

42.8
Л68
СА-405619

12+

ЛО ЦЗЮНЬ

КИТАЙСКИЙ ЧАЙ



ЛО ЦЗЮНЬ

КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

ca-405619



Государственное бюджетное
учреждение культуры
«Оренбургская областная универсальная
научная библиотека им. Н.К. Крупской»



МОСКВА
2023

Предисловие

История изучения чая

Чай — древнейший и самый популярный напиток в мире. В «Травнике Шэнь-нуна» («Шэнь-нун бэнь цао цзин») говорится: «Шэнь-нун¹ 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 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.

¹ Шэнь-нун — бог-покровитель и родоначальник земледелия и медицины. — Здесь и далее, если не указано иное, примечания переводчика.



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"¹.

В 2007 году меня пригласили на встречу выпускников-предпринимателей Университета им. Сунь Ятсена², который я окончил. На великопечной 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 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:

¹ "Carrefour" — французская компания розничной торговли. — *Примеч. ред.*

² Университет им. Сунь Ятсена находится в г. Гуанчжоу провинции Гуандун, КНР.



— 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.



茶
是
有
生
命
的

После истории о китайском чае Стивен забыл слово "tea". Он настаивал, что напиток необходимо называть "cha"¹. "Tea" относится к продукту западной индустрии вроде пакетиков "Lipton", а "cha" — настоящий китайский чай. "Tea" и "cha" — это разные вещи.

¹ Cha (ча, 茶) — «чай» по-китайски.



Жареный зеленый чай — *Сиху лунцзин* и *Билочунь*

Обжарка зеленого чая — дело непростое, особенно если это касается знаменитого чая *Сиху лунцзин*. Этот метод даже был внесен в Список нематериального культурного наследия Китая. Мастеров традиционной обжарки *Сиху лунцзин* всего двое, и один из них мой хороший друг Фань Шэнхуа. Я видел, как он жарит чай, и это действительно можно назвать искусством.

Обжарка — удивительный метод обработки, потому что сушка, складывание аромата и формовка чайного листа происходят одновременно. Во-первых, жарка идет при очень высокой температуре, поэтому не только инактивируются ферменты, но и испаряется влага. Во-вторых, в чайном листе образуются более сложные ароматические компоненты. В-третьих, на этом этапе чайный лист фиксирует свою форму: плоскую, игловидную или любую другую.

Технология изготовления *Сиху лунцзин* ручной работы действительно очень сложна; это особенное искусство. Сначала собранные свежие листья слегка сушат, а затем жарят на воке. Поверхность каждого свежего листа должна находиться в контакте с горячим воком, чтобы активный фермент мог быть инактивирован нагреванием. Если не «зафиксировать зелень» как следует, то ферменты внутри не смогут раскрыть свое действие, и приготовленный чай не будет соответствовать стандарту. Однажды, купив *Сиху лунцзин*, я заварил его и обнаружил, что заварка немного красновата, это говорит о том, что в нем не была полностью «зафиксирована зелень» и листья из-за ферментации покрылись красными пятнами. Поскольку температура в воке очень высокая, при малейшей неосторожности листья могут сгореть. Поэтому помимо полной «фиксации зелени» при жарке чая нужно еще и следить за тем, чтобы он не сгорел. Мастера разработали десять приемов жарки, чтобы гарантировать, что жареный чай будет зеленым, а не пригорелым.



Говоря о зеленом чае, я не могу не упомянуть двух цинских императоров — Канси¹ и Цяньлуна². Имя Канси связано с чаем *Билочунь*, а Цяньлуна — с *Сиху лунцзин*.

Эти императоры любили цзяннаньскую культуру, и во время своего правления часто выезжали в южные области с инспекционными поездками. Но эти поездки носили не только деловой характер: на юге императоры с удовольствием любовались цзяннаньскими весенними пейзажами и местными красавицами. Они точно знали, когда лучше всего посетить эти края: из столицы они выезжали в первый месяц по традиционному календарю и прибывали в Цзяннань в третий или четвертый месяц. Это не только самый красивый сезон, но и время сбора чая.

Чай стал отражением изысканной южной культуры и символом прекрасной цзяннаньской весны. В те времена, едва только чай свежего урожая поступал в продажу, его тут же везли в столицу ко двору. В «Сихэ шицхуа» («Разговорах о поэзии у Западной реки») цинского ученого и писателя Мао Цилина есть следующая запись: «В стихотворении "Воспеваю весну в Яньцзине" есть такие строки: "По весне в лавках кипит жизнь, павильоны украшают парчой / Когда солнце клонится к закату, среди императорских деревьев начинают петь иволги. / На рассвете мандариновые деревья покрываются росой, / Свежий чай уже привезли в столицу". Когда чай нового урожая только привозят в столицу, то его преподносят в каждое казенное учреждение. И по сей день сохраняется следующий обычай: на праздник Поминовения усопших³ в баночки из олова кладут по несколько *лянов* чая и вешают красную бирку, которая гласит: "Свежепривезенный чай". Все еще нося теплые одежды, этот чай медленно потягивают, говоря: "Пришла цзяннаньская весна"».

¹ Канси (1661–1722) — девиз правления императора Шэн-цзу. Входя на престол, китайские императоры принимали собственный девиз правления, обычно состоявший из двух иероглифов и означавший некий благой принцип. Часто девиз правления используется для обозначения личного имени императора и времени его правления. — *Примеч. ред.*

² Цяньлун (1735–1796) — девиз правления императора Гао-цзуна. — *Примеч. ред.*

³ Праздник Цинмин отмечается на 104-й день после зимнего солнцестояния, люди выезжают на природу и посещают могилы предков. — *Примеч. ред.*



Канси и Билочунь



Цяньлун и Сиху лунцзин



СУММАРНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Суммарная температура характеризует количество тепла и выражается суммой суточных температур воздуха и почвы — ≥ 10 . В 1735 году французский ученый Реомюр впервые обнаружил, что необходима определенная суммарная температура, чтобы растение завершило жизненный цикл. То есть, чтобы пройти от посадки до зрелости, требуется конкретное количество средних суточных температур. Возьмем, к примеру, чайное дерево: только накопив определенную суммарную температуру, оно способно дать почки.

Есть история, связанная с императором Канси и появлением чая *Билочунь*.

Однажды Канси отправился в инспекцию и приехал в Сучжоу, где местный чиновник Сун Ло предложил ему чай. Император Канси попробовал этот чай и оценил его невероятный аромат. Он спросил Сун Ло, что это за чай, и чиновник ответил, что на местном диалекте его называют «Хэша жэньсян» («Пугающий аромат»). Императору это название показалось неизящным; отметив зеленый цвет и изогнутую форму листьев, а также время сбора урожая — раннюю весну, он дал ему имя «Билочунь».



(«Изумрудные спирали весны»). Благодаря этому красивому названию *Билочунь* стал визитной карточкой Сучжоу.

С именем императора Цяньлуна связано много историй о *Сиху лунцзин*, например, о том, почему листья этого чая плоские.

Как-то раз, когда Цяньлун был в Ханчжоу, он отправился собирать чайные листья. В это время императору пришла весть из дворца: его мать заболела. Цяньлун сунул чайные листья за пазуху и поспешил в Пекин. Вернувшись в столицу, он обнаружил, что с матерью все в порядке. При встрече с ней Цяньлун понял, что она просто соскучилась по нему. Мать императора почувствовала прекрасный аромат и спросила, что это. Император вспомнил про собранный им чай, достав его, он увидел, что листочки сплюснулись. С тех пор этот *Сиху лунцзин* завоевал большую популярность и стал одним из самых знаменитых зеленых чаев.

Билочунь и *Сиху лунцзин* — жареные зеленые чаи с разными ароматами.

Многие люди сейчас пьют *Билочунь* и наслаждаются его ярким свежим ароматом, но «пугающим» его больше никто не называет. Бывший сотрудник «Шанхайской чайной компании» сказал мне, что это от того, что в его современной технологии производства нет последнего этапа: сушки над огнем. Раньше после жарки его еще медленно сушили на низкой температуре — чай получался свежим и ароматным. После того как *Билочунь* стал слишком известным, многие пустились к озеру Тайху смотреть, как фермеры жарят чай. Его не успевали сушить, потому что сразу же после жарки его скупали и увозили. Когда я вел исследования в Синьяне, то обнаружил, что технология сушки на медленном огне еще сохранилась при производстве *Синьян маоцзянь*. Сушка после жарки может лучше удалить травяной привкус и усилить чайный аромат.

При изготовлении чая прежде всего стремятся сохранить его полезные вещества и зеленый цвет. Чайные почки очень нежные, из них получается чай насыщенного зеленого цвета, в нем много активных веществ. В эпохи Тан и Сун весь чай, который подносили императору, делался из нежных чайных почек.



«Революцию» в чае совершил император династии Мин Чжу Юаньчжан. Он считал, что методы чаепития при дворах династий Тан и Сун были слишком сложны, а производство прессованного чая в форме блина слишком дорогое и ложится тяжелой ношей на плечи народа. Поэтому он упразднил «чайные блины» и предложил использовать рассыпной чай, который просто заваривали кипятком.

В результате чай приобрел популярность и среди простого народа — его потребление увеличилось. Пытаясь сократить расходы, производители начали собирать не только чайные почки, но и почки с одним листом. Но листья делали этап «фиксации зелени» сложнее. Тогда сырье начали обжаривать, прижимая листья к воку, чтобы они прогревались равномерно, но при этом не сгорали. Именно так на самом деле появился чай плоской формы, например, *Сиху лунцзин*.

В сырье с добавлением листьев содержится больше активных веществ, что делает чай более ароматным и насыщенным. Чай из одних



только почек ценится за свою свежесть, а чай из почки с одним листом выводит на первый план аромат.

Позднее еще больше людей стали пить чай, и тогда начали собирать более зрелые почки с двумя, тремя и даже четырьмя листьями... По мере того как доля листьев в сырье увеличивалась, чай становился все более горьким и терпким, что бросало новые вызовы для производителей. В результате этого пути — от свежего чая из почек к ароматным чаям из смешанного сырья — зародились *улуны*, *красные чаи* и *пуэры*. В результате мастера научились обращаться с чайным листом и довели до совершенства методы изготовления шести основных сортов чая.

Просушивание чая над огнем (*хунбэй*)

Довольно много высушенного над огнем чая производят в провинции Аньхой. Основными его представителями являются *Хуаншань мао-фэн*, *Тайпин хоукуй*, *Луань гуапянь* — сорта зеленого чая.

Высушенный над огнем чай имеет два преимущества. Во-первых, так как «фиксация зелени» происходит в два этапа: при обжарке и последующей сушке, — то проще нарастить объемы производства и повысить стабильность качества. Во-вторых, снижается себестоимость.

После того как я побывал у озера Тайпинху в местах, где производят *Тайпин хоукуй*, я сразу же лучше понял аньхойские чаи. У них есть своя особенная мелодия, чем-то они похожи на самих аньхойцев: они спокойные и сдержанные, что обусловлено климатом этих мест.

Аньхойские чаи выращивают в горах Хуаншань, которые расположены на 30 градусах северной широты, что является оптимальной зоной для выращивания чая. Весной из-за частых дождей там очень влажно. Во время сбора урожая, когда листья складывают в плетеные корзины, они все покрыты росой, что осложняет их обжарку. Даже после предварительной сушки в листьях остается много влаги. Поэтому в этих местах



Белый чай

Белый чай появился как попытка сохранить природные качества чайного листа, поэтому он подвергается минимальной обработке.

В позапрошлом году Ван Чунсяо передал мне упаковку белого чая. Это был *Баймудань*. В простой бумажной коробочке лежало пять аккуратных свертков. Этот чай был таким чистым и свежим на вкус. Я был приятно удивлен, и попросил Ван Чунсяо непременно познакомить меня с чайным мастером. Позже я встретился с Фан Шоулуном в чайной деревне на горе Таймушань, что в провинции Фуцзянь в уезде Фудин. Он был именно таким, каким я представлял его.

Учитель Фан был скромным и тихим. Я уверен, что он глубоко понимает суть белого чая, его творение воплотило в себе эстетику восточного минимализма. Он сказал мне: «Белый чай — это чай, производимый энергией солнца».

Когда дело доходит до белого чая, многие ошибочно думают, что речь идет об *Аньцзи байча* (букв. «Белый чай из Аньцзи»), но у него есть дополнительный процесс «фиксации зелени», так что на самом деле это не белый чай, а зеленый. Его называют белым, потому что чаи, растущие в Аньцзи имеют одну особенность — его типсы нежные, светло-желтого, почти белого, цвета. После жарки чай становится практически белым.

Чтобы определить, белый чай или зеленый, надо главным образом понять, была ли «фиксация зелени». Белый чай не проходит через «фиксацию зелени» и не скручивается.

Завяливание — ключевой этап в производстве белого чая. Но что же это такое? Допустим, я купил пучок зелени и забыл убрать его в холодильник. Зелень осталась лежать на столе. В тот день было ветрено, а форточка у меня была открыта. Что же случилось с зеленью? Пучок завял, но не высох до конца и не испортился. То же происходит и с белым чаем, только его таким образом высушивают на ветру или на солнце до конца.



Белый чай родился на горе Таймушань, это органическая чайная плантация Фан Шоулун



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЛОГО ЧАЯ

Сбор свежих листьев → Завяливание → Сушка

Производство белого чая состоит из двух этапов. Завяливание — это ключевой момент в технологии производства белого чая, который напрямую определяет его качество.

Завяливание обычно проводится при определенной температуре, влажности и вентиляции. При испарении влаги с поверхности листьев сам лист подвергается медленному гидролизу и окислению, что способствует испарению травяного запаха и появлению приятного аромата. Во время процесса завяливания углеводы далее разлагаются в органические кислоты, а эфирные катехины превращаются в незфирные. Пектин гидролизуется и содержание пектиновой кислоты увеличивается. Белок тоже гидролизуется, а содержание аминокислот увеличивается. Так формируется свежий и сладкий вкус белого чая.

История чая

Открытие чая

Как же появился чай?

Первоначально чайные деревья распространились из Юньнани в Цзяннань и на юго-восток. Есть три версии о том, кого можно считать первооткрывателем чая: Шэнь-нуна, Бодхидхарму или Лу Юя.

Каждая из этих версий делает акцент на том или ином качестве чая: в легенде про Шэнь-нуна говорится о том, что чай выводит яды, в легенде о Бодхидхарме — о том, что чай бодрит, а труд Лу Юя окончательно закрепил роль чая как напитка. Эти три версии, в свою очередь, отражают то, как воспринимали чай люди на разных исторических этапах.

Легенда о Шэнь-нуне

Шэнь-нун — правитель, который, по легенде, изобрел различные земледельческие культуры. Китайцы приписывают ему все открытия продуктов, которые сейчас едят. То же самое относится и к чаю, случайным образом полученному им, когда он пробовал различные плоды и травы.

По легенде, у Шэнь-нуна был прозрачный нефритовый живот — он мог видеть все, что съел. Когда правитель пробовал дикие травы, то постоянно травился. Чтобы избавиться от отравления, он съел много других растений и обнаружил, что одно из них имеет противоядное действие, это и был чай.

По моему мнению, эта легенда имеет место быть: древнейшие люди, действительно, неосознанно классифицировали травы и плоды в процессе того, как пробовали их. Первая категория была продуктами питания, в нее входили овощи, которые можно было вырастить за два–три месяца, растения, которые плодоносили раз в полгода или год, и фрукты. Вторая категория была предназначена для лечения болезней. Эти растения невкусные и должны расти несколько лет, некоторые даже более



десяти, чтобы стать эффективными. К таким растениям как раз относятся китайские лечебные травы.

А чай занял промежуточное положение. С одной стороны, чайные листья можно жевать, но на вкус они горькие, и их много не съешь. С другой стороны, чай помогает вывести яды из организма, но не так эффективен, как традиционные китайские целебные травы. Получается, что чай — это не еда и не лекарство, и используется он для того, чтобы сбалансировать рацион.

Но почему тогда в древности китайцы считали чай даром Неба и называли его «лекарством от всех болезней»? Потому что в те далекие времена с медициной было плохо, а чайный лист, казалось, имел какой-то эффект при разных заболеваниях. Поэтому люди думали, что он может вылечить все болезни.

История о том, как Шэнь-нун смог избавиться от ядов с помощью чая, подчеркивает лекарственную ценность этого листа.

Легенда о Бодхидхарме

Бодхидхарма был сыном индийского правителя, он оставил роскошь мирской жизни, вступил на путь буддизма и стал первым патриархом чань-буддизма. Позже он приехал в Китай, чтобы проповедовать буддизм, и решил девять лет не спать, медитируя и совершенствуясь день и ночь. Он был настроен очень решительно, полагая, что путем такой аскезы обязательно достигнет просветления.

На пятом году практики Бодхидхарма нестерпимо устал, он потихоньку начал клевать носом и в итоге уснул. Очнувшись, он был так зол, что отрезал веки, бросил их на землю, и на этом месте выросло чайное дерево. Теперь, когда Бодхидхарма становился сонным, он ел листья с дерева, и дремота полностью покидала его.

В легенде о Бодхидхарме говорится о связи чая с буддизмом. В Китае даже есть такая поговорка: «Чань и чай одного вкуса».

Буддизм пришел в Китай из Индии в эпоху Восточная Хань (25–220). Китайцы издавна легко относились к заимствованию. Более того, они



«Канон чая» Лу Юя

Вплоть до эпохи Тан чай по-прежнему занимал промежуточное положение между пищей и лекарством, традиции пить его как напиток не было. Поскольку чай изначально горький на вкус, его готовили на манер супа, добавляя соль и различные приправы: перец, имбирь, корицу и др. Традиция чаепития складывалась очень долго.

Но во времена Тан чай все чаще готовили именно как напиток и все реже использовали в качестве лекарства. Это говорит о том, что китайская медицина достигла высокого уровня: люди нашли более эффективные лекарственные травы, чем чай.

В 758 году Лу Юй навсегда изменил представления о чае. Именно благодаря ему мы пьем чай, как напиток. Он написал «Канон чая» — первый в мире трактат о чае, благодаря которому он стал таким, каким мы его знаем сейчас. До этого произведение чай называли разными иероглифами, например, 茗 (мин, «побеги чая») или 荼 (ту, «горькие травы»), но именно Лу Юй ввел в широкое употребление иероглиф 茶 (ча). Кроме того, «Канон чая» положил конец традиции варить чай, как суп с добавлением имбиря, лука и др. Он стал восприниматься как отдельный напиток, а способ заваривания *цзяньча*¹ — как своего рода церемония со своими правилами.

Происхождение чайного листа

После того как чай стал популярен в Великобритании и британских колониях, возникло много споров о том, где родина чайного дерева: в Китае, Индии или в обеих странах.

Спор возник из неожиданного открытия. В конце XIX века британские ботаники обнаружили дикие чайные деревья в Ассаме, в Индии. Поэтому Ассам стали считать родиной чая.

¹ Цзяньча (букв. «сваренный чай») — способ приготовления чая, описанный Лу Юем.



Профессор Чжан Хунда из Университета Сунь Ятсена является авторитетным специалистом в области классификации растений, особенно в отношении семейства гамамелисовых и семейства чайных. В одном лишь семействе чайных он открыл три новых рода и 217 новых видов, 146 из которых относятся к роду камелии (*Camellia*). Он возглавлял и принимал участие в создании «Китайской флоры», которая выиграла Национальную премию в области естественных наук и технологий в 2009 году. В 1980-х годах профессор Чжан Хунда отправился на юго-запад Китая для проведения исследований и начал с генетики чайных деревьев, он доказал, что ассамский чай восходит к пуэру. С точки зрения современной науки это утвердило Китай в качестве родины чая.

Доктор Чэнь Дунши, изучающий историю чая, написал статью, в которой говорится: «Во время раскопок культуры Хэмуду (5000–4500 гг. до н.э.) в уезде Юйяо провинции Чжэцзян было найдено окаменелое чайное дерево. Экспертиза показала, что это культивируемый тип, которому больше 6000 лет. Экспертиза проводилась на специальном аппарате, с учетом многих показателей, из которых наиболее важны два: чайные полифенолы и теанин, — и оба подтвердили, что это древнее чайное дерево».

茶
是
有
生
命
的



Профессор Чжан Хунда. Когда я посетил его в 2007 году, ему было 94 года, и он все еще занимался исследованиями



Самое древнее культивируемое чайное дерево, которое я когда-либо видел, находится в деревне Цзиньсю уезда Фэнцин провинции Юньнань, его история насчитывает более 3200 лет, и у него до сих пор пышная листва. Я дважды ездил исследовать древние чайные деревья в горы Дасюэшань, самое древнее из них имеет историю более 2700 лет.

Я согласен с тем, что именно Китай — родина чая. Доказательством этому служат и современные генетические исследования, и богатая история культуры потребления.

Три книги о чае

Для тех, кто занимается чаем, «Канон чая» — это обязательная к прочтению книга, она занимает особенное место. В Китае все любители чая называют Лу Юя «чайным святым».

Чайные книги, которые я особенно уважаю: «Канон чая», «Чайная церемония в Японии» (Оакура Какудзо) и «Все о чае» (Уильям Укерс), — потому что эти три книги имеют действительно уникальное значение.

Эти книги рассказывают о чае с разных сторон: «Канон чая» повествует о природе чая, «Чайная церемония в Японии» — о культуре, а «Все о чае» описывает этот напиток с научной точки зрения.

«Канон чая» Лу Юя уже упоминался мной раньше, она очень лаконична, точно описывает происхождение и способ употребления чая. Эта книга воплощает простую философию китайцев в отношении чая, и многие последующие работы о чае в основном продолжили стиль Лу Юя. Будь то «Дагуань чалунь» («Рассуждения о чае годов Дагуань») императора династии Сун Хуэй-цзуна (1100–1126) или написанные во времена Мин и Цин «Чашу» («Комментарии к рассуждениям о чае») и «Сюй чацзин» («Продолжение "Канона чая"») — эти работы не имеют качественных преимуществ.

«Чайная церемония в Японии» также очень хорошая книга, она довольно тонкая и немногословная, однако вправе называться канонической.



Это блестящее литературное произведение я чаще всего дарю друзьям. Автор Окакура Какудзо — японский знаток культуры. Его пригласили на работу в Бостонский музей изобразительных искусств в Соединенных Штатах. Он приехал туда, взяв с собой лишь одну книгу — «Канон чая» Лу Юя.

После того как Окакура Какудзо прибыл в Соединенные Штаты, он написал три книги по восточной культуре с 1903 по 1906 год: «Идеалы Востока», «Пробуждение Японии» и «Чайная церемония в Японии». Наиболее влиятельной является последняя: о чае и «пути чая». В его работах чай это не только напиток для утоления жажды, но и символ восточной цивилизации. В пиале с чаем отражаются менталитет, портрет эпохи и культура.

Люди во всем мире уважают чайную культуру Японии, и я считаю, что книга Окакура Какудзо сыграла в этом большую роль: благодаря ей мы гораздо лучше понимаем чай. Тайваньский «путь чая» во многом сформировался под влиянием этой книги. Китайская чайная церемония известна не так широко, но Китай сейчас активно восстанавливает утраченные традиции.

茶
是
有
生
命
的



Конец ознакомительного фрагмента

Уважаемый читатель!

**Размещение полного текста данного
произведения невозможно в связи с ограничениями
по IV части ГР РФ.**

**Эту книгу вы можете почитать в Оренбургской
областной универсальной научной библиотеке
им. Н. К. Крупской по адресу: г. Оренбург,
ул. Советская, 20; тел. для справок: (3532) 32-32-49**