

Чай или суп: чайная церемония в эпоху Тан (618-907) по материалам «Канона чая»

Габуев Александр Тамиранович, Дрейзис Юлия Александровна

студенты

Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова, Москва, Россия

E-mail: gabuscha@mail.ru

Данная работа представляет собой первое в отечественной синологии исследование чайной церемонии в эпоху Тан (618-907), основывающееся на материалах «Канона чая» («Чацзин»). Основываясь на детальном описании чайной церемонии, приведенном в «Каноне чая», мы реконструируем танский ритуал приготовления чайного напитка и сравним его с более поздними вариантами китайской чайной церемонии.

«Канон чая», написанный в 778 г. Лу Юем (733-804), стал первым в китайской и общемировой традиции трудом, целиком посвященным чаю. Дошедший до нас текст «Канона чая» состоит из трех свитков-цзюаней, разбитых на десять глав. В первой главе «Истоки» приводятся самые общие сведения о чае, его произрастании и целебных свойствах. Вторая глава «Инструменты» изобилует техническими подробностями и описывает набор инструментов, которые использовались для выделки чайного листа. В третьей главе «Изготовление» в деталях разъясняется процесс изготовления из чайного листа прессованных плиток. В свою очередь, четвертая глава «Утварь» повествует о предметах, применяемых при варке чайного напитка. Затем в пятой главе «Варка» описывается процесс приготовления чая на огне. В шестой главе «Питие» Лу Юй приводит свои размышления о том, как правильно пить чай. Седьмая глава «Трудь» обобщает все упоминания о чае в произведениях, написанных до Лу Юя, а также его современниками. Восьмая глава «Произрастание» фактически представляет собой подробный список всех регионов танской империи, в которых культивировали чай, и является уникальным источником по географии производства чая в эпоху Тан. В девятой главе «Упрощения» описываются особые ситуации, при которых возможно упрощение чайной церемонии. Наконец, в десятой главе «Схема» Лу Юй рассказывает о том, как правильно переписать и разместить текст канона в комнате для чаепития.

Наша реконструкция танской техники заваривания чая основывается преимущественно на материалах пятой и шестой глав текста. Перед варкой чайный лист обязательно прессовался в плитки. Готовую плитку прокаливали на открытом пламени древесных углей, чтобы она размягчилась. Когда прокаливание чая заканчивалось, плитку помещали в бумажные пакеты для сохранения аромата и ждали, пока она остынет. После этого ее размельчали так, чтобы частички чая стали размером с зерно риса (более крупный помол, когда частички чая напоминали плоды водяного каштана, считался хуже). В таком виде чай засыпали в котел с одним *шэном* воды (около 0,5 л). Лу Юй отводит очень важное место источнику воды и полагает, что лучшей водой для приготовления чая является горная, средней – колодезная, а худшей – речная. При этом автор советует использовать воду из горных ручьев и ни в коем случае не брать ее из-под

водопада, поскольку от нее «у людей возникают болезни шеи». Столь же большое внимание уделяется стадиям кипения воды: «[Когда пузырьки в кипящей воде] подобны рыбьим глазам и есть тихий звук – это первое кипение. [Когда] по краям [вода кипит] подобно бьющим родникам в виде связок жемчуга – это второе кипение. [Когда вода кипит, как] бурлящие волны, [а звук подобен] бьющимся валам – это третье кипение». Затем воду обязательно приправляли солью. Вкус чая без соли считался пресным. Когда вода доходила до второй стадии кипения, из котла извлекали черпак воды. Затем воду в котле взбалтывали бамбуковыми щипцами так, чтобы образовалась воронка, в которую бросали чайный порошок. Когда напиток почти закипал, в котел вливался ранее извлеченный черпак воды и кипение прекращалось. Предполагалось, что в итоге цвет напитка должен быть бледно-желтым.

Чай разливали по чашкам, количество которых было регламентировано. Если пьющих чай было пятеро, то использовали три чашки, если семеро – пять. Больше пяти чашек обычно не использовали. В получившемся чайном напитке особенно высоко ценилась густая пена, выступавшая на поверхности при кипении, как при варке бульона. Лу Юй советует заваривать чай в небольшом количестве, иначе напиток будет «блеклым» по вкусу. Чай пили горячим, пока он не успевал остыть, причем каждый гость должен был выпить не более пяти чашек.

Как видно, с чисто технической точки зрения, приготовление чая в эпоху Тан (*чжуча* – «варка чая») сильно отличалось от способов заваривания, существовавших в последующие эпохи. В эпоху Сун (960–1279) особое распространение получила техника «распаривания чая» (*дяньча*): чайный лист прессовался в плоских и круглых формах, напомиавших блины, которые получили название *лунфэнтуань* («клубок дракона и феникса»). Затем его растирали в порошок, насыпали в чашку и заливали кипятком, после чего порошок взбивался в чашке до пенообразного состояния с помощью специальной бамбуковой кисточки. Эта техника в настоящее время сохранилась в японском искусстве чайной церемонии *тяноу*. В эпоху Мин (1368-1644) чай стали заливать кипятком в маленьких чайниках, причем использовался преимущественно свежий чайный лист. Именно эта техника легла в основу современной чайной церемонии – *гунфуча*.

С другой стороны, различия не ограничиваются исключительно техникой. Первое существенное различие заключается во вкусе напитка. Очевидно, что вкусовые предпочтения эпохи Тан разительно отличаются от сунских и более поздних. Если в современной чайной церемонии акцент делается на разнообразии вкуса различных видов и сортов чая, то в танскую эпоху вкус должен был в большей мере соответствовать стандартам-*чжэн* (за счет единой техники обработки чайного листа и добавления соли). Наиболее же важное различие заключается в самом духовном наполнении чайной церемонии. Для людей эпохи Тан питье чая являлось занятием вполне практическим: чай пили «для избавления от утомления и сонливости». Сам Лу Юй в некоторых фрагментах текста связывает чайную церемонию с философией буддизма, однако не уделяет этому слишком много внимания (так, в «Каноне чая» вообще нет специальной главы о философии чайной церемонии). В то же время все последующие эпохи шли по пути создания и максимальной актуализации философского плана чайной церемонии: в эпоху Сун это выражалось в ритуализации всего процесса вплоть до мельчайших деталей, а в *гунфуча* с эпохи Мин – в вербализации и теоретизации духовной

составляющей чайного действия.