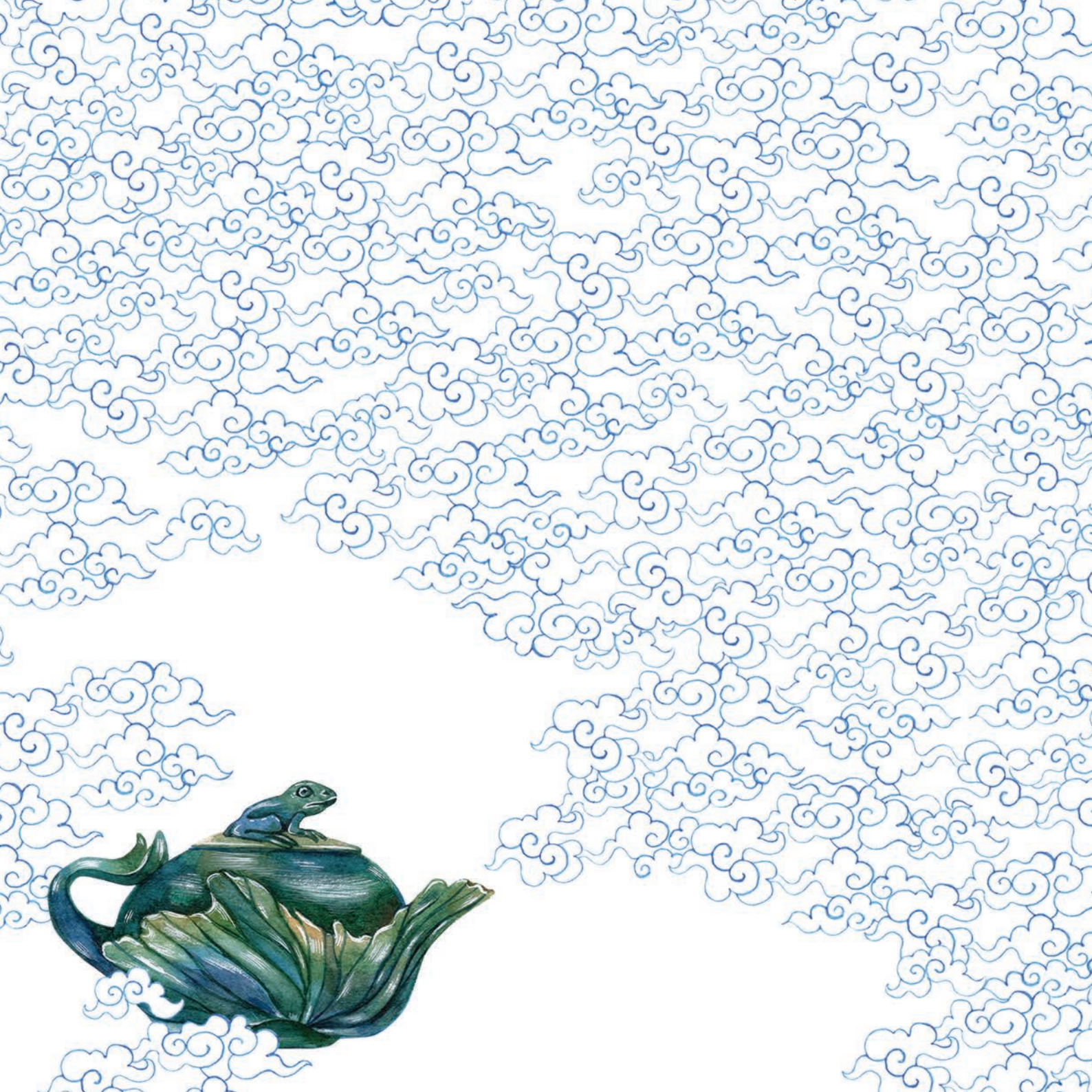




ЗМІСТ

一之源

二之具

三之造

四之器

五之煮

六之飲

七之事

八之出

九之略

十之圖

ПРО ЛУ ЮЯ ♦ 6

ПОЧАТОК ♦ 10

ЧАЙНЕ ПРИЛАДДЯ ♦ 20

ВИГОТОВЛЕННЯ ЧАЮ ♦ 30

ПРИЛАДДЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЧАЮ ♦ 40

ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ ♦ 56

ПИТТЯ ЧАЮ ♦ 68

ІСТОРИЧНІ ЗАПИСИ ПРО ЧАЙ ♦ 78

ПОХОДЖЕННЯ ЧАЮ ♦ 100

НЕОБОВ'ЯЗКОВІ ІНСТРУМЕНТИ ♦ 106

ЗОБРАЖЕННЯ ♦ 112

ВІД ВИДАВНИЦТВА ♦ 116





ПРО ЛУ ЮЯ

УСЕ ДИТИНСТВО ЛУ ЮЙ
ПРОВІВ У БУДДІЙСЬКОМУ МОНАСТІРІ,
ДЕ ВПЕРШЕ СПРОБУВАВ ЧАЙ
І НАВЧИВСЯ ЙОГО ГОТУВАТИ

”



Легенди називають автора цієї книги “чайним святим”, але достовірно знаємо про нього небагато. Лу Юй, відомий також як Лу Хунцзянь, був трирічним сиротою, коли буддистський монах Чжицзі знайшов його на березі річки. Усе дитинство Лу Юй провів у буддистському монастирі, де вперше спробував чай і навчився його готувати. Згодом він пішов із монастиря та став відлюдником, багато подорожував, шукав найкращу воду для заварювання чаю і вирощував чайні дерева. За описами істориків, Лу Юй був дуже плідним письменником: йому належить авторство численних біографій історичних осіб, генеалогічних досліджень, географічних описів місцевостей. Щоправда, нащадкам залишилося геть небагато його праць. Вершиною творчості Лу Юя став “Ча-цзін”, або “Чайний канон”, який перетворив чай із лікарського засобу на культовий напій, а чаювання — на невід’ємну частину китайської, а згодом й інших культур Сходу.

І в сучасному світі таїнство церемонії пиття чаю поєднує сотні тонкощів і нюансів.

Перекладаючи “Чайний канон” українською, ми намагалися зберегти оригінальний стиль унікальної книжки і водночас наблизити її до читача, не обтяжуючи текст численними академічними коментарями. Натомість кожен розділ супроводжується сучасними фактами про чай та чайну культуру. Говорячи мовою імовірних учнів Лу Юя, ми сподіваємося, що змогли бодай наблизитися до того, щоб передати змістовність і красу тексту, вік якого налічує вже майже тринадцять століть.

一之源



ПОЧАТОК



В УЩЕЛИНАХ БАШАНЬ
РОСТУТ ДЕРЕВА ТАКОЇ
ТОВЩИНИ, ЩО ОБХОПИТИ
ЇХНІЙ СТОВБУР МОЖНА
ХІБА УДВОХ

”

Чай дарує прекрасне дерево, що росте на Півдні. Зазвичай один-два чи* заввишки, іноді воно може вирости аж до кількох десятків чи. В ущелинах Башань ростуть дерева такої товщини, що обхопити їхній стовбур можна хіба удвох, а листя з них збирають лише спиливши гілки. Власне дерево схоже на ґуалу (瓜芦), листя його подібне до гарденії, квіти нагадують квіти шипшини, але білого кольору, плоди схожі на плоди пальми-бінлюй, їхні плодоніжки подібні до цвіту бузку, а коріння таке, як у волоського горіха. У словниках ієрогліф 茶 “чай” знаходиться в категорії “трава”, або в категорії “дерево”, або в обох категоріях. У нього п'ять назв: 茶 “ча”, 檟 “цзя”, 藪 “ше”, 茗 “мін”, 荈 “чуань”.



ЛИСТЯ ЙОГО ПОДІБНЕ
ДО ГАРДЕНІЇ, КВІТИ НАГАДУЮТЬ
КВІТИ ШИПШИНИ,
АЛЕ БІЛОГО КОЛЬОРУ



* Китайські традиційні одиниці вимірювання див. на с. 116.

ПОХОДЖЕННЯ СЛОВА “ЧАЙ”

”

ЙОГО НАЗИВАЛИ 茶 “ТУ” —
“ГІРКА РОСЛИНА”



До того як чай отримав свій окремий ієрогліф у китайській мові, його називали 茶 “ту” — “гірка рослина”. За часів династії Тан цей ієрогліф втратив одну риску, отримав нове звучання “ча” і став тим ієрогліфом, що досі використовується в китайській мові — 茶 “ча”.

Слово “чай” ми отримали завдяки торговельним зв'язкам тогочасної Персії та Китаю, саме через перську мову ця форма з'явилася у турецькій та арабській мовах, а згодом і в українській. Що ж до англійського “tea”, це запозичення прийшло з одного з діалектів півдня провінції Фуцзянь, де чай називали “tê”. Саме в тих краях найактивніше розвивалася торгівля з голландськими мореплавцями, які й принесли це слово до Західної Європи, де воно згодом поширилося та стало найвживанішою формою в європейських мовах. Навіть запозичене з польської слово “гербата”, яке часто можна почути на Заході України, бере свій початок від голландського “herba thee”. Цікаво, що й сусідня з Китаєм Індія дізналася про чай не безпосередньо, а через португальських торговців, які купували його в Кантоні та у Гонконзі.

Найкращим ґрунтом для чаю є рихла, кам'яниста земля, посереднім — земля з гравієм і дрібним камінням, найгіршим для цієї рослини ґрунтом є жовтозем. Зазвичай пересаджувати паростки чайного дерева одразу — неправильно, тоді чайні дерева ростуть слабкими і мають мало листя. Чайні дерева висаджують, як гарбуз, тоді на третій рік уже можна збирати врожай. Найкращий чай отримують із диких дерев, із садових — гірший. Найкращий чай виростає на сонячному схилі гори, у затінку дерев і має коричневі пагони листя, а зелені листки вважаються дещо гіршими. Деревя з довгими і тонкими пагонами, міцністю схожими на бамбук, — кращі, з рідкими та слабкими пагонами — гірші. Закручене листя краще за пласке. Не варто збирати чай у тінистих горах і долинах. Через те що він там застигає, напій із нього може спричинити здуття живота у того, хто його п'є.

Що ж до використання чаю, то він є “холодним” за своєю сутністю, тому його найкраще вживати як напій для зниження жару. Якщо людина благородної та чесноєї поведінки страждає на лихоманку, спрагу, задуху, головний біль, подразнення очей, слабкість у кінцівках, скутість у суглобах — достатньо зробити чотири-п'ять ковтків чаю: його дія не гірша, ніж дія жирних вершків чи солодкої медвяної роси. Але якщо листя було зіbrane в неправильний час, чи оброблене недосить дбало, чи має домішки диких трав і зів'ялого листя, то пиття такого напою може спричинити хворобу.



НАЙКРАЩИЙ ЧАЙ
ОТРИМУЮТЬ ІЗ ДИКИХ ДЕРЕВ,
ІЗ САДОВИХ — ГІРШИЙ

ЧАЙ У ТРАДИЦІЙНІЙ КИТАЙСЬКІЙ МЕДИЦИНІ

ЙОГО КОРИСТЬ ДЛЯ
ЗДОРОВ'Я ЗАГАЛОМ —
БЕЗЗАПЕРЕЧНА

”



Чайне листя та відвар із нього ще за часів Танської династії, тобто понад 1300 років тому, зараховували до лікарських засобів. Традиційно вважалося, що чай дозволяє менше спати, допомагає сконцентруватися, робить зір гострішим, очищає думки, рятує від спраги та посилює слиновиділення, проганяє лихоманку, рятує від спеки, нейтралізує отруту, стимулює травлення, витверезує, знижує вагу, виводить гази, має сечогінну та послаблювальну дію, лікує пронос, виводить мокротиння з легенів, полегшує ревматичні болі, знищує бактерії та грибок, зміцнює зуби, зцілює серцевний біль, допомагає загоєнню ран і виразок, тамує голод, дає силу та продовжує життя. Хоч не всі ці якості чаю підтверджені сучасними клінічними дослідженнями, його користь для здоров'я загалом — беззаперечна.

При цьому слід мати на увазі, що, як і будь-яка лікарська рослина, чай може бути шкідливим за певних умов. Зокрема, він є діуретиком, а тому людям, що мають проблеми з нирками, слід вживати його дуже обережно, у поміркованих дозах. Також чай може погіршувати здатність до засвоєння заліза, що небажано для людей, які страждають на анемію. Крім того, дешеві сорти чаю можуть містити важкі метали, які вони вбирають із ґрунту. Тому слід обирати перевірених виробників, що дбають про якість і безпеку своєї продукції.



“

ЯК І БУДЬ-ЯКА ЛІКАРСЬКА
РОСЛИНА, ЧАЙ МОЖЕ
БУТИ ШКІДЛИВИМ
ЗА ПЕВНИХ УМОВ

Чай подібний до женьшеню: його якості дуже відрізняються залежно від місцевості, де він росте. Аж настільки, що він може бути шкідливим. Найкращий женьшень вирощують у Шандані, середньої якості — у Пекче та Сілла, гірший — у Корьо. Найгірший женьшень росте у Цзечжоу, Ічжоу, Ючжоу і Таньчжоу і не має лікувальних якостей. Що вже казати про женьшень з інших місцин. Якщо ж випадково сплутати його з дзвінкою (аденофорою), яка дуже подібна до женьшеню, це може лише погіршити хворобу. Якщо добре знати всі особливості женьшеню, тоді буде зрозуміло і про чай.

ГЕОГРАФІЯ ЧАЮ



ЛИШЕ В КИТАЇ ІСНУЮТЬ
СОТНІ СОРТІВ ЧАЮ, ХОЧА
РІЗНОВИДІВ ЧАЙНОГО
КУЩА — ВСЬОГО ДВА

Чай — вічнозелений кущ або невисоке дерево, що може виростати до шістнадцяти метрів заввишки, хоча для зручнішого збору листя його обрізають до двометрової висоти. Батьківщиною чайного куща, або *Camellia sinensis*, є Індокитай та південні регіони Китаю. Саме тамтешній клімат і рельєф створюють оптимальні умови для вирощування двох основних різновидів чаю — китайського й ассамського. Із часом напій ставав дедалі популярнішим, тож чайні плантації почали з'являтися в інших частинах світу. Не зважаючи на те, що чай найкраще росте в горах у вологому тропічному та субтропічному кліматі, сьогодні його висаджують в Африці, Австралії, Новій Зеландії, а окремі різновиди — навіть у США, Канаді, Англії та Шотландії.

Лише в Китаї існують сотні сортів чаю, хоча різновидів чайного куща — всього два. Тип ґрунту, вологість повітря, висота над рівнем моря, особливості збору й обробки та безліч інших факторів — усе це разом створює кожен окремий сорт чаю. Деякі з них, як-от популярний жасминовий чай, можуть виготовляти в кількох різних провінціях на півдні Китаю. Тоді як інші сорти — лише в певних місцинах, наприклад, “Колодязь дракона з озера Сіху” (“Сіху лунцзін”) збирають виключно з чайних дерев, що ростуть на березі цього озера. Географія китайського чаю має чимало тонкощів, які важко оцінити без заглиблення в історію чайної культури, а тим пак — без дегустацій цього чудового напою.

“КОЛОДЯЗЬ ДРАКОНА З ОЗЕРА
СІХУ” (“СІХУ ЛУНЦЗІН”) ЗБИРАЮТЬ
ВИКЛЮЧНО З ЧАЙНИХ ДЕРЕВ,
ЩО РОСТУТЬ НА БЕРЕЗІ
ЦЬОГО ОЗЕРА

”



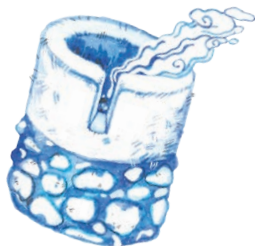
二之具



ЧАЙНЕ

ПРИЛАДДЯ

- ◆ КІШ “ІН” 簾, що зветься також “лань” 籃, “лун” 籠, “цзюй” 筥, сплечений з бамбука. Він може мати об'єм п'ять шенів або один, два чи три доу. Під час збору чайного листа плетеного коша носять за плечима.



- ◆ ПІЧ “ЦЗАО” 灶 не можна використовувати таку, що з димарем. Слід користуватися широкою глиняною або залізною пательнею “фу” 釜.

- ◆ КОРОБ ДЛЯ ВІДПАРЮВАННЯ “ЦЗЕН” 甌 виготовляють із дерева чи глини, а його стінки мають бути добре промащені глиною або просто дуже щільні. Всередині встановлюється решето, сплетене з тонкого бамбукового лика. Чайне листя спершу кладуть у решето для відпарювання, а коли листя готове, його звідти дістають. Коли вода з пательні повністю википає, її можна долити просто через решето. Листя та бруньки під час відпарювання, щоб їхні соки не втрачалися, перемішують палицею з шовковичного дерева, розгалуженою натроє.

- ◆ СТУПКА З ТОВКАЧЕМ “ЧУ ЦЗІЮ” 杵臼 називається ще “дуй” 碓. Найкращими вважаються ті, що вже давно у вжитку.



НАЙКРАЩИМИ
ВВАЖАЮТЬСЯ ТІ, ЩО
ВЖЕ ДАВНО У ВЖИТКУ

◆ ФОРМА “ГҮЙ” 規 також називається “мо” 模 або “цзюань” 捲. Її виготовляють із заліза. “ГҮй” може бути кругла, квадратна або у формі квітки.



◆ СТІЛ “ЧЕН” 承 також називається “тай” 臺 або “чжень” 砧. Стіл має бути кам’яний, але може бути зроблений із софори чи тутового дерева, та вкопаний наполовину в землю, щоб не хитався.

◆ ПОКРИВАЛО “ЯНЬ” 檐 також називається “ї” 衣. Воно може бути зроблене з просякнутого жиром шовку або старого зношеного одягу. Головна його мета — захищати від дощу. Покривало підкладають на стіл, на покривало ставлять форму, а в неї пресують чай. Таким чином, коли чай затвердне, його легко буде зняти зі столу.

“ГҮЙ” МОЖЕ БУТИ
КРУГЛА, КВАДРАТНА
АБО У ФОРМІ
КВІТКИ

”





◆ СИТО “БІ ЛІ” 苳莉 зветься також “інцзи” 贏子 або “пан лан” 蒯菴. Його основу плетуть із двох молодих пагонів три чи завдовжки. Розмір сита становить два чи та п'ять цунів, ручки сита — завдовжки п'ять цунів. Сито з квадратними вічками виплітають із бамбукового lika. Це знаряддя схоже на ті, якими селяни просіюють землю на полях. Ним відокремлюють листя одне від одного.

◆ ШИЛО “ЦІ” 柴 зветься також “чжуй дао” 锥刀. Його руків'я має бути з твердої деревини. Шилом протикають спресований чай, щоб потім зв'язувати його разом.

◆ МОТУЗКА “ПУ” 撲 зветься також “бянь” 鞭. Її в'ють із бамбука та використовують для нанизування й перенесення пресованого чаю.

◆ ЯМА ДЛЯ ПРОСУШУВАННЯ “БЕЙ” 焙 — це викопаний у землі прямокутник два чи завглибшки, два чи і п'ять цунів завширшки та завдовжки один чжан. Зверху має стінку два чи заввишки, затерту глиною.

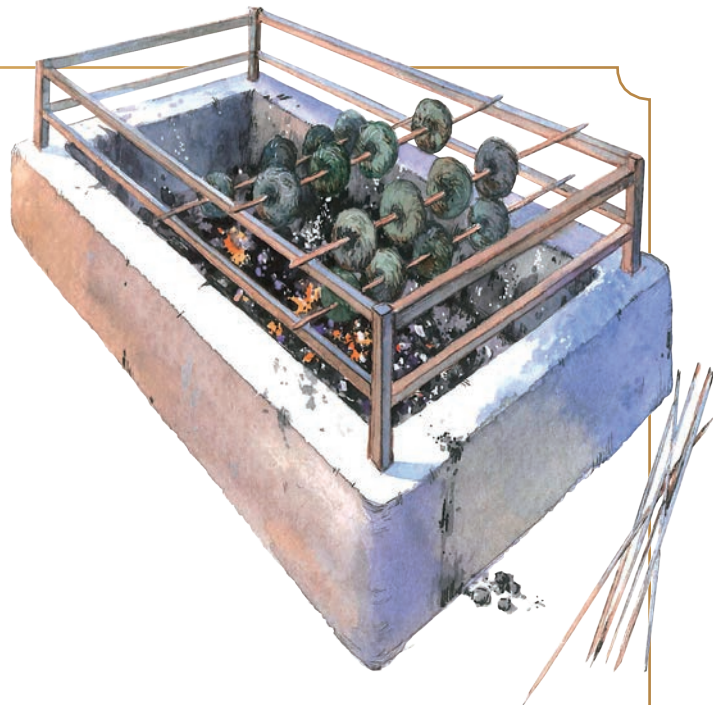
◆ РОЖЕН “ГУАНЬ” 贯 вирізають із тонких стебел бамбука завдовжки два чи та п'ять цунів. На рожен нанизують пресований чай для просушування.

◆ НАВІС ДЛЯ ПРОСУШУВАННЯ “ПЕН” 棚 також називається “чжань” 棧. Цей дерев'яний навіс встановлюють над ямою для просушування, він має два рівні, кожен заввишки один чи. Там над вогнем просушується чай. Напівсухе чайне листя складають на нижній рівень, а коли воно майже готове — піднімають на верхній.



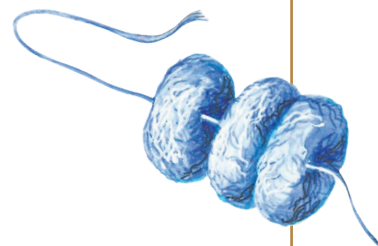
“

НАПІВСУХЕ ЧАЙНЕ
ЛИСТЯ СКЛАДАЮТЬ
НА НИЖНІЙ РІВЕНЬ, А КОЛИ
ВОНО МАЙЖЕ ГОТОВЕ —
ПІДНІМАЮТЬ НА ВЕРХНІЙ



◆ В'ЯЗКА ЧАЮ “ЧУАНЬ” 穿. Мешканці Хуайнаню зв'язують чай розщепленим бамбуком. У горах Башань чай зв'язують корою паперового дерева. На схід від річки Янцзи велика в'язка “шан чуань” 上穿 важить один цзінь, середня в'язка “чжун чуань” 中穿 важить половину цзіня, мала в'язка “сяо чуань” 小穿 важить чотири-п'ять лянів. У землях на середній течії Янцзи велика в'язка важить сто двадцять цзінів, середня в'язка — вісімдесят цзінів, мала в'язка — сорок-п'ятдесят цзінів.

◆ КОРОБКА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ “ЮЙ” 育 виготовляється з деревини, стінки її плетуть із бамбука та обклеюють папером. Усередині коробка має перегородки, а зверху — кришку. Внизу розташовані висувна таця й отвір із дверцятами, туди ставиться посудина, наповнена вугіллям із попелом. Так підтримується постійне тепло. У Цзяннані під час дощового періоду навесні, так званих сливових злив, у нижній частині навіть розпалюють вогонь для підсушування чаю.



ВИГОТОВЛЕННЯ ЧАЮ

ВАЖЛИВО, ДЕ РОСТЕ
ЧАЙНИЙ КУЩ, ЯКЕ ЛИСТЯ
ЗБИРАЄТЬСЯ, КОЛИ ЙОГО
ЗБИРАЮТЬ ТОЩО



Лу Юй описує сучасний йому процес обробки чайного листя та необхідне для цього приладдя. Відтоді минуло понад тисячу років й етапи виготовлення чаю сильно змінилися та урізноманітнилися. Уже за династії Мін (1368–1644) чай почали не пропарювати, як описано в “Чайному каноні”, а обсмажувати на сухій пательні. Ще пізніше з’явилися інші методи. Загалом ключовим моментом є окиснення, або, як це прийнято називати, ферментація чайного листя. Залежно від виду чаю, він може бути не ферментованим узагалі (просушеним на сонці), частково або повністю ферментованим (пропареним, обсмаженим). Види чаю розрізняються не тільки за ступенем ферментації. Важливо, де росте чайний кущ, яке листя збирається, коли його збирають тощо. Найдивовижніше, що всі розмаїті сорти чаю виготовляються з листя одного виду рослини — *Camellia sinensis*, або просто — чай. Цікаво, що так зване чайне дерево, широко відоме своєю цілющою ефірною олією, — абсолютно не споріднена рослина, яка росте в Австралії.

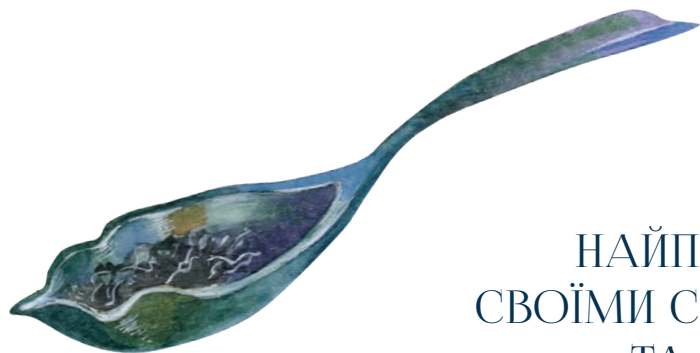
ВИДИ ЧАЮ

Традиційно нараховують шість основних видів китайського чаю: білий, жовтий, зелений, улун, червоний та пуер. Усі вони відрізняються між собою смаком, ароматом, виглядом і способом заварювання.

1. **БІЛИЙ ЧАЙ** — це переважно молоде листя та бруньки з самісінької верхівки чайного куща, які пройшли мінімальну обробку, найчастіше лише просушені. Білий чай, попри свою назву, при заварюванні має злегка жовтавий колір настою. Назва походить від вигляду молодих листочків, укритих тоненьким білим ворсом. Із усіх видів чаю він має найлегший смак та аромат.
2. **ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ** — найпопулярніший вид у Китаї. Він виготовляється з різної сировини та обробляється різноманітними способами, але найважливіший момент — ферментація — відбувається таким чином, що чай зберігає всі свої корисні якості та при цьому отримує дуже яскравий свіжий смак та аромат. Існує велика кількість різновидів зеленого чаю, він популярний у Японії, Кореї, В'єтнамі, де вирощують і виготовляють різноманітні місцеві види.
3. **ЖОВТИЙ ЧАЙ** іноді не виділяють як окремий вид, прирівнюючи до зелених чаїв, хоча процес обробки листя відрізняється довшою ферментацією, яка пом'якшує смак. Жовтий чай — найрідкісніший з усіх видів, бо через складність процесу його виробляють лише невеликими партіями. Крім того, цей вид чаю виготовляють переважно вручну, що також підвищує ціну.

4. ЧЕРВОНИЙ ЧАЙ. Завдяки більшій ферментованості червоні чаї мають сильніший смак та аромат, ніж білі, зелені, жовті й улуні. Цей чай виготовляють із листя, яке просушують, потім розминають, ферментують (від сорту залежить, скільки триватиме цей етап), потім швидко прогрівають, після чого скручують і знову висушують. У результаті червоний чай отримує яскравий та сильний смак, насичений коричневий, золотаво-коричневий або червонуватий колір. Червоні чаї дуже популярні у світі, їх виготовляють також в Індії, Шрі-Ланці, Туреччині та навіть Африці.

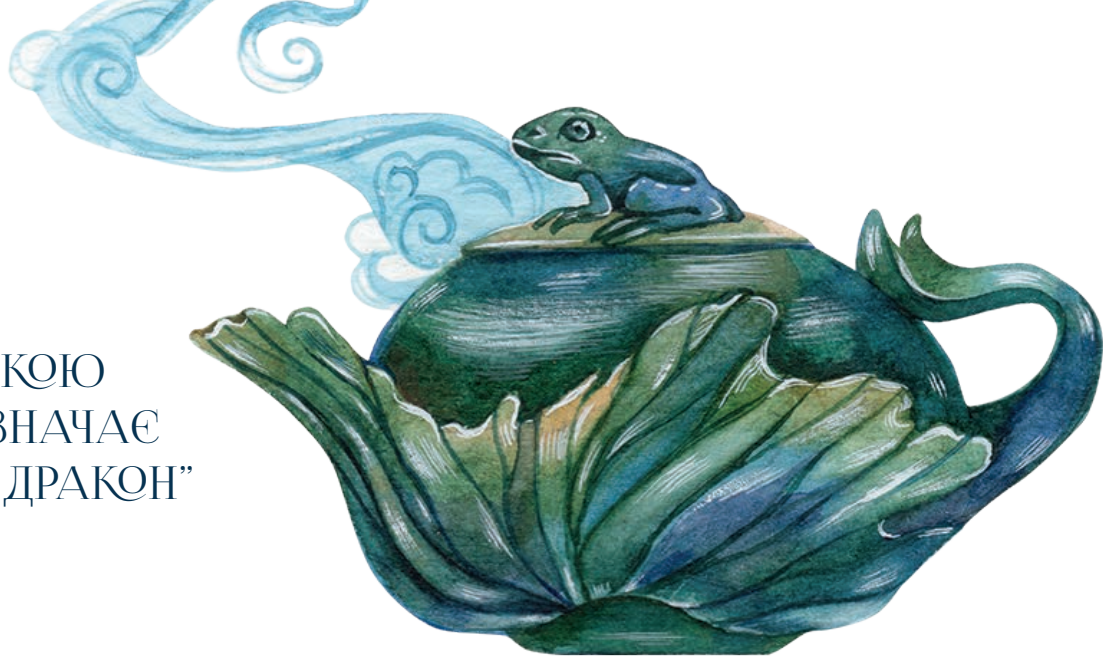
5. УЛУН, АБО БІРЮЗОВИЙ ЧАЙ, — цей вид часто помилково називають “оолонг” через англomовну транскрипцію його назви “oolong”. Китайською “улун” означає “чорний дракон”. Одна з версій походження назви: можливо, це був різновид чаю, який пресували у млинці із зображенням дракона та фенікса. Улун посідає місце між зеленими та червоними чаями як частково ферментований. Етапи його виготовлення такі самі, як у червоного чаю, але різниця полягає в тому, що процес ферментації припиняється раніше, залишаючи чайне листя частково зеленим і частково підсмаженим. Улуни бувають різні — залежно від сорту, але найпопулярніші славляться своїми солодкими фруктовими та медовими ароматами.



НАЙПОПУЛЯРНІШІ СЛАВЛЯТЬСЯ
СВОЇМИ СОЛОДКИМИ ФРУКТОВИМИ
ТА МЕДОВИМИ АРОМАТАМИ

“

КИТАЙСЬКОЮ “УЛУН” ОЗНАЧАЄ “ЧОРНИЙ ДРАКОН”



6. ПУЕР, АБО ЧОРНИЙ ЧАЙ, — особливий вид чаю, що виготовляється методом постферментації, тобто “дозріває” після обробки. Традиційно листя для пуеру збирають зі старих дерев, чим старіші листочки — тим дорожчий виходить кінцевий продукт. Після просушування, скручування, ферментації та чергового просушування чай пресують у млинці. Якщо їх лишають дозрівати природним шляхом, такий різновид називається “шен пуер”. Якщо цей процес прискорюють додатковою ферментацією — через декілька місяців такої обробки виходить “шу пуер”. Це два основні різновиди пуеру. Дорожчими вважаються шен пуери довшої витримки, десяти та більше років. Цікаво, що те, що у нас традиційно називають чорним чаєм, навіть не належить до пуеру, насправді, за китайською класифікацією видів це червоний чай.

Крім шести класичних видів, є ще один доволі поширений різновид чаю — так званий нечайний чай, тобто виготовлений не з листя чайного дерева, а, наприклад, із квітів хризантеми, сливи, листя падуба, кореня женьшеню та інших рослин, які згідно з китайською традиційною медициною мають лікувальні властивості.