Лу Юй родился в 21-ом году эпохи Кайюань при правлении Тан Сюань-цзуна (733) и умер в конце эпохи Чжэньюань при правлении Тан Дэцзуна (804 г.). На протяжении своей жизни он пережил четыре эпохи правления императоров: Сюаньцзуна, Су-цзуна, Дай-цзуна и Дэ-цзуна. «Чайный канон», написанный Лу Юем, является первой в мире книгой о чае, а также первым классическим произведением о чайном дао. Хотя «Чайному канону» уже более 1200 лет, он по-прежнему имеет ценность для исследования чая, особенно духовной составляющей чайного дао, которая заключается в «тщательном воспитании добродетели бережливости», и по-прежнему считается своего рода «положительной энергией» для развития духовной культуры социализма.

Оригинальный текст «Чайного канона» разделен на три тома, включает десять глав, посвященных происхождению чая, инструментам для производства чая, производству чая, чайной утвари, завариванию чая, чаепитию, трудам о чае, чайным районам, обобщению и схемам. Полный текст содержит более 7000 слов, однако язык изложения содержания произведения трудный для понимания. Данное произведение составлено на основе многих достижений в исследовании «Чайного канона», наиболее важным из которых является «Комментарий г-на У Цзюэнуна к Чайному канону». Данное произведение написано на основе «Чайного канона», за исключением структуры текста, а также на «Комментариях к чайному канону» У Цзюэнуна. Для удобства сопоставления оригинального текста с переводом, а также чтения толкований и комментариев, каждая глава оригинального текста «Чайного канона» разделена на несколько

разделов, а название каждой главы, насколько это возможно, дано в соответствии с содержанием.

«Чайный канон» Лу Юя, в высшей степени идеологичен, направлен на распространение концепции чайного дао – «тщательное воспитание добродетели бережливости». В этой концепции наблюдается неиссякаемое желание просвещать мир, поэтому Лу Юй назвал свое произведение «Канон».

«Бережливость чая», упомянутая в «Чайном каноне», означает, что основной концепцией чайного дао является умеренность.

Исследователи полагают, что причина, по которой Лу Юй считает своей обязанностью придерживаться «бережливости чая» на протяжении всей своей жизни, неотделима от исторических событий, которые он пережил.

Лу Юй родился в период расцвета династии Тан, вырос в период беспорядков, и был очевидцем перехода политики власти династии Тан от бережливости к роскоши, от процветания к упадку. Во всем этом процессе наиболее типичными драматическими фигурами являются Тан Сюань-цзун и Ли Лунци.

В начале своего вступления на престол (712 г.) Ли Лунци, следует сказать, был образцом бережливости, а при Сун Цзине политика императорского двора была нравственной, что способствовало расцвету эпохи сильной национальной власти, развитию экономики и процветанию культуры и оставило славную страницу в истории Китая. Однако после того, как Тан Сюань-цзун склонился перед бережливостью и усердно трудился во благо страны, при нем страна достигла своего расцвета, в результате чего он заменил бережливость на высокомерие и роскошь. Таким образом все отрицательные факторы правящего класса императорского двора активизировались, укоренился механизм «верхи действуют, а низы подражают», усилилось стремление к материальному благополучию, в качестве конечной цели люди видели лишь материальные блага, что, наконец, положило начало периоду беспорядков в империи династии Тан и переходу от ее расцвета к упадку.

Историография обычно рассматривает 24-й год эпохи Кайюань (736 г.) как начало периода беспорядков в Средней династии Тан. В тот год император Сюань-цзун сделал Ли Линфу своим помощником, а Ли Линфу, в свою очередь, великолепно понимал высокомерие императора Сюань-цзуна и позволил ему уверенно потакать своим желаниям и доверял ему до самой смерти от болезни. В третий год эпохи Тяньбао (744 г.) император Сюань-цзун попытался заполучить Ян Юхуань, наложницу императора Шоу (восемнадцатого сына императора Сюаньцзуна династии Тан), и присвоить ей статус государевой супруги второго класса. С тех пор он еще больше пристрастился к разгульной жизни. После смерти Ли Линфу Тан Сюаньцзун выдвинул Ян Гочжуна в качестве своего помощника. Как и Ли Линфу, он славился тем, что угождал воле государя, собирал дань с народа и брал взятки. Даже он сам однажды говорил, что никому не дано знать будущее, поэтому, когда выпадает редкая благоприятная возможность, лучше наслаждаться моментом. Такого рода беспорядки в эпоху Тяньбао были не по душе литераторам и личностям с высокими моральными качествами, к каким относился Лу Юй.

Беспорядок, вызванный переходом Тан Сюаньцзуна от бережливости к роскоши, привел к беспорядку во всем мире. Зимой 14-го года эпохи Тяньбао (755 г.) Ань Лушань открыто восстал, а в июне следующего года, не сумев подавить бунт, Тан Сюань-цзун сбежал из Западной столицы Чанъань в Мавэйи.

Шесть армий императора не достигли цели, а преследующие императора солдаты убили Ян Гочжуна и заставили Тан Сюань-цзуна убить Ян Гуйфэй. Тан Сюаньцзун также был вынужден отречься от престола, что было расценено как успокоение общественного гнева, и Ли Хэн (Тан Су-цзун) взошел на трон. Этот период известен в истории как беспорядок Ань (Лушаня) и Ши (Сымина).

Лу Юй был свидетелем мятежа Ань Лушаня, поэтому он не только хорошо понимал качество «бережливость», которое очень важно для самосовершенствования, для наведения порядка в семье, управления государством и обретения душевного спокойствия, но и глубоко прочувствовал его на себе. Лу Юй написал много трудов в течение всей своей жизни.

Кроме «Четырех трагических ши» и рифмованной прозы «Тяньчжи вэймин фу», он также написал три тома «Цзюньчэн ци», 30 томов «Юаньцзе», восемь томов произведения «Четыре родословные Цзянбао», десять томов «Наньбэйжэньву чжи», три тома «Ус ин лигуань цзи», один том «Исторических записей округа Хучжоу», три тома «Чайного канона», три тома «Толкователя снов» и др.

Среди вышеперечисленных произведений сохранился только «Чайный канон». Лу Юй в своей «Автобиографии» написал: «Когда я был молод, мне нравилось писать произведения и высмеивать многие вещи». Сатира – это форма поэзии, обычно используемая для высмеивания правителей. Вероятно, основная причина, по которой большинство произведений Лу Юя не дошли до наших дней, заключается в использовании сатиры, которая негативно влияла на репутацию императора! В конце концов, ему пришлось положиться на «Чайный канон», чтобы донести свою собственную истину, скрыто, метафорически стимулируя правящий класс практиковать добродетели бережливости. В отношении этого покойный танский поэт Ли Шаньинь также высказал мнение в своем стихотворении: «Оглядываясь на прежнюю добродетельную страну и семью, можно сделать вывод, что успех объясняется усердием и бережливостью, а поражение – роскошью»!

Ассоциация по исследованию чайной культуры округа Юйхан, Ханчжоу, поручила авторам написать и издать «Интерпретацию Чайного канона». Однако следует отметить, что, хотя мы оба являемся представителями чайной индустрии, мы оба занимались внедрением и развитием технологий в области чая на низком уровне, однако мы начали глубже познавать в чайную культуру лишь после выхода на пенсию, мы не блистали особыми талантом и знаниями, поэтому ошибки неизбежны.

У Бучан, относящийся ко «второму поколению любителей чая», также обладает ограниченными познаниями о культуре чая, поэтому мы с нетерпением ожидаем критику и советы.

К счастью, после выхода первоначального варианта данной книги, профессор Лю Цзушен и профессор Ху Юэлин из моей альма-матер, Чжэцзянского университета, а также профессор Лоу Юйле из Пекинского университета оказали бесценную помощь, исправили многие ошибки и с энтузиазмом написали предисловие к книге, за что мы выражаем огромную благодарность.

吴茂棋 许华金

Сентябрь, 2019 г.

Первый том «Чайного канона»

Глава 1 Происхождение



Дикое древнее чайное дерево возрастом 2700 лет

Раздел 1. Качества и свойства чая

Чай – это прекрасное дерево, произрастающее на юге Китая. Высота дерева может достигать от одного-двух чи (1/3 метра) до нескольких десятков. Некоторые чайные деревья в регионах провинции Сычуань и города Чунцин¹ настолько крепкие, что потребуются два человека, чтобы их обхватить, а некоторые настолько высокие, что для сбора листьев приходится сначала срезать ветки. По внешнему виду чайное дерево напоминает китайскую камелию², чайные листья напоминают листья гардении³, цветы напоминают белый шиповник⁴, плоды похожи на плоды пальмы⁵, а корни дерева уходят так же глубоко в землю, как корни грецкого ореха⁶.

Династия Тан, во времена которой жил Лу Юй, – исторический период, характеризующийся прогрессивным образом мышления. Именно в этот период был написан трактат «Чайный канон» – классическое произведение о «чайном дао» (философско-эстетическая концепция, основанная на практиках заваривания чая).

В самом начале говорится: «Чай – это прекрасное дерево, произрастающее на юге Китая». Как мы все знаем, чай – это древесное растение, трудно сказать «хорошее» или «плохое», однако Лу Юй явно писал о чайном дереве будто о человеке, восхваляя чайное дерево, как высоко нравственного совершенного человека. По этой же причине он уважительно назвал свое произведение о чае «каноном», одновременно это доказывает то, что первоначальное намерение Лу Юя при написании «Чайного канона» состояло в написании «Законов чайного дао».

Таким образом, «Чайный канон» Лу Юя – это не только ода духу чайной церемонии, но в то же время и первая в мире энциклопедия о чае.

¹ Указывает на территории современной восточной части провинции Сычуань, западной части провинции Хубэй и города Чунцин.

² Вид крупнолистного падуба, также известный как китайская камелия, семейство падубов, имеет большие листья и горький вкус. По смыслу Лу Юя камелия здесь не является чайным деревом.

³ Растение из семейства мареновых с ланцетовидными, похожими на чайные листья, с конусовидной верхушкой и 8-15 прожилками.

⁴ Имеется ввиду белые цветы шиповника иглистого, растения семейства розоцветных

⁵ Пальмовое дерево, плоды которого на первый взгляд очень похожи на плоды чая.

⁶ Грецкий орех – дерево семейства ореховых, имеет хорошо развитые и глубокие корни.

茶經卷上

竟陵陸

羽

撰

一之源

二之具

三之造

一之源

茶者南方之嘉木也一尺二尺迺至數十尺其巴山
 峽川有兩人合抱者伐而掇之其樹如瓜蘆葉如梔
 子花如白薔薇實如楨櫚葉如丁香根如胡桃瓜蘆
 廣州似茶至苦澁楨櫚葉屬其子似茶其字或
 胡蘧與茶極皆下字至瓦礫苗木上抽其字或
 從草或從木或草木并字從草當作茶其字出開元文
 林草字出爾雅其各一曰茶二曰檟三曰葍四曰茗
 其字出爾雅其各一曰茶二曰檟三曰葍四曰茗
 五曰薺周公云僕苦茶楊執戰云蜀西人謂茶曰
 耳其地上者生爛石中者生櫟壤下者生黃土凡藝

Второй раздел первой части «Чайный канон • Происхождение»

Раздел 2. Название и значение иероглифа «#» (чай)

Исходя из свойств чая, можно сделать вывод, что чай связан с травой и деревом. Таким образом, иероглиф⁷ «чай» может состоять как из верхнего ключа # (травы) или расположенного сбоку ключа # (дерево), так и иметь в составе оба вышеуказанных ключа. Существует множество названий⁸ чая: первое – «Ча» (#)⁹, второе – «Цзя» (#)¹⁰, третье – «Шэ» (#)¹¹, четвертое – «Мин» (#)¹² и пятое – «Чуань» (#)¹³.

Лу Юй рассматривал чай, как высоко нравственного и совершенного человека. В древнем Китае образованные и благородные люди имели не только имя (#), которое им дали родители, но также они часто сами выбирали себе определенное написание имени – иероглиф (#). Все-таки, какой иероглиф больше подходит для понятия «чай»? Лу Юй не дал точного ответа, но предложил три варианта: первый из них – в состав иероглифа «чай» входит ключ # (травы), второй – иероглиф «чай» состоит из располагающегося сбоку ключа # (дерево) и третий вариант – в состав иероглифа «чай» входит как ключ # (травы), так и ключ # (дерево).

На самом деле все названия чая, такие как «Ча» (#), «Цзя» (#), «Шэ» (#),

«Мин» (#), «Чуань» (#) и другие, Лу Юй намеренно разделяет на две составляющие: «название» (#) и «иероглиф» (#). Есть только одно объяснение: это очередной раз доказывает тот факт, что в древние времена Лу Юй почитал чай, как совершенного человека, обладающего высокими моральными качествами.

⁷ Древние люди имели не только «имя», но определенное написание имени – «иероглиф». Лу Юй почитал чай, как совершенного человека, обладающего высокими моральными качествами, поэтому он считал, что чай должен обозначаться определенным иероглифом.

⁸ Имя также называется исконным именем, которое дают родители после рождения, но обычно служит для обозначения имени людей старшего поколения или названия себя этим именем для выражения скромности.

⁹ Оригинальное название «чай» впервые упоминается в период династии Тан в книге «Произношение и значение иероглифа Кайюань», Лу Юй изменил название «Ту» (#) на «Ча» (#) в «Чайном каноне». Однако это иногда вызывает некоторые проблемы. Вследствие этого, под предпосылкой, что исходный текст «Чайный канон» остается неизменным, в тексте перевода в комментариях и толкованиях основных положений упоминается исходное название «Ту» (#). В аналогичных ситуациях принцип действий такой же.

¹⁰ Цзя: Чайный лист.

¹¹ Шэ: с произношением shè, древний сычуаньский диалект.

¹² «Мин» с произношением míng. «Мин» означают росток горьких и сорных трав.

¹³ «Чуань» с произношением chuān. Седьмая часть Лу Юй «Чайный канон», цитата, взятая из Го Пу «Эрья», гласит: утром берет «Ту» #, вечером – «Мин» #, а в течение дня – «Чуань» #.

Раздел 3 . Выращивание чая, а также почва, подходящая для выращивания чая

В отношении почвы, подходящей для выращивания чайных деревьев, то лучше всего подходит горная песчаная почва желтого ила с богатым содержанием первичных минералов¹⁴, вслед затем – песчаная почва с высоким содержанием гумуса¹⁵, а третья – желтая почва с сильным выветриванием и подкислением¹⁶. В том случае, когда технология не соответствует данному реальному требованию, даже если чайное дерево посажено правильно, оно редко разрастается. Этапы посадки чая очень похожи на этапы посадки бахчевых культур¹⁷. Как правило, после трех лет с момента посадки можно собирать чай.

Самой сложной частью в данном разделе является предложение: «В том случае, когда технология не соответствует данному реальному требованию». В этом отношении я полагаю, что проблема заключается в том, чтобы понять смысл данного предложения отдельно от содержания вышеизложенного текста. В вышеизложенном тексте Лу Юй ознакомил с тремя видами кислой почвы, пригодной для посадки чайных деревьев. Если почва не подходит для выращивания чая, даже если чайные деревья посажены, они не будут хорошо расти. Это истина, которую понимают все, кто занимается посадкой чая.

По этой причине «технология» в данном контексте относится конкретно к подходящей для выращивания чайных деревьев почве и технологии посадки чая.

«Не соответствует данному реальному требованию» означает то, что «не соответствует особым требованиям к почве, пригодной для посадки чайных деревьев». 1 «фиолетовый» понимается как светло-желтый. 2 Венозный застой: употребление чайных листьев, произрастающих в холодных условиях, приводит к плохой работе дыхания и кровообращения, а также блокировке меридиан и коллатералей.

¹⁴ Почва, богатая первичными минералами, относится к классу «горная песчаная почва желтого ила», запас первичных минералов и микроэлементов достаточен, что способствует формированию качества чая.

¹⁵ «гнилой камень», относится к классу «песчаная почва желтого ила», переходная почва от желтой почвы к красной почве. «Ли (#)», то есть дуб, – это лиственное дерево, которое любит расти на солнечных склонах. Каждую осень и зиму образуется большое количество опавших листьев, что может увеличить содержание гумуса в почве.

¹⁶ Красная почва класса «желтый ил». Почва характеризуется выветриванием, подкислением и вязкостью, что подходит для роста чайного дерева, но значительно уступает первым двум типам почвы.

¹⁷ По словам Лу Юя, посадка чая «похожа на посадку бахчевых культур».

Раздел 4 Экологическая среда, благоприятная для выращивания чая, качество чая

В отношении качества чая, следует отметить, что обычно качество дикорастущего чая самое лучшее, а качество чая, выращенного человеком, хуже. Настоящий хороший чай обычно растет на солнечной стороне крутых скал с цветущей лесной растительностью. Среди них побеги и листья фиолетового¹⁸ оттенка считаются высококачественным чаем, качество побегов и листьев зеленоватого оттенка – хуже; качество чайных побегов, которые немного длиннее и заострены, как побеги бамбука, лучше, а качество побегов, которые немного короче, хуже; качество нежных и закрученных чайных листьев, лучше, а качество листьев, которые немного раскрыты, хуже. Что касается чайных листьев, которые растут на затененном склоне долины, то их не стоит собирать, поскольку из-за недостатка солнечного света и под воздействием холода эти чайные листья разрушаются. Употребление такого чая может привести к венозному застою¹⁹ и образованию опухоли в желудке.

В данном разделе существует два фрагмента, содержание которых изложено особенно искусно:

Первый фрагмент – «на солнечной стороне крутых скал с цветущей лесной растительностью». Крутые скалы на солнечной стороне могут не только избежать холодного потока с северо-запада, но и поглощать солнечный свет с востока и юга, а также могут обеспечить чайные рощи, произрастающие под скалами, непрерывным потоком воды и первичными минеральными элементами. Деревья, произрастающие над скалами, густые, солнце светит сквозь листву густых деревьев, и лучи направлены в сторону чайной рощи. Круглый год здесь отмечается теплый и влажный климат. Несмотря на то, что это предложение кажется довольно простым, однако местность, рельеф и экологическая среда, способствующие формированию хорошего качества чая, описаны исчерпывающе.

Второй фрагмент – «побеги и листья фиолетового оттенка считаются высококачественным чаем». Несмотря на то, что на первый взгляд смысл данного фрагмента может показаться немного трудным для понимания, однако после глубокого осмысления стоит восхищаться искусным употреблением слов Лу Юем. Каждый, кто выращивает чай, знает, что чайные побеги фиолетовые из-за высокого содержания в них антоцианов. Антоцианы горькие на вкус, а пороговый уровень вкуса очень низкий. Достаточно всего лишь 0,01%, чтобы придать чайному отвару горький вкус, поэтому качество чайных листьев, обработанных фиолетовыми побегами и листьями, является плохим, чего Лу Юй не может не знать. Таким образом, если проанализировать логически значение выражения «фиолетовые побеги и листья считаются высококачественным чаем», то можно сделать вывод, что в данном контексте это выражение употреблено в переносном смысле, т.е. «фиолетовый цвет» не употреблен в прямом смысле.

Например, золото желтое, но когда древние китайцы описывали пробу золота, они часто говорили: «80% чистого золота содержит желтое золото, а 90% – фиолетовое», смысл данного выражения заключается в том, что золото фиолетового цвета состоит на 90% из чистого золота. Таким образом, Лу Юй также вполне может использовать пробу золота в качестве метафоры для описания высококачественного чая! Кроме того, высококачественные нежные чайные побеги имеют светло-желтый оттенок, а затем по мере зрелости побегов и листьев медленно становятся зелеными, а затем сине-зелеными.

¹⁸ «фиолетовый» понимается как светло-желтый.

¹⁹ Венозный застой: употребление чайных листьев, произрастающих в холодных условиях, приводит к плохой работе дыхания и кровообращения, а также блокировке меридиан и коллатералей.

Особенно чайные листья, которые растут на солнечной стороне скал, изначально имеют светло-желтый цвет, но благодаря достаточному количеству влаги и солнечного света они действительно становятся такими же драгоценными, как и золото фиолетового цвета, содержащее 90% чистого золота!

Поэтому древние поэты часто при написании стихов сравнивали высококачественные чайные побеги с «золотыми побегами». Например, в стихотворении «Чай из фиолетовых побегов», написанном Лу Туном в период правления династии Тан говорилось, что у этого чая ранней весной вырастут золотые побеги. Видно, что чай из фиолетовых побегов изготовлен не из фиолетовых чайных побегов, а из светло-желтых «золотых побегов», выращенных ранней весной.

Таким образом, Лу Юй под «фиолетовым» на самом деле не подразумевает настоящий фиолетовый цвет, но использует пробу золота в качестве метафоры для описания качества чая, поэтому здесь более уместно понимать «фиолетовый» как «светло-желтый».

Раздел 5 Лечебные свойства чая, употребление чая для поддержания физического и духовного здоровья

Чай, при использовании в качестве лекарства, обладает свойствами холодного лекарства²⁰, т.е. вещества увеличивающего Инь в организме. При использовании в качестве напитка он больше всего подходит для людей внимательных, бережливых²¹ и самосовершенствующихся. Если вы чувствуете жар и жажду, стеснение в груди и головную боль, сухость в глазах, усталость в конечностях и боль в суставах, рекомендуется выпить немного чая. Эффект можно сравнить с молочным жиром²² и манной²³.

Лу Юй считает, что чай можно использовать не только в качестве лекарства и продукта для поддержания здоровья, но также употребление чая наиболее подходит для внимательных, бережливых и самосовершенствующихся людей.

«Наиболее подходит» еще раз отражает то, что в «Чайном каноне», написанном Лу Юем, ключевое место занимает «чайная церемония». По мнению Лу Юя, чай добронравный, высоко нравственный человек, который рассматривает самоотверженность как самый высокий уровень нравственности. Более того, Лу Юй также считает, что «характер» чая скромный, и у бережливых людей такой же характер, поэтому употребление чая больше всего подходит для бережливых людей.

Так как же мы можем быть? В конечном итоге необходимо сознательно ограничивать свои различные формы корыстей, чтобы достичь наивысшего уровня «бескорыстия». Напротив, если вы будете потакать своим желаниям без ограничений, то это определенно приведет к большой ошибке. Как воспитать в себе мораль и нравственность?

²⁰ В оригинальном тексте «свойства холодного лекарства»: означают то, что свойства и вкус являются основной теорией лечебных свойств в традиционной китайской медицине, которая относится к четырем лечебным свойствам: холодное, горячее, теплое и прохладное, а также пяти лечебным вкусам: кислый, горький, сладкий, острый и соленый.

²¹ Бережливость: «Бережливость означает скромность». Те, кто бережлив, не осмеливаются «распуститься».

²² Молочный жир: масло, извлеченное из сыра, очень сладкое. В буддизме часто используется как метафора, описывающая природу Будды.

²³ Манна: сладкая роса.

Раздел 6 О вреде чая

Употребление поддельного некачественного чая, собранного в неподходящий период, неправильно обработанного, смешанного с различными примесями, не относящимися к чаю, и т. д., действительно вредно. Это похоже на употребление женьшеня.

Превосходный женьшень производился в Шандан²⁴, женьшень среднего качества производился в Байцзи²⁵ и Силле²⁶, а женьшень низшего сорта производился в Гаоли²⁷. Что касается женьшеня, который производится в Северном Китае, а именно в Цзэчжоу²⁸, Ичжоу²⁹ и других местах, то такой женьшень не оказывает лечебного эффекта. Что касается употребления дишень³⁰, то стоит отметить, что, несмотря на то, что эта лекарственная трава выглядит как женьшень, однако это вовсе не женьшень, и не обладает никаким лечебным эффектом, поэтому существует поговорка, что женьшень вреден, которая аналогична выражению о вреде чая.

Люди в период династии Тан уважали чай, и все пили чай. Но для чайного напитка такое отношение не единственное. Согласно записям, в период династии Тан проживал чиновник по имени Ци Вуминь. Он не любил пить чай, также написал статью, в которой критиковал чай, потому что ему не нравилось пить чай. В статье говорилось, что употребление чая легко вызывает у людей чувство усталости, упадок духа, и длительное употребление чая приведет к серьезным последствиям. Существуют также статьи, в которых говорится о том, что критика в отношении чая на самом деле высказана императрицей У Цзэтянь.

Тем не менее, независимо от того, кем высказана критика, будь то У Цзэтянем или Ци Вуминем, данные личности обладали авторитетным голосом при императорском дворе, поэтому, что касается Лу Юя, который восхищается чаем, то ему необходимо серьезно отнестись к такому роду критике.

По этой причине я смело предугадываю, что содержание данного раздела написано в ответ на критику в отношении вреда чая. Конечно, Лу Юй также был очень осторожен в форме своего ответа в отношении противоречивого мнения, высказанного личностями из императорского дворца. Однако нетрудно заметить, что первоначальная концепция «вред чая» претерпела фундаментальные изменения. Вреден поддельный и плохой чай, но не все сорта чая вредны.

Основываясь на содержании всей главы, хотя «Чайный канон • Происхождение» является введением «Чайного канона», свойства чая, экологическая среда, подходящая для выращивания чайных деревьев, методы выращивания, сбор, обработка, качество и эффективность чая – вся данная информация была затронута. Однако нетрудно заметить, что в центре внимания Лу Юя находится чайная церемония. В начале «Чайного канона» чай имел название «прекрасное дерево», а позже для чая начали применяться различные «названия» и «иероглифы», т.е. написание данных названий. Говоря об эффективности чая, Лу Юй также подчеркнул тот факт, что чай, как напиток, «наиболее подходит для употребления внимательным, бережливым и самосовершенствующимся людям».

²⁴ Шандан: в районе города Чанчжи в современной провинции Шаньси.

²⁵ Байцзи: Небольшая страна на Корейском полуострове в период династии Тан, расположена на юго-западе полуострова.

²⁶ Силла: Небольшая страна на Корейском полуострове в период династии Тан, расположена на юго-востоке полуострова.

²⁷ Нынешняя Северная Корея

²⁸ Цзэчжоу: сегодняшний Цзиньчэн провинции Шаньси

²⁹ Ичжоу: сегодняшний Исянь провинции Хэбэй.

³⁰ Название лекарственной травы, ее корневище похоже на женьшень, называется дишень.

С древних времен жители Китая почитали воду как самое благородное и доброе вещество в мире, поскольку вода увлажняет все живое, но никогда не хвастается своими возможностями.

То же самое относится и к чаю. Год за годом вырастают прекрасные побеги, которые ждут, чтобы их собрали, и они никогда не борются за заслуги, и у них самый высокий моральный уровень бескорыстной жертвенности. Цзюньмина.

てハ北條家執權平時賴の時にあたる○ハ茶
滯消壅一日之利、暫佳瘖氣、侵精終身之害
目引此文、脫茶字、天中記亦脫、古今養生
艸有茶字、

Запись вредной теории Ци Вуминя об употреблении чая в «Исследование названий, подобных классам» Ямаока Цзюньмина

Первый том «Чайного канона»

Глава 2 Инструменты

Раздел 1 Корзина из бамбука «Ин» для сбора чая

«Ин»³¹ (корзина из бамбука) также может иметь название «Лан» (#), «Лун» (#) или «Цзюй»³²(#). Данная корзина сплетена из бамбука, имеет вместимость пять литров³³, один доу³⁴, две доу, три доу и т. д., корзину носят за спиной сборщики чая для того, чтобы поместить в нее собранные чайные листья.

Корзина из бамбука «Ин» первоначально означала изделие из бамбука, используемое для хранения сокровищ, которое обычно не широко использовалось в древние времена. Так почему Лу Юй корзине из бамбука для сборки чайных листьев дал название «Ин» и объяснил значение столь многих слов?

Согласно всему содержанию раздела для этого есть две основные причины: ① Китайский иероглиф «#» (Ин) в данном случае имеет одинаковое значение с иероглифом «#» (Ин), корзины из бамбука для хранения золота, который встречается в книге «История династии Хань», однако в данном произведении «#» (Ин) предназначен для сборки чая, что в полной мере демонстрирует тот факт, что чай считался таким же драгоценным, как и золото, поэтому потомки часто сравнивают нежные чайные побеги, которые вырастают ранней весной, с «золотыми побегами».

② Выражение «Чем оставлять сыну короб полный злата, лучше оставь ему один канон», взятое из книги «История династии Хань», демонстрирует мировоззрение и ценностные ориентации Лу Юя, а также первоначальное намерение автора написать «Чайный канон».

Что касается размера корзины из бамбука «Ин», Янь Шику упомянул в своих комментариях к книге «История династии Хань», что вместимость данной корзины составляет около четырех литров.

«Литр» – единица измерения объема в древнем Китае. После введения единой единицы измерения в период династии Цинь на самом раннем этапе в качестве стандартного измерительного инструмента для «литра» использовалась «мера сыпучих тел прямоугольной формы» (Фан Шэн), изготовленная для Шан Яна. Объем «Фан Шэн» приблизительно эквивалентен нынешним 200 мл, а древняя единица измерения «литр» также приблизительно эквивалентна нынешним 200 мл. Поэтому вместимость корзины из бамбука «Ин», которая в произведении Лу Юя используется для хранения чая, составляет лишь пять литров, что приблизительно эквивалентно нынешним 1000 мл, и не намного больше, чем вместимость корзины из бамбука «Ин», которая была предназначена для хранения золота; данная корзина может вместить около 200 граммов «золотых побегов», вырастающих ранней весной, конечно, существуют также корзины вместимостью три доу (примечание: десять литров – это один доу), что приблизительно приравнивается к нынешним 6000 мл, однако такие корзины могут вместить лишь около 1,5 кг свежих листьев.

³¹ Бамбуковый ящик: с произношением у́инг, древний китайский иероглиф, означает бамбуковую клетку.

³² Круглая корзина: с произношением й́й, круглая бамбуковая посуда.

³³ Литр: древняя стандартная единица объем

³⁴ Доу: Единица измерения объема в династии Тан, разделится на большие и маленькие доу, 10 литров равен 1 доу.

Раздел 2 Приспособления для обработки «чайного блина» (прессованный чай в форме блина)

Печь: Не использовать печь с дымоходом.

Котел1: Выбирать, чтобы верхняя кромка дна котла имела круглую выпуклую и с утолщенными краями форму.

Решетка для варки на пару: может быть изготовлена из дерева, а также из черепицы для придания бочкообразной формы, а для плотного закрепления решетки для варки с кухонным очагом используется глина. Перегородка внутри решетки для варки на пару представляет собой корзину из бамбука с ручками с обеих сторон. Во время пропаривания чая сначала в корзину кладутся на плашку чайные листья, затем корзина помещается в котел, и начинается процесс варки, после того, как чай готов, корзина за ручки вынимается из котла. Если в котле недостаточно воды, необходимо добавлять воду в решетку для варки на пару. Затем выбрать ветви с тремя разветвлениями, и после того, как распаренные чайные листья будут высыпаны, необходимо использовать ветви, чтобы стряхнуть чайные листья с целью предотвращения потери чайного сиропа.



Мера сыпучих тел прямоугольной формы (Фан Шэн), изготовленная для Шан Яна в эпоху Воюющих царств, высотой 2,32 см., длиной 18,7 см, объемом 202,15мл.

Пест и ступка³⁵: Пест – это деревянная палочка, предназначенная для размельчения чайных листьев, ступка – каменный сосуд, используемый для размельчения в нем чайных листьев, лучше выбирать много раз используемые пест и ступку.

Форма: пресс-форма из железа, предназначенная для придания чайным листьям формы блина, имеет круглую, квадратную формы или форму в виде цветка.

Приступка: стол, на котором чай приобретает форму блина, может быть сделан из камня или круглого дерева. Только нужно, чтобы половина приступки находилась в земле, тогда она будет устойчивой.

³⁵ Пест и ступка: «Пест» – деревянный пест, «ступка» – каменная ступка, иначе инструмент, используемый в древние времена для растирания пищи или лекарств.

Скатерть³⁶: может быть сделана из уже использованных дождевиков. Скатерть горизонтально расстилается на приступке, а затем на скатерть помещается пресс-форма для придания чайным листьям формы блина.

Тарелка из бамбука: Тарелка, изготовленная из двух трехфутовых бамбуковых полосок, предназначена для размещения «чайных блинов».

Шило в форме ножа³: предназначено для продельвания отверстий в прессованном чае для последующего связывания.

Корень бамбука: используется для связывания «чайных блинов».

Яма для завяливания чая: в земле роется яма глубиной два фута, шириной два фута пять дюймов и длиной один фут. С обеих сторон ямы сооружается низкая стена высотой два фута, а поверхность стены выравнивается с помощью глины. Такое устройство предназначено для завяливания чая.

Тетива: имеет длину два фута и пять дюймов, сделана из полос бамбука, предназначена для пронизывания «чайных блинов» перед просушиванием.

Навес: двухслойная деревянная конструкция, расположенная поверх устройства для завяливания чая, разделена на верхний помост и нижний. Расстояние между верхним и нижним помостом составляет один фут. Полусухой «чайный блин» сначала выпекается в нижнем помосте, а затем, когда он полностью становится сухим, помещается в верхний помост для завяливания.

³⁶ В качестве скатерти использовался передник, т.е. фартук, который привязывают спереди к одежде.

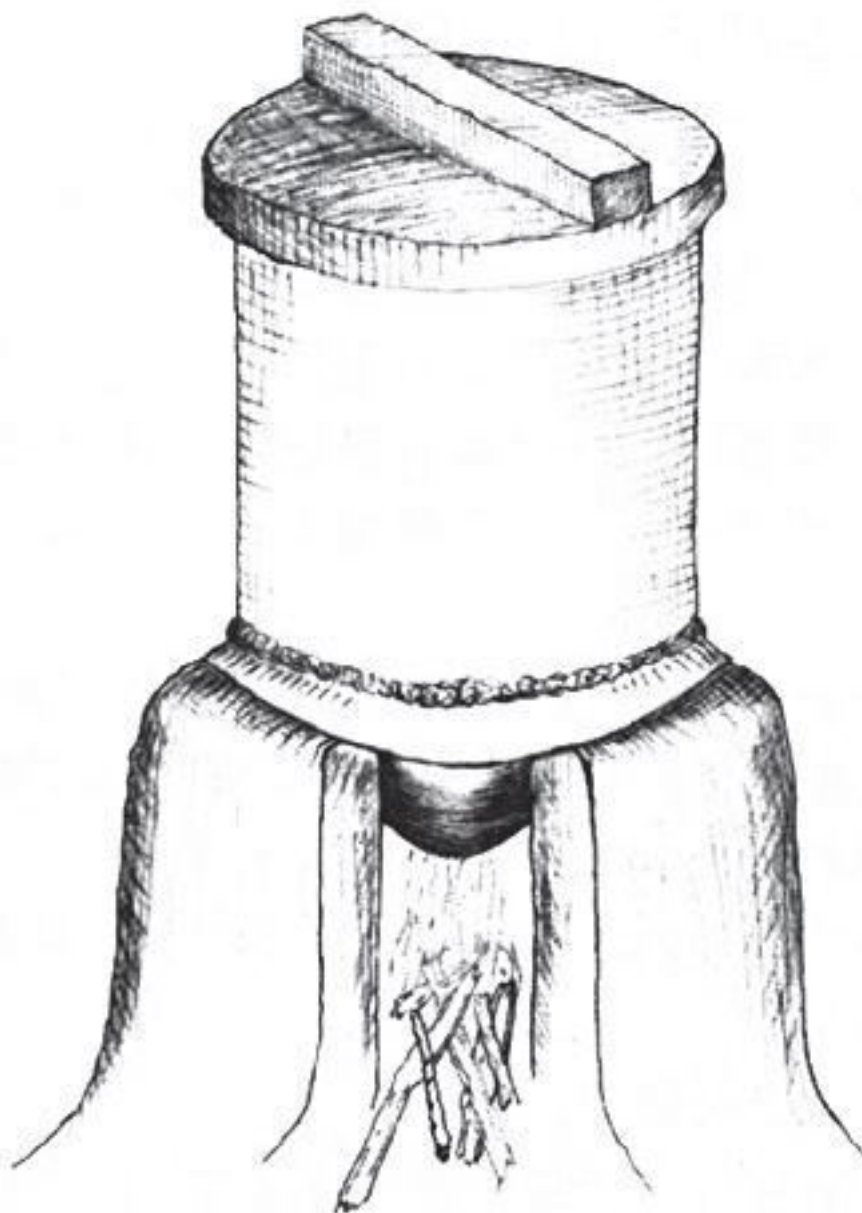


Схема приспособлений для фиксации зелени, предложенная г-ном У Цзюенуном

13 видов приспособлений для обработки «чайного блина», перечисленных в данном разделе, согласно описанию Лу Юя, можно разделить на четыре вида в соответствии с их функциями: «фиксация зелени» (остановка окисления для сохранения зеленого цвета), измельчение чая, приготовление «чайного блина» и сушка. Благодаря данным четырем видам приспособлений можно рассмотреть основную технологию приготовления «чайного блина» в период династии Тан.

I. Приспособления для «фиксации зелени» – печь, котел, решетка для варки на пару

«Фиксация зелени» означает использование высокой температуры для подавления активности полифенолоксидазы в свежих листьях. При изготовлении «чайного блина» в период династии Тан применялась «фиксация зелени» паром, а печь, котел и решетка для варки на пару составляют полный набор приспособлений для «фиксации зелени» на пару. Среди них печь представляет собой грунтовую печь без дымохода, а дно котла имеет толстый край,

поэтому можно надежно разместить «чайный блин» на краю печи. Решетка для варки на пару бочкообразной формы сделана из дерева и также обложена вокруг черепицей.

«Фиксация зелени» означает использование высокой температуры для подавления активности полифенолоксидазы в свежих листьях. При изготовлении «чайного блина» в период династии Тан применялась «фиксация зелени» паром, а печь, котел и решетка для варки на пару составляют полный набор приспособлений для «фиксации зелени» на пару. Среди них печь представляет собой грунтовую печь без дымохода, а дно котла имеет толстый край, поэтому можно надежно разместить «чайный блин» на краю печи. Решетка для варки на пару бочкообразной формы сделана из дерева и также обложена вокруг черепицей. Четырех кусков черепицы как раз достаточно для того, чтобы обложить решетку вокруг. Бочкообразный корпус решетки для варки на пару расположен непосредственно на стенке печи и совпадает с толстым внешним краем котла. Чтобы гарантировать отсутствие утечки газа на месте примыкания решетки для варки на пару и кастрюли, снаружи необходимо это место смазать глиной, поэтому печь, котел и решетка для варки на пару являются единой конструкцией.

Очевидно, что такая печь для просушки чая – это очень скромная земляная печь, однако ее проектирование имеет научный характер и такая печь проста в эксплуатации. При приготовлении чая на пару просто нужно положить корзину со свежими листьями в решетку для варки на пару.

Что касается того, есть у этой решетки для варки на пару крышка или нет, Лу Юй не дал ответа, похоже, нет, поскольку пока огонь сильный, пара достаточно, а количество подаваемого чая соответствующее, то даже без крышки она может полностью соответствовать требованиям для «фиксации зелени». Кроме того, ветви с разветвлениями являются вспомогательным приспособлением, которое используется в процессе «фиксации зелени». При распаривании листьев эти ветви можно использовать для переворачивания и встряхивания побегов и листьев.

По словам Лу Юя, это делается для того, чтобы избежать потери сока, но объективно это может способствовать равномерной «фиксации зелени», а также предотвратить томление чайных листьев и т. п.

II. Приспособления для размельчения чая – пест и ступка

Пест и ступка – это приспособления, используемые для измельчения продуктов или лекарств в древние времена в Китае. Ступка, как правило, каменная. Ступка, используемая для измельчения чая в «Чайном каноне», также должна быть изготовлена из камня. После многих лет использования внутренняя стенка каменной ступки становится гладкой, поэтому Лу Юй подчеркнул, что «наиболее часто используемая» лучше. Всем известно, что чайные листья ранней весной очень нежные, а содержание воды обычно превышает 75%, содержание воды становится выше после «фиксации зелени» паром. Если сразу поместить чайные листья в каменную ступку, то они определенно измельчатся в мягкую массу, и затем не получится придать чаю форму. Итак, хотя Лу Юй этого не упоминал в своей книге, перед измельчением чая должна быть еще одна процедура, то есть необходимо разложить чайные листья после «фиксации зелени» для того, чтобы они просохли.

III. Приспособления для изготовления «чайного блина» и связывания чая – пресс-форма, приступка, скатерть, тарелка из бамбука, шило в форме ножа, корень бамбука

Среди перечисленных приспособлений пресс-форма, приступка и скатерть являются приспособлениями для придания чаю формы блина. Материалы, из которых изготовлены данные приспособления, относительно скромные, какой материал был, из такого они и изготовлены. Приступка делалась из плоских больших камней или круглого бревна, половина которого уходила в землю. Затем она покрывалась использованными тканями, одеждой и т. п., которые назывались скатертью. Только пресс-форма для изготовления чайного блина изготовлена из железа, однако Лу Юй не указал размер пресс-формы в «Чайном каноне».

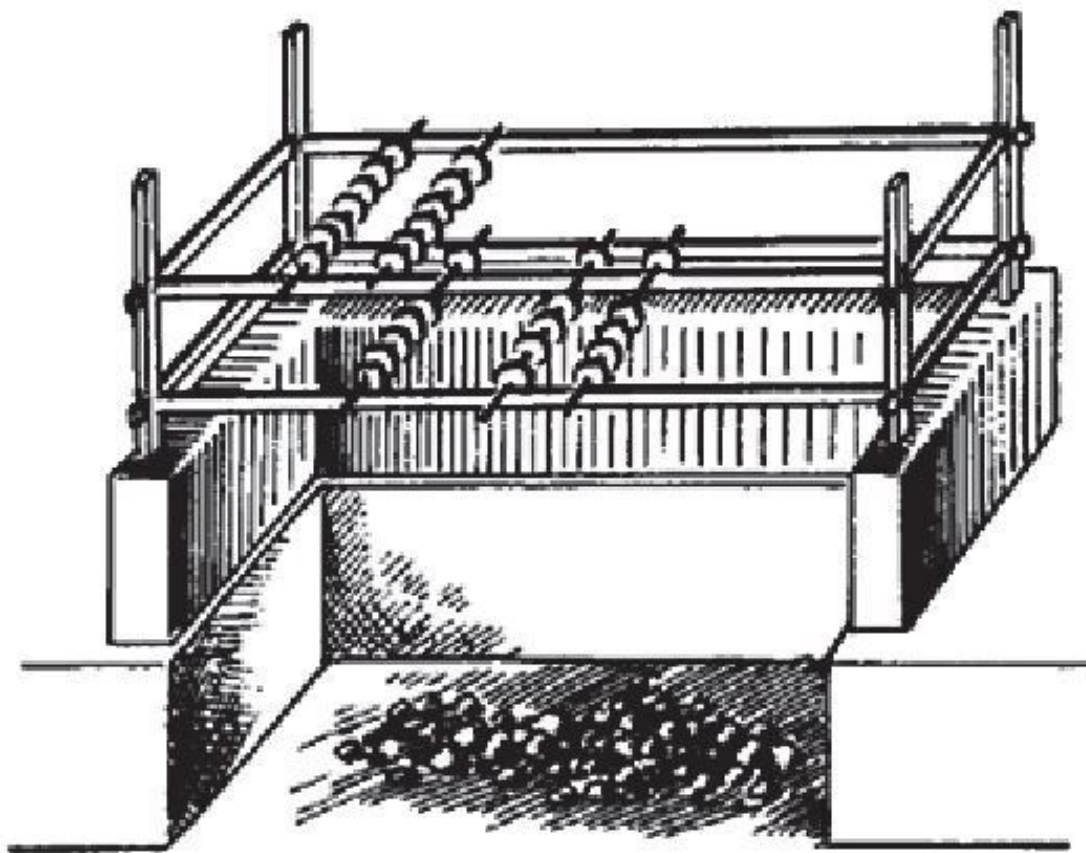


Схема приспособлений для фиксации зелени, предложенная г-ном У Цзюенуном

Основываясь на существующей исторической информации, мы узнали, что на самом деле не существует единого стандарта относительно размера «чайного блина», причем размеры «чайных блинов» сильно варьируются.

Тарелка из бамбука, шило в форме ножа и корень бамбука представляют собой приспособления для раскладывания и просушки чая. Среди них тарелка из бамбука специально используется для раскладывания на ней чайных листьев, включая просушку чайных листьев после «фиксации зелени» и раскладывание на ней «чайных блинов» после их прессовки. После предварительной просушки «чайного блина», используется шило в форме ножа для того, чтобы проделать отверстие в «чайном блине», а затем «чайные блины» пронизывают один за другим на корень бамбука для удобства хранения и транспортировки.

IV. Приспособления для сушки – яма для завяливания чая, тетива для пронизывания «чайных блинов», навес для просушивания

«Яма для завяливания чая» состоит из двух частей: ямы для сжигания древесного угля и низкой стенки высотой два фута над ямой, глубиной два фута, шириной два фута пять дюймов и длиной один чжан (3, 33 м).

Длина и ширина аналогичны длине и ширине ямы для завяливания чая, высота составляет один фут, данный навес разделен на два помоста. Высота нижнего помоста от пламени от древесного угля составляет около двух футов (то есть немного выше стенки, расположенной внизу), а верхний помост на один фут выше нижнего.

«Чайные блины» пронизываются с помощью тетивы, используемой в процессе завяливания чая в деревянной конструкции (навес для просушивания), поэтому самая большая разница

между данной тетивой и корнем бамбука заключается в прочности, поэтому тетива должна быть изготовлена из прочного расколотого бамбука. Первый этап просушки «чайных блинов» заканчивается процессом их связывания.

Можно увидеть, что масштабы производства в то время были немалыми.

«Навес для просушивания» представляет собой деревянную конструкцию, опирающуюся на край ямы для завяливания чая. «Навес для просушивания» представляет собой деревянную конструкцию, опирающуюся на край ямы для завяливания чая.

После просушки «чайные блины» следует завяливать в нижнем помосте навеса для просушки на большом огне. После того, как «чайные блины» становятся полностью сухими, их поднимают на верхний помост. Поскольку верхний помост находится на высоте более трех футов от пламени от древесного угля, температура пламени относительно низкая, поэтому этот процесс относится к медленному завяливанию на слабом огне.

Таким образом, следует отметить, что обработка чая уже в период династии Тан, имела довольно высокий уровень технологий, особенно это касается обработки «чайного блина» паром, этому стоит поучиться и в наши дни, однако территория, отводимая для обработки чая, а также оборудование были слишком скромными, и к тому же носили временный и полевой характер, оборудование было изготовлено из материалов, которые были в наличии.

Раздел 3 Единица измерения «чайного блина» и приспособления для измерения

Чуань (связка)³⁷: представляет собой приспособление для связывания «чайных блинов». В районах Цзяндун³⁸ и Хуайнань³⁹ обычно использовали расколотый бамбук, а в районах Сычуань и Чунцин делали связки из коры бумажной шелковицы⁴⁰. Связка также может использоваться в качестве единицы измерения «чайного блина», подразделяется на верхнюю связку, среднюю и малую. В районе Цзяндун один цзинь (500 г) приравнивается к верхней связке, половина цзиня (250 г) к средней, а четыре или пять лян приравниваются к малой связке (1 лян = 1/16 цзиня). Верхняя связка в районах провинции Сычуань и города Чунцин приравнивается к 120 цзиням, средняя – к 80 цзиням, а малая – к 50 цзиням.

«Чуань» (связка), раньше имела названия «Чуань» (#), «Гуань» (#) или «Чуань» (#), в настоящее время существует единое название – «Чуань» (#).

«Чуань» (связка) в данном разделе имеет два значения:

Первое значение: название предмета, существительное, – это бамбуковые щепы, веревки и тому подобное, на которые нанизывались «чайные блины» один за другим. Лу Юй классифицировал данные предметы как одну из разновидностей приспособлений для обработки «чайного блина», и назвал одним словом «Чуань» (связки). Такие связки могли быть изготовлены из местных материалов, поэтому бамбуковые щепы в качестве материала использовались в районах Цзяндун и Хуайнань, на территории которых произрастает наибольшее количество бамбука, а в районах Сычуань и Чунцин в качестве связки предпочитали использовать волокна коры брусонетии, на территории которых произрастало данное дерево, это было очень удобно, дешево и никак не загрязняло «чайный блин».

Второе значение: единица измерения чайного блина, является счетным словом. Лу Юй отмечал, раньше такая единица измерения, выполняя функцию счетного слова, называлась «Чуань» (#), «Гуань» (#) или «Чуань» (#), в настоящее время существует единое название – «Чуань» (#). На самом деле это может быть не совсем так, например, в статье Хань Хуна в период правления Тан Дэцзуна данная единица измерения называлась «Чуань» (#), а Сюэ Нэн, последователь Лу Юя, также употреблял название «Чуань» (#).

Что касается стандарта веса единицы измерения «Чуань» (#) «чайного блина», то стоит отметить, что хотя Лу Юй привел только два очень разных примера стандарта веса в Цзяндуне, Сычуани и Чунцине, этих примеров достаточно, чтобы продемонстрировать тот факт, что единица измерения «чайного блина» в период династии Тан совпадала с формой и размером чайного блина, и не существовало единого стандарта, в лучшем случае, это было просто разнообразие местных стандартов.

³⁷ браслет из бусинки или нефрита и т.д. для переноски.

³⁸ Цзяндун: сокращенное название от Цзяннань Дундао в периоды династии Тан.

³⁹ Хуайнань: эквивалент к югу от современной реки Хуайхэ, к северу от реки Янцзы, к востоку от Желтого моря, к западу от районов Иншань и Ханьян провинции Хубэй и включая юго-восточный регион провинции Хэнань.

⁴⁰ Кора бумажной шелковицы: то есть кора брусонетии, высокое содержание волокон, хороший блеск, коррозионная стойкость, с древних времен это был хороший материал для кручения веревки и изготовления бумаги.

Раздел 4 Приспособление для хранения «чайного блина»

Монолитный каркас «Юй»⁴¹ изготавливается из дерева, четыре стенки которого сплетены из бамбуковых щеп, а затем на него приклеивается слой бумаги, посередине находится промежуточный слой, на нем располагается крышка, внизу находится основание, в боковой поверхности нижнего слоя открыта дверца, а в середине находится емкость для разжигания огня от древесного угля. Огонь от древесного угля покрывается горячей золой, необходимым условием является поддержание медленного нагревания на малом огне. Во время весеннего дождливого сезона в Цзяннани сохраняли именно такую температуру огня.

По словам Лу Юя, так называемый монолитный каркас «Юй» на самом деле является искусно спроектированной прожарочной печью. Каркас этой прожарочной печи деревянный, и посередине находится промежуточный слой, разделяющий прожарочную печь на верхний и нижний слои. Верхний слой используется для хранения «чайного блина», а нижний слой используется для размещения жаровни от древесного угля, а сбоку нижнего слоя находится небольшая дверца, через которую можно легко добавить древесный уголь для поддержания огня. Четыре стороны конструкции и верхняя часть крышки сделаны из бамбуковых щеп, а снаружи оклеены бумагой. Проектирование данной конструкции носит научный характер. Существует три самых главных преимущества:

Во-первых, может способствовать сохранению зеленого цвета чайных листьев. Кислород в конструкции образует углекислый газ после сжигания древесного угля, что может эффективно замедлить процесс окисления качественных компонентов чая, таким образом, может сыграть ключевую роль в сохранении зеленого цвета чайных листьев.

Во-вторых, может способствовать поддержанию свежести. Кислород в коробке образует углекислый газ после сжигания древесного угля, что может эффективно замедлить окисление качественных компонентов чая, таким образом может сыграть роль в поддержании свежести.

В-третьих, способствует поддержанию качества чая. Согласно опыту, изысканные ароматы чая должны медленно формироваться в условиях низкой температуры и длительного процесса завяливания, ни в коем случае не следует спешить.

Первый том «Чайного канона»

⁴¹ Представляет собой прожарочную печь.

Глава 3 Производство

Раздел 1 Сбор чая

Чай обычно собирают в период между февралем, мартом и апрелем. Длинные чайные побеги⁴², нежные, как весенние побеги бамбука, обычно вырастают в желтоземе, содержащем щебни⁴³. Когда новые побеги чая вырастают до четырех или пяти дюймов в длину, они все еще молодые и нежные, как бобовые ростки, которые только что пробились из почвы наружу, тогда их следует собирать, пока утренняя роса еще не высохла на чайных листьях.

Чайные листья с короткими чайными побегами обычно вырастают в зарослях кустарников или в густой траве. На одной ветке часто вырастает три, четыре или пять молодых побегов, в таком случае следует выбирать для сбора наиболее хорошо развитые молодые побеги⁴⁴.

День сбора чая также очень важен. Не следует собирать чайные листья в дождливые дни, и не следует собирать в солнечные облачные дни. Чай собирается только в солнечные дни.



Молодые побеги чайного дерева

В данном разделе содержится следующая информация:

⁴² Побеги: в других изданиях называется «почка». В древности под «почка» подразумевался «побег».

⁴³ Почва не только содержит большое количество щебней в полувыветрившемся состоянии, но также содержит большое количество гумуса.

⁴⁴ Досл. перевод с кит. (##) – обладать выдающимися преимуществами, первоначальное значение – «умный и превосходный».

Во-первых, в период династии Тан чай собирали только весной, сезон сбора был похож на нынешний. Лу Юй говорил, что период «февраль, март и апрель» относится к традиционному китайскому лунному календарю, который совпадает с периодом между мартом, апрелем и маем по нынешнему Григорианскому календарю. Но данный период представляет собой только период для сбора чая весной в бассейне реки Янцзы. Что касается региона Линнань, то сбор весеннего чая начинается уже в первый месяц лунного календаря.

Во-вторых, что касается выражения «чайные побеги, нежные, как весенние побеги бамбука», то согласно описанию Лу Юя, по-моему мнению, для получения таких высококачественных молодых листьев необходимо выполнить по крайней мере два условия: во-первых, почва должна быть плодородной. В древние времена горная почва полагалась на естественное плодородие, и не было условий для искусственного удобрения, поэтому только почва с высоким содержанием органических веществ считалась плодородной. Во-вторых, необходим богатый растительный покров, то есть, согласно произведению Лу Юя «Чайный канон • Происхождение» чайные деревья должны расти на солнечной стороне крутых скал с цветущей лесной растительностью для того, чтобы молодые побеги были нежными и сохраняли зеленый цвет.

В-третьих, в период династии Тан уже была мысль о том, что молодые чайные побеги следует собирать периодически. Специалисты в данной области знают, что чайное дерево является растением, которое характеризуется проявлением апикального доминирования. Когда весной прорастают молодые побеги, побеги на верхушке всегда появляются первыми и доминируют в росте, поэтому после сбора побегов на верхушке такое доминирование передается побегам, находящимся сразу под ними, и так далее. Метод Лу Юя полностью воплощает научную концепцию периодического сбора чая. Что касается правил сбора молодых листьев, то Лу Юй полностью не упомянул относительно этого, но среди таких правил можно выделить два: во-первых, не рекомендуется собирать слишком мелкие листья, иначе Лу Юй не упомянул бы тот факт, что следует «выбирать для сбора наиболее хорошо развитые побеги». Во-вторых, нужны только молодые и нежные чайные листья, однако, что касается обработки «чайных блинов», то степень свежести чайных листьев и длина чайных побегов не столь важны.

В-четвертых, собирать чай следует в солнечные дни. Собирать чай даже «в солнечные дни с переменной облачностью» запрещается по трем основным причинам: ① В зависимости от условий места обработки, согласно содержанию

«Чайный канон • Приспособления, второй раздел», можно заметить, что оборудование для обработки «чайных блинов» в период династии Тан находилось под открытым небом, и процесс по производству и обработке «чайных блинов» также осуществлялся под открытым небом, поэтому необходимым условием было проводить обработку в солнечный день. ② Предварительная сушка чайных листьев также должна была осуществляться в солнечные дни. Необходимо раскладывать чайные листья после «фиксации зелени» паром для того, чтобы они просохли. Причем после придания чайным листьям формы «чайного блина» благодаря использованию пресс-формы, чай раскладывали и просушивали. Для осуществления данных процедур важными условиями являлись солнечный день, сушка и солнечный свет. ③ В солнечный день с переменной облачностью трудно гарантировать, что целый день будет солнечным. Это связано с тем, что погода весной переменчивая, в солнечные дни бывает облачно, что может свидетельствовать о том, что скоро пойдет дождь, и воздух станет душным и влажным, что плохо скажется на просушке «чайных блинов».

Раздел 2 Технологический процесс приготовления «чайных блинов»

Молодые чайные листья перепариваются в решетке для варки на пару, затем размельчаются с использованием песта и ступки, придают форму с помощью пресс-формы, просушивают, затем пронизывают «чайные блины», наконец, хранение чая в монолитном каркасе «Юй».

Несмотря на то, что по содержанию данный раздел меньше, однако на самом деле это лишь обобщенное изложение процесса приготовления «чайных блинов». Соответствующее содержание было представлено в «Чайном каноне• Происхождение» и «Чайном каноне• Приспособления». Если сбор чая также включен, обработка «чайных блинов» состоит в общей сложности из семи процедур, а именно: сбор чая – "фиксация зелени"– измельчение чайных листьев – придание формы "блина" – сушка – пронизывание «чайных блинов» – хранение.

Раздел 3 Оценка качества «чайных блинов»

Формы «чайных блинов» сильно варьируются. Вообще говоря: складки на поверхности блина похожи на складки на кожаных сапогах, которые носят северные варварские племена национального меньшинства в древнем Китае; некоторые складки похожи на подгрудок у бизона⁴⁵; некоторые похожи на плывущие облака, кружащие в горах⁴⁶; некоторые похожи на рябь на водной поверхности при слабом ветре; некоторые гладкие и нежные, как мелкозем после просеивания гончаром, а затем осаждения водой; а некоторые похожи на мелкозем, который был осажден после омывания свежеспаханной земли сильными дождями. «Чайные блины» с вышеперечисленными разновидностями складок относятся к элитным сортам чая. Однако встречаются также «чайные блины», стебли молодых побегов которых очень твердые и тяжело поддаются распариванию из-за входящего в их состав грубого и старого сырья, поэтому форма блина похожа на молодые и несросшиеся перья; другие похожи на вялые и увядшие листья лотоса, поврежденные заморозками⁴⁷. Вышеперечисленные виды относятся к чаю, в состав которого входит грубое и старое сырье.

⁴⁵ Свисающая складка, подгрудок у бизона, похожий на занавес.

⁴⁶ Извилистый, имеющий вьющийся вид.

⁴⁷ Досл. с кит. – обморочное состояние (завядший и засохший, больше не пышный и цветущий)



Фрагмент «Картины ручной тележки» Янь Либэня (на картинке северные варварские племена национального меньшинства в древнем Китае и кожаные сапоги)



Бизон, относится к виду парнокопытных млекопитающих из трибы быков семейства полорогих

Для производства «чайного блина» требуется проведение в общей сложности семи процедур, начиная от сбора чайных листьев и заканчивая хранением чая. Приготовленные «чайные блины» подразделяются на восемь классов в зависимости от формы, начиная с формы складок, которые похожи на складки на кожаных сапогах, которые носят северные варварские племена национального меньшинства в древнем Китае и заканчивая схожестью с увядшими листьями лотоса, поврежденными заморозками.

При оценке качества «чайных блинов» некоторые считают, что если «чайный блин» блестит, при этом он черного цвета с плоской поверхностью, то такой чай хороший, однако это самый плохой метод оценки.

Те, кто считает, что если «чайный блин» имеет складки, желтый цвет и неровную⁴⁸ поверхность, то это хороший чай, такой методом также характеризуется низкой степенью оценивания.

Если вы всесторонне оцениваете качество чая, то в таком случае вас можно считать мастером по оценке качества чая.

Вышеперечисленные разновидности чая на самом деле схожи с обычными травами и деревьями. Технология оценки качества чая⁴⁹ также зависит от накопления опыта из поколения в поколение и из уст в уста⁵⁰.

⁴⁸ Вогнуто-выпуклый

⁴⁹ Иероглиф «#», с произношением рǐ, порицать, осуждать; иероглиф#, с произношением zāng, восхвалять и поощрять. Здесь в отношении качества чая.

⁵⁰ Досл. с кит. – изустно передавать секрет рецепта, первоначально это относилось к тайным языкам даосизма, когда преподавали даосскую магию.

I.Разделение Лу Юем «чайных блинов» на различные классы и характеристика их формы

Класс	Оригинальный текст	Толкование автора
Класс 1	Похожий на складки на кожаных сапогах, которые носят северные варварские племена и ационального меньшинства в древнем Китае	Черный как смоль, блестящий, текстура на поверхности «чайного блина» похожа на занавес, который поднимается и опускается. Данная разновидность «чайного блина» также изготовлена из нежного сырья и характеризуется надлежащим просушиванием.
Класс 2	Похожий на подгрудок у бизона	Черный как смоль, блестящий, текстура на поверхности «чайного блина» похожа на занавес, который поднимается и опускается. Данная разновидность «чайного блина» также изготовлена из нежного сырья и характеризуется надлежащим просушиванием.
Класс 3	Похожий на плывущие облака, кружащие в горах	Метафора Лу Юя прямо изображает рисунок тушью с темными горами и светлыми плывущими облаками. Очевидно, что такой «чайный блин» также изготовлен из нежного сырья и блестит.
Класс 4	Похожий на рябь на поверхности воды	Поверхность «чайного блина» имеет форму ряби на поверхности воды, что указывает на то, что поверхность «чайного блина» имеет окраску воды и хорошо блестит.
Класс 5	Похожий на мелкозем после просеивания гончаром и осадения водой	Поверхность «чайного блина» такая же нежная, как гончарная глина, просеянная гончаром после осадения водой, что указывает на то, что «чайный блин» цельный и имеет равномерный цвет. Такой «чайный блин» характеризуется искусным измельчением чайных листьев.
Класс 6	Похожий на землю, омытую сильными дождями	Поверхность «чайного блина» похожа на мелкозем, который был осажден после омывания свежеспаханной земли сильными дождями. Поверхность такого «чайного блина» ровная, однако степень гладкости отличается от «чайных блинов», похожих на мелкозем после просеивания гончаром и осадения водой. Тем не менее, Лу Юй считает, что все вышеперечисленные классы относятся к элитным сортам чая.
Класс 7	Похожий на несросшиеся молодые перья	Поверхность «чайного блина» шероховатая, а волоски на стеблях поднимаются на поверхности «чайного блина». Причина заключается в том, что чайные листья грубые и старые, похожи на очистки побегов бамбуна, а стебли твердые, поэтому их трудно выпаривать и размельчать.
Класс 8	Похожий на листья лотоса, поврежденные заморозками	«Чайный блин» бесцветный, как листья лотоса после заморозков, лишённые жизненных сил. Лу Юй отметил, что вышеупомянутые два класса являются низкокачественным чаем, изготовленным из грубого и старого сырья.

II. Оценка качества «чайных блинов» должна быть всесторонней

Для оценки качества «чайных блинов» Лу Юй раскритиковал только два примера:

Во-первых, «чайный блин» с хорошим блеском, черным цветом, плоской поверхностью считается хорошим чаем, но Лу Юй считает, что это самый низкий уровень технологии оценки, который также перенимается и на оценку требований к форме «чайных блинов». Например, из-за влажности блина чайный сироп, выдавленный с поверхности, также начнет блестеть, а «чайные блины», приготовленные ночь спустя, также почернеют. «Чайный блин» после повторной автоклавации, конечно, будет более гладким. Как можно просто оценивать поверхность? Поэтому на самом деле это результат непонимания природы чая.

Во-вторых, считается, что «чайный блин», имеющий сморщенную и неровную поверхность, желтый цвет – это хороший чай. Лу Юй считает, что эта точка зрения тоже односторон-

няя, но немного лучше первой точки зрения, по крайней мере, тот, кто её предложил, немного разбирается в чае. Поскольку складки на поверхности «чайного блина» свидетельствуют об его изготовлении из молодых и нежных листьев и содержании достаточного количества чайного сиропа, а поверхность «чайных блинов», изготовленных из увядшего и старого сырья, смять невозможно, даже при желании. Цвет поверхности «чайного блина» желтый, хотя он не так хорош, как черный, по крайней мере, это свидетельствует о том, что он был изготовлен в тот же день, а не спустя ночь. Хотя «чайные блины» с неплоской поверхностью не так хорошо продаются, как «чайные блины» с плоской поверхностью, по крайней мере, это свидетельствует о том, что такие «чайные блины» не подвергались многократной автоклавации и не являются подделкой.

Так какая должна быть степень оценки для тех, кто действительно хорошо разбирается в оценке качества чая? По этому поводу Лу Юй считает, что необходимо не только всесторонне оценить преимущества чая, но и уметь всесторонне отметить все его недостатки.

Таким образом, Лу Юй сделал вывод о том, что в принципе чай схож с другими травами и деревьями. Это означает то, что нелегко быть настоящим мастером в какой-либо области знаний. Технология оценки качества чая основана на опыте, накопленном из поколения в поколение и передаваемом из уст в уста.

Второй том «Чайного канона»

Глава 4 Чайная утварь

Раздел 1 Перечень двадцати четырех инструментов для приготовления чая

Двадцать четыре инструмента для приготовления чая в период династии Тан:

1. Настольная плитка на треножнике; 2. Бамбуковая корзина для хранения древесного угля – «Цзюй» (#)⁵¹; 3. Железный инструмент, используемый для дробления древесного угля – кочерга «Таньчжуа» (##)⁵²; 4. Каменные щипцы для зажима древесного угля – «Хоцзя» (#); 5. Маленький котел, используемый для кипячения воды и приготовления чая – «Фу» (#); 6. Полка, на которую ставили маленький котел – «Цзяочуан»; 7. Зажим для чайных листьев – «Цзя» (#); 8. Бумажный мешок, используемый для хранения чайных блинов – «Чжинан» (#); 9. «Каменная ступка», используемая для размельчения чайных листьев; 10. Мелкое сито для просеивания чайной крошки и ящик для хранения чайной крошки – «Лохэ»; 11. Измерительный инструмент (прибор) – «Цзэ» (##); 12. Бачок, используемый для хранения сырой воды емкостью около 10 литров – «Шуйфан» (##); 13. Фильтр, используемый для фильтрации воды, используемой для приготовления чая – «Лушуйнан» (###); 14. «Черпак из тыквы-горлянки», изготавливаемый из разрезанной тыквы и предназначенный для зачерпывания воды; 15. Палочки длиной в один чи из бамбука и дерева – бамбуковый зажим; 16. Сосуд, используемый для хранения соли при приготовлении чая – Цогуй (##)⁵³; 17. «Чаша», используемая для удержания пены, которая появляется после закипания воды при заваривании чая; 18. Чашка, используемая для дегустации заваренного чая – Шуй (##); 19. Утварь, используемая для хранения чашки для чая – корзина Бэнь (#); 20. Щетка для мытья чайной утвари – «Чжа» (#); 21. Таз для мытья чайной утвари – «Дифан» (##); 22. Сосуд для спитого чая – Цыфан (##); 23. Тряпка, используемая для протирания посуды – «полотенце» «Цзинь» (#); 24. Полка (подставка) для чайной утвари – «Цзюйле» (##). Поскольку все вышеперечисленные принадлежности могут храниться в одной корзине, то корзина, используемая для хранения двадцати четырех принадлежностей, называется «Дулань» (# #).

В данном разделе перечислены двадцать четыре принадлежности «Цзюй» (#) для приготовления чая в период династии Тан, которые Лу Юй назвал «Ци» (#).

В древние времена существовала четкая разница между определениями таких понятий, как «Ци» (#) и «Цзюй» (#). Согласно мнению, изложенному в «Книга Чжоу. Сокровищница сведений», то только хорошо проектируемые и изысканные предметы можно назвать «Ци» (#).

Более того, «Ци» (#) часто ассоциируется с такими словами, как мораль, воспитание и др. В книге «Чжоу И» (также называется «И Цзин») говорится о том, что «сверхъестественный» духовный мир называется «Дао», а «естественный» материальный мир называется «Ци» (#). Очевидно, что «Дао» и «Ци» (#) являются важными категориями древнекитайской философии.

Период династии Тан был периодом культурного процветания в истории Китая. В данный период было не только популярно «в статьях объяснять высший истинный путь «Дао», «в поэзии отражать волю», но и стремиться к «применению» «Ци» (#) «для передачи «Дао»».

⁵¹ Цзюй представляет собой бамбуковую корзину, коробку и т.д. для хранения различных вещей.

⁵² #чжуа означает кнут; ударять

⁵³ Цогуй – емкость для хранения соли

Поэтому Лу Юй придал особое значение также и инструментам для приготовления чая «Цзюй» (#). В «Чайном каноне» описанию инструментов для приготовления чая не только посвящена одна глава, но Лу Юй также называет данные инструменты «Ци» (#). Цель состоит в том, чтобы выразить невидимое «Дао» через видимые инструменты «Ци» (#).

Поэтому с позиции данного аспекта «Чайный канон» является классическим произведением чайного дао!

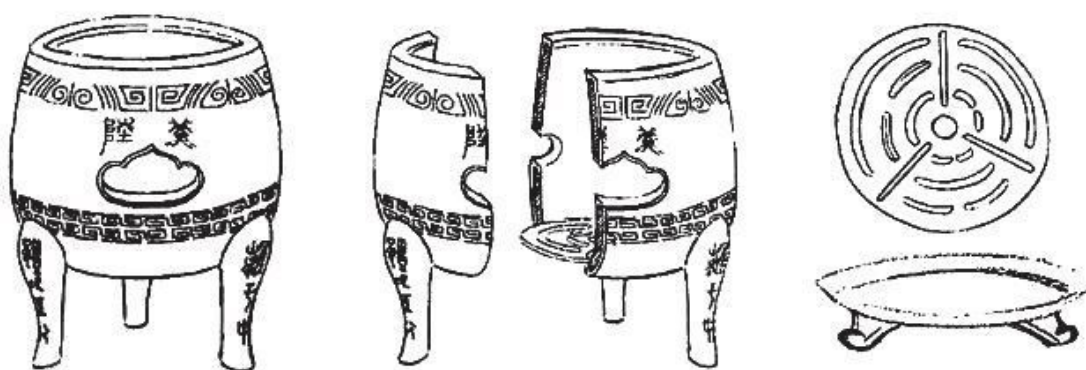
Раздел 2 Конструкция настольной плитки на треножнике

Внешняя сторона настольной плитки на треножнике изготавливалась из меди или железа. Ее форма была схожа с древним треножником. Толщина стенки плитки составляла три сантиметра, ширина края плитки – девять сантиметров, а ширина внутренней стенки – шесть сантиметров. Настольная плитка на треножнике имела три ножки, и на ножках был отчеканен двадцать один китайский иероглиф.

На заплечике в середине треножника были встроены три маленьких окошка, а также небольшое окошко у основания плитки, которое служило для вентиляции и пропускания золы. На одном из окошек было выгравировано имя «Игун»⁵⁴, который хорошо готовил суп в период династии Шан, на другом из окошек – иероглиф, обозначающий «суп» «Гэн» (#), а также иероглиф «Лу» (#), который входит в состав имени Лу Юя; также было окошко, на котором были выгравированы иероглифы «Ши» (#) для выражения фамилии и иероглиф «чай» (#). Вместе составляли выражение «Суп Игуна, чай Лу»⁵⁵ со значением «Суп Игуна, чайный дао Лу Юя».

Фитиль печи помещался в заплечик. Над фитилем располагались три выпуклые решетки. На одной из решеток был изображен длиннохвостый фазан, символизирующий огонь, соответствующий одному из восьми триграмм Иицзина «Ли» (#)⁵⁶; на второй решетке был изображен тигр, символизирующий ветер, поэтому соответствует одной из восьми триграмм Иицзина «Сюнь» (#)⁵⁷; на третьей решетке была изображена рыба, символизирующая воду, поэтому соответствует триграмме «Кан» (#)⁵⁸. Энергия ветра разжигает огонь, а на огне можно кипятить воду, поэтому именно эти три явления и образы, выражающие триграммы, были выбраны в качестве украшений.

В качестве декоративного узора на корпусе печи целесообразно было выбрать узоры в виде цветов лотоса, извилистых дендритов, ряби, геометрических фигур и т. п. Фитиль печи мог изготавливаться из железа или керамической плитки. Под настольной плиткой на треножнике располагалась трехногая железистая прослойка, которая использовалась для сбора золы, а также она служила основанием печи и называлась «Хуэйчэн» (##).



⁵⁴ Игун: Относится к любимому приближенному императору Инь Ижи во времена Шан Тана

⁵⁵ Чай Лу: означает чайную церемонию Лу Юя.

⁵⁶ Сюнь: название триграммы, относится к ветру.

⁵⁷ Кан: название триграммы, относится к воде.

⁵⁸ Ли: название триграммы, относится к огню.

Схема настольной плитки на треножнике «Пояснительная схема из «Чайного канона» Цю Цзипина

В «Чайном каноне» настольной плитке на треножнике придается основное значение как инструменту для выражения невидимого «Дао». Благодаря тщательному проектированию формы настольной плитки на треножнике выражается жизненное стремление Лу Юя к духу чайного дао. Ключевые моменты:

I. Установить «треножник», чтобы хранить стремления в своем сердце.

В древние времена «треножник» изначально выполнял функцию кухонной посуды для приготовления пищи, но позже стал символом страны и власти. С тех пор «треножник» также имеет значение «славный и благородный».

«Игун», которого упоминал Лу Юй, был легендарным основателем династии Шан – И Инь в период Шан Тан. Он был первым китайским поваром, который изобрел суп и напитки, а также был главным министром, который помогал императору. В книге «Исторических записях» (Ши Цзи) также говорится о том, что он когда-то носил треножник и использовал «суп» как метафору для описания политических взглядов и убеждений императора. Очевидно, Лу Юй намеренно придал настольной печи форму треножника, а также написал на ней шесть иероглифов со значением: «Суп Игуна, чай Лу Юя», что отражает очень ясное намерение, а именно намерение подражать историческим аллюзиям Игуна, который носил треножник для того, чтобы помочь императору править миром, и решил реализовать амбиции по моральному воспитанию народа. Поэтому «чай Лу» здесь также следует понимать как «чайный дао Лу Юя».

II. Уважение к трем цифрам: «три, шесть, девять»

Что касается размера настольной печи на треножнике, то Лу Юй упомянул только тот факт, что стенка печи имела толщину три сантиметра, расстояние от края печи составляло девять сантиметров в ширину, а внутренняя стенка имела ширину шесть сантиметров, за исключением ее собственной толщины. Здесь, по моему мнению, Лу Юй придает большое значение необычным цифрам «три, шесть и девять», поскольку все эти три цифры почитаются даосами и буддистами. Таким образом, чайная церемония охватывает вот такой широкий спектр.

III. Текст триграммы отражает следование чайному дао Лу Юя

Ли (#), Сюнь (#) и Кан (#), вычеканные на настольной плитке на треножнике, являются тремя из восьми триграмм Иицзина. Кан (#) символизирует воду, Ли (#) символизирует огонь, а Сюнь (#) символизирует ветер. Лу Юй использовал эти три «триграммы» для того, чтобы показать, что настольная плитка на самом деле всего лишь воображаемый образ. Что должно быть глубже, так это подразумеваемое под этим образом «дао», то есть чайный дао Лу Юя. Лу Юй хотел выразить то, что люди, которые проявляют желание изучать и практиковать чайный дао, должны, как и вода, не бояться неровной дороги и непрерывно бурно течь; должны наблюдать за современной тенденцией и работать, учитывая современную обстановку, как и ветер; как и огонь, должны освещать четыре стороны нравственности.

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.