Лу Ю. Ча Цзин («Чайный Канон»)

Переводчик – Бурба Армандас,
Редактор – Фещенко Андрей,
Техническое обеспечение – Конон Михаил,
Консультанты – Жабин Василий, Лобусов Егор.
«Поэзия чая» 2004-2005.

Истоки чая

Чай происходит от великого дерева на Юге. Дерево может произрастать от одного или двух чи [1 чи – 31,5 см.] до двенадцати. В реках и ущельях Па Шаня [современная область Сычуань] есть деревья, обхват которых таков, что потребуется двое мужчин, чтобы обхватить их [ствол]. Такие деревья должны быть срублены для сбора [листьев].

Его ствол [чайного дерева] напоминает тыкву [лондонская версия Ча Цзина XVII века: «Чайный саженец напоминает Куа Лу [неясно, какое это растение], дерево, растущее в Кантоне, листья которого горькие и острые на вкус»], а его листья – гардению. Цветок похож на цветок дикой красной розы, превращенный в белый. Семена похожи на таковые от кокосовой пальмы. Листья имеют аромат гвоздики, в то время как корни – как у грецкого ореха. [лондонская версия имеет дополнительное предложение: «Корни двух растений разрастаются вниз, пока достигают гравия и камней, и тогда нежные растения дают побеги».]

Иероглиф для обозначения чая, который мы называем «чха», иногда изображается со знаком «трава», как существенным [главным] элементом [радикалом, иногда «деревом» и иногда применяются оба. Его [чая] общее название разнится [взаимозаменяется] с чя, чэ, минг или ч'уан. [В лондонской версии есть дополнение: «Иероглиф с радикалом «трава» есть Чя, его можно найти в Кай Юан Вен Цзу [словарь]. Иероглиф с радикалом «дерево» есть Ту, находиться в Пен Тсао [медицинский трактат, приписываемый Шэнь Нуну]. Иероглиф, имеющий оба радикала, «трава» и «дерево», находится в Эр Я [старинный словарь, созданный князем Чоу около 1050 г. до н.э., с комментариями Куо По, который добавил обозначение чая как Киа, К'у Т'у]. Что касается названий, данных чаю, его называют Ч'а, Киа, Ше, Минь и Ч'уан. Чоу Кунь говорил [писал], что Киа это горький Ту. Янь Сюнь [ученый, 53 г. до н.э. – 18 г. до н.э.] говорил [писал], что люди в юго-восточном Па Шане [Сычуане] говорили о Ч'а как о Ше. Куо По говорил [писал], что рано [весной] собранный был Ч'а, а собранный позже – Минг, который по-другому известен как Ч'уан.]

Чай становится лучшим в почве, которая является немного каменистой, в то время как почва гравиевая и богатая является второй по достоинству. Желтая глина – худшая и кусты, в ней посаженные, там не будут плодоносить. В посадке и пересадке чая, применяются те же самые методы, которые касаются дыни, но чайный лист не может собираться до достижения растением третьего года. Чай, который произрастает диким, выше [качеством]; а чай сада на втором месте. Выращенные на солнечных склонах или в тенистых рощах, лучшие листья красновато-коричневые. Они превосходят зеленые листья. Чай с молодых и нежных первых побегов лучше, чем почки. Лучшие листья те, которые больше свернуты. Листья, которые являются открытыми и развернутыми, вторые по качеству. Чай, собранный на склонах или в долинах склона горы, не получающего солнца, не стоит усилий. Чай обладает холодной

природой и может использоваться в случае блокировки или застоя кишок. В этом случае он является самым подходящим напитком. Если кто-то в целом умерен, но чувствует себя горячим или теплым, объятым меланхолией, страдающим от головной боли, жжения глаз, потревожен в членах или страдает в сотне соединениях он может принять чай четыре или пять раз. Этот напиток сравним с самой сладкой росой Небес. [В лондонском варианте: «Напиток напоминает темное красное вино и чистую росу Небес».]

Нужно принять меры против несвоевременного [сбора] чая, производства, которое не улавливает его сущность или фальсификацию другими растениями или травами. Питье такого чая может привести только к болезни. Вредные свойства чая мало чем отличаются от женьшеня. Мы знаем, что лучший женьшень производится в Шанг Т'анг, средние сорта в По Чай или Син Ло [оба – районы Кореи], в то время как самые бедные разновидности прибывают из Кореи. Женьшень из Тсэ Шоу, И Шоу, Ю Шоу или Т'ан Шоу не имеет лекарственных свойств. И даже хуже, если растения из тех областей – фактически не женьшень, но что-то наподобие бубенчика [Нан Ша Шен кит.; Radix Adenophorae лат.], они могут привести к шести болезням без укрепляющего достоинства [женьшеня] вообще.
Наше знание о вредных свойствах женьшеня учит нас о подобных и в чае.

Инструменты для [изготовления] чая

Корзина
Есть несколько видов корзин: одна, называемая Иин, и другая, называемая Лан. Есть также Лун и Чу. Все они сделаны из бамбука. Собиратели чая несут корзины вместимостью в один – четыре тоу [1 тоу – около 4,5 литра] или пять, десять, двадцать или даже тридцать шен [1 шен – около 0,5 литра], на своих спинах, когда собирают чай.

Печь и котел
Не используйте печь с дымоходом и всегда выбирайте котел с широко выпученной губой.

Котел для пропаривания
Котел для пропаривания, наподобие используемого для пропаривания риса, называемый Тсенг, сделан из древесины или обожженной глины. У него нет талии [он не сплющен по середине], но есть приемник, сделанный из глины, предназначенной, чтобы поймать то, что выпадает из отверстий у основания котла. Они оба соединяются с помощью бамбука. Чтобы начинать пропаривание, сначала поместите чай в приемник. Затем высыпайте [чай] в котел для пропаривания. Продолжите размешивать трехразветвленной ветвью, чтобы распространить побеги и почки [по поверхности котла] и позволить течь сокам.

Пестик
Пестик, называемый Туй, такой, какой используется для лущения риса, является совершенным, особенно если знавал долгое использование.

Форма
Форма может быть одного из двух видов, называемых Мо или опока, или Ч’уан, который изогнут в форме чашки. Они сделаны из железа, и некоторые круглые, а некоторые – квадратные. Иногда они также [бывают] украшены.

Держатель
Один называют Т'аи или помост. Другой – Чан или колода. Они сделаны из камня, но, если это невозможно, то из древесины пагодного или тутового дерева. Половина держателя должна быть вкопана в землю так, чтобы он был полностью устойчив в течение процесса производства.

Покрывало
Покрывало называют И и сделано оно из пропитанного маслом шелка или из единой [без соединений] части покрывала от дождя, которое было изношено. Чтобы сделать [спрессовать] чай, поместите покрывало поверх держателя и затем разместите форму поверх покрывала. [Масса чайного листа сыплется прямо на держатель.] После того, как чай установлен [спрессован], он может быть перемещен [вынут из формы], путем поднимания ткани покрывала.

Сито
Сито, называемое или Иинг-тзу или П'анг-ланг, сделано из двух частей молодого бамбука приблизительно три чи длиной. Корпус орудия – два с половиной чи [1 чи – 31,5 см.] и ручка – пять цун [10 цун = 1 чи] [длины]. Из бамбуковых полосок делают квадратные ячеи, как в сите для земли садовника. Сито должно быть приблизительно два чи в поперечнике. Оно используется для сортировки чая.

Шило
Называемый Ч'и, оно имеет форму ножа, а ручка сделана из жесткой древесины. Оно используется для проделывания отверстий в [прессованном] чае для [последующего] связывания.

Цеп
Его называют Пиен и сделан он из бамбука. Он может также использоваться, чтобы вставить в чай [чайную плиту], чтобы разрыхлить его.

Яма для просушки
Чтобы высушить чай, сделайте яму в земле приблизительно два чи глубиной, два с половиной чи шириной и десять чи длиной. Наверху ямы постройте стену два чи высотой и запечатайте влажной глиной.

Тетива
Тетиву называют Куан. Чтобы ее сделать, используйте полосы бамбука приблизительно два с половиной чи длинной. Тетива используется, чтобы пронизывать через чай перед просушиванием.

Навес для просушивания
П'енг или Чан – деревянная конструкция, построенная над ямой для просушки. Древесина должна быть покрыта [чем-то жароупорным?] и соединена так, чтобы образовались два помоста, каждый в чи высотой [один над другим], поочередно используемые во время просушки.

Когда чай наполовину высох, его поднимают на низший помост, а когда он становится полностью сухим, его поднимают на высший помост.

Связки
Жители земель к востоку от Янцзы и к югу от рек Хуэй использовали расколотый бамбук для связывания [плит] чая. В горах Сычуани, люди делают связки, заплетая кору. В Цзянсу наибольшее количество [чая], связанное вместе – одно чин [1 чин – 538,8г]; пол-чин – средний размер пакета. Пакет в пятую часть чин – третий размер. В долинах и горах наибольший груз – 120 чин, средний груз – 80 чин, а груз в 50 чин является наименьшим.
В старые времена иероглиф для связки был Ч'уан, означая браслет. Иногда использовался [иероглиф] Ч'уан из выражения Куан-Ч'уан, означающий, «натянуть вместе», но такое обозначение больше не используется. Иероглиф, используемый теперь, чтобы определять связку для чая – Ч'уан, означает, «просверлить насквозь». Когда так написано, каждый подразумевает ровный тон [произношения], но произносится с ниспадающим тоном.

Контейнеры для хранения
Контейнеры хранения называют Ю. [Их изобретение приписывается Лу Ю] Их каркас изготовлен из корней, перевязанных вместе бамбуком, и бумаги, приклеиваемой поверх. Внутри есть горизонтальные разделения и крышка наверху. Внизу есть секция для хранения, со стороны которой есть дверца. Внутри одной из дверных панелей есть посуда, предназначенная для небольшого огня, чтобы поддержать [чай] теплым и сухим. В Чан Нан, во времена тяжелых дождей, особо ухаживают за чаем с помощью огня в этих контейнерах.

Изготовление чая

Чай собирают во время второго, третьего и четвертого лунных месяцев. Молодые и нежные побеги [чайного куста], растущего на богатой, плодородной почве, нельзя ощипывать, пока они не напоминают папоротник или папоротник-орляк и не достигли четыре-пять дюймов длиной. В любом случае, побеги должны быть собраны только в то время как роса все еще прохладна.

Когда побеги чая выросли в густой подлесок, выберите самые густые среди побегов, имеющие три, четыре или пять ветвей, сорвите и ощипайте их.

Не выберите день, который видел дождь, ни [день] когда облака застилают небо. Собирайте чай только в ясный день.

Все, что требуется для производства чая – это собрать его, отпарить, сбить, сформировать, высушить, связать и запечатать.

Чай имеет несметное число форм. Если я могу говорить вульгарно и опрометчиво, чай может сжаться и смяться как ботинки монгола. Или он может напомнить подгрудок дикого вола, а некоторые [чаинки] острые, некоторые завитые, как карниз крыши дома. Они могут напомнить гриб в кружащемся полете так же, как облака делают, когда они выплывают из-за вершины горы. Его листья могут раздуться и прыгать, как будто они легко крутятся в потревоженной ветром воде.

Другие напомнят глину, мягкую и покорную, готовую к руке гончара и будут столь ясны и чисты, как будто профильтрованы через древесину. Другие будут крутиться и

поворачиваться как ручьи, вырезанные сильным дождем в недавно вспаханном поле. [лондонский вариант: «Листья наилучшего качества должны иметь складки, как ботинки монгольского всадника, завиваться как подгрудок могучего вола, распускаться как туман, поднимающийся из ущелья, мерцать как озеро, которого коснулся легкий ветерок, и быть влажным и мягким, как мелкая земля, только что смытая дождем».]

Те – самые прекрасные из чаев.

Но есть также чаи как шелуха бамбука, [листья] трудно отделяются от стебля и слишком устойчивые, чтобы отпариваться или измельчаться. Они [при изготовлении] принимают форму решета. Тогда есть те, которые похожи на лотос после мороза. Их стебель и листья становятся сухими и мягкими, их внешний вид столь изменен, что они напоминают наверх сложенный щебень. Такие чаи стары и лишены ценности.

От выбора до запечатывания есть семь шагов, и есть восемь категорий форм, от листьев, которые напоминают ботинки монгола к тем, которые похожи на цветок лотоса, убитый морозом.

Среди потенциальных знатоков есть те, кто хвалит превосходство чая, отмечая его гладкость и комментируя глянцевые оттенки напитка. Они наименее способные к судьи. Другие скажут, что хорошо, потому что [чай] является желтым, морщинистым и имеет вмятины и насыпи. Они лучшие судьи. Но действительно превосходящий дегустатор будет судить чай во всех его особенностях и комментировать и пользу, и плохое.

Для каждой индивидуальной критики есть причина. Если лист чая источает его естественные соки, это будет глянцевым и черным. Если масла остались [в листе], то он будет казаться морщинистым. Если он был изготовлен в течение долгого времени, [лист] будет черным. Чай, над которым солнце едва зашло, будет желтым. Отпаренный и измельченный, он будет гладкий. Позволенный оставаться свободным [непрессованным], он будет иметь пустоты и холмы.

Нет ничего неестественного в этом, поскольку чай походит на другие травы и листья в этом отношении.

О совершенстве чая решает рот.

Снаряжение [для приготовления] чая

Жаровня

Жаровня должна быть сделана из латуни или железа и иметь форму старинного сосуда-треножника [Дин]. Ее стенки должны быть в два фэна [1 фэн – 0,315см.] толщиной в губе [верхней кромке] и от семи до пяти фэнов толщины в главной части. Жаровня должна быть выдолблена и промазана глиной.

На моей жаровне есть надпись в старинной манере на всех трех ножках, всего насчитывающая двадцать один иероглиф. Надпись на одной гласит: «Кань вверху; Сунь внизу и Ли посередине».

На другой ножке – надпись: «Отлито в году [следующем] после разгрома монголов Великим Таном».

А еще третья надпись гласит: «Согласуй пять элементов в теле, и ты изгонишь сотню болезней».

На моей жаровне между ножками есть окна. В нижней части есть поддувало и место, чтобы вынуть пепел. Над каждым окном – еще старинные иероглифы. В общей сложности шесть. Есть по два иероглифа над каждым окном, и вместе они гласят: «Для семейства Лю, чтобы варить чай». [Интересно, как они писались во времена Лу Ю и что могли означать попарно – отдельно. Жаль, моих знаний не хватает.]

В каждое окно вставлена решетка. На одной решетке [изображен] фазан. Фазан – птица огня. Его триграмма – Ли. На другой решетке есть маленький тигр, который является животным ветра и его обозначает триграмма Сунь. На третьей есть рыба, водное существо триграммы Кань. Сунь управляет ветром, Ли управляет огнем, и Кань управляет водой. Ветер может раздувать огонь, и огонь может вскипятить воду. Вот почему на жаровне находятся три триграммы. Другие украшения состоят из геометрические узоров, переплетенных бутонов цветов, ниспадающих виноградных лоз и вьющихся ручейков.

В то время как большинство жаровен изготовлены из железа, они могут быть сделаны и из обработанной глины.

Сосуд для пепла имеет три чи [в диаметре] с железной ручкой для переноса.

Корзина
Соткана из бамбука один чи и два цуня высотой. Ее диаметр – семь цуней. Некоторые люди используют ротанговую пальму и сплетают [ее волокна], чтобы сделать коробку в форме бамбуковой корзины. Корзина имеет шесть отверстий, а поверх днища есть чехол, как ранец, добавленный ради красоты.

Истопник
Он шестиугольный, сделан из железа в один чи длиной. Он [истопник] оканчивается острым наконечником. На ручке есть маленький набалдашник с кисточкой, привязанной для уравновешивания. Он [истопник] мало чем отличается от деревянных посохов, которые несут наши солдаты вдоль оборонительных рвов. Для собственного удовольствия, инструмент может быть представлен [декорирован] иероглифами Чуй или Фу. [Очевидно, что речь идет об обычной кочерге].

Каминные щипцы
Каминные щипцы когда-то определялись [иероглифом] Чу, [как] слово для палочек для еды. Они такие же, как и обычные каминные щипцы – цилиндрическими и имеют один чи и два цуня длины. Оголовье ровно [плоско] обрезано и не имеет луковицевидной головки. Щипцы с крюком и цепью сделаны из железа или переплавленной меди.

Котел

Котел сделан из чугуна в чушках, хотя некоторые из сегодняшних мастеров используют так называемый процесс пудлингования для его изготовления. Он обычно сделан из старых плужных лемехов или обрывков цепей.

Внутренняя поверхность покрыта глиной, а внешняя – гравистой землей. [Глина – в Китае так называют тонкодисперсные глины, наподобие каолина (гаолин кит.), а гравистой землей – глины наподобие Зи Ша, содержащие более крупные фракции – песчинки]. Внутренняя поверхность котла полируется, чтобы было легче чистить, но оставляется грубой с наружи, чтобы поглощать больше пламени.
Ушки [ручки] сделаны прямоугольными для устойчивости, а кромка расширена, чтобы облегчить рассеивание [чайных] листьев. Чаша расширена, чтобы защитить центр. Когда чаша таким образом расширена, центр будет взбалтыватся. Когда центр взболтан, легко бросить листья. Когда листья могут быть брошены без помех, тогда вкус будет чистый и подлинный.

В Гуанчжоу котлы делаются из изразца, а в Ланчжоу из камня. И изразцовая, и каменная – изящная посуда, но по своей природе она испытывает недостаток в прочности и [с ними] трудно обходиться. Для длительного использования котлы должны быть сделаны из серебра, поскольку они взрастят самый чистый чай. Серебро несколько неумеренно [экстравагантно], но когда красота – мерило, серебро является красивым. Когда чистота – мерило, серебро приводит к чистоте. Для устойчивости и долгого использования, каждый всегда обращается к серебру.

Подпорка
Подпорка сделана в форме креста с пересекающимися перекладинами. Она выскоблена в центре, чтобы сделать выемку для принятия [установления] котла.

Щипцы
Щипцы похожи на палочки для еды и сделаны из зеленого бамбука, Они – один чи и два цуня длиной. В первом цуне должен быть узел. Щипцы должны быть расщеплены как раз перед узлом. Тогда, когда чай нагревается, сок бамбука будет капать в огонь. Огонь получит его аромат и чистоту и будет усиливать аромат чая. Если Вы не среди лесов долины [?], то для долгого использования может быть лучше использовать щипцы, сделанные из очищенного железа или кованой меди.

Бумажный мешок
Мешок должен быть сделан из бумаги, которая является толстой и белой и сделана из ротанговой пальмы. Один слой должен быть прижат к другому и затем сшит, чтобы хранить [в нем] горячий чай. Он будет препятствовать чаю терять его аромат.

Ролик
Ролик сделан предпочтительно из древесины апельсинового дерева. Если оно не доступно, то должны использоваться груша, тунговое или дерево Че. Внутренняя часть ролика округлена, в то время как внешняя сторона квадратна. Таким образом легко производится движение назад и вперед без [его] опрокидывания. К тому же, содержание внутренней части может наполняться, не рассыпаясь [через край]. Форма углубления, вырезанного в древесине – как нижняя часть колеса повозки не имеющей спицы или оси. Оно девять цуней длинной и один цунь с семью фэнами поперек. Длинный диаметр углубления – три цуня. Толщина в центре –

один цунь, и по сторонам в концах – половина цуня. Центр оси квадратен, и она имеет круглую ручку. К ролику прилагается щетка, наконечник которой сделан из перьев птицы.

Сетка и Шкатулка
Сетка или газ [материя] должна быть примерена к крышке шкатулки, чтобы гарантировать, что она будет хорошо прилегать изнутри. Предназначена служить ситом, она должна быть сделана из прекрасного шелка, который сильно натянут на сильный расщепленный и согнутый бамбук. Шкатулка может быть сделана из узла бамбука или лакированной древесины дерева Шан. Она должна быть три цуня высотой, крышка – один цунь, основание – два цуня. Диаметр отверстия должен быть четыре цуня.

Мера
Морские раковины, такие как моллюски или устрицы, дают меры надлежащие, но также приемлемо использовать ковши, сделанные из бамбука, железа или латуни. Мера предназначается, чтобы нормировать, установить пределы.

К одному шену кипящей воды добавляют не больше, чем квадратный цунь чая. Если Вы благосклонны к тонкому чаю, Вы можете уменьшить количество. Так же, если ваш вкус удовлетворяет крепкое и более богатое варево, то добавьте еще больше.

Емкость для воды
Дерево Чоу, пагодное дерево, катальпа и дерево Тзу отдают свою древесину для поделки емкости для воды. Древесина соединяется с внутренней стороны и покрывается с внешней стороны вышитой тканью или лаком. Вместимость емкости для воды – десять шенов.

Фильтр для воды
Повсеместно используемый фильтр сделан из рам, изготовленных из сырой [необработанной, чистой] меди. Использование сырой меди обеспечит свежесть воды, а также будет защищать от гнойных и болотных запахов, которые делают воду отвратительной и раздражающей. Если Вы используете кованную медь, [вода] будет пахнуть мхом; а если Вы используете железо, это создаст гнойные ароматы, которые сделают воду, наносящей оскорбление вкусу.
Люди, которые привязаны к большим лесам или кто отдыхает в уединении отдаленных долин, часто делают свои фильтры из древесины или бамбука. Такое оборудование, однако, быстро изнашивается, и для длительного употребления лучше использовать сырую медь.

Есть мешок, подогнанный под медную рамку. Чтобы сделать его, сначала сплетите молодой и нежный бамбук сложенный вдвое. Отрежьте кусок нефритово-зеленого шелка, сотканного из двойных нитей, сделайте его водостойким и обшейте медную рамку. Украсьте все убранством из изысканных перьев зимородка или, возможно, серебряной филигранью. Когда Вы закончили это, сделайте зеленую промасленную сумку для хранения [фильтра]. Она должна иметь диаметр в пять цуней, с маленькой ручкой только в полтора цуня.

Ковш для воды
Его иногда называют Си Шао и сделан [он] из расколотой на половины тыквы, или же он может быть создан из резной древесины. Фу [поэма в прозе или поэтическое повествование] о чае, написанное благородным [знатным] слугой династии Цзинь говорит:

«Налей из бутылочной тыквы. Ее рот широк, ее шея тонка и ручка коротка».

Во времена Молодого Чя [Династия Западная Цзинь, около 306 г.] , человек из Ю Яо по имени Ю Хан пошел в горы Пао Пу, чтобы собирать чай, и там ему повстречался многоопытный даос. Он сказал, – «Я – Тан Чю-Тзу. Могу ли я просить тебя об остатках твоей чайной чашки и Си?» Си был деревянный ковш [в те времена]. В настоящее время, ковши, как правило, сделаны из древесины груши.

Щипцы
Щипцы могут быть сделаны из древесины персика или ивы, винограда или пальмы. Допустимо также использовать сердцевинную древесину хурмы. Они должны быть длинной в один чи с концами, оправленными серебром.

Блюдо для соли [Куей – этим иероглифом обозначалась и плетенная корзинка для зерна, используемого при жертвоприношениях]
Оно может быть керамическим, и если оно круглое, то должно быть четыре чи в диаметре. Однако оно может быть в форме шкатулки или даже бутылки, или фляги. Оно предназначено для содержания соли. Ему сопутствует ложка, сделанная из бамбука в четыре цуня и один фэн длины и девять фэнов ширины. Она похожа на палочку для еды.

Таз для подогрева
Используется для того, чтобы [в нем] держать кипящую воду. Он может быть сделан из фарфора или глины. Его вместимость – два шена.

Чайная чашка
Изделия Юэ Чжоу являются лучшими. Изделия Тин Чжоу почти не уступают по качеству. За ними следуют чашки из Ву Чжоу, Юэ Чжоу, Шу Чжоу [транскрипция та же, но город другой – см. первое предложение] и Хунь Чжоу.

Есть те, кто доказывают, что чашки Синь Чжоу превосходят изделия Юэ. Это совсем не так. Истинно говорить что, если изделия Синь – серебро, то изделия Юэ – нефрит. Или если чашки из Синь Чжоу – снег, то из Юэ – лед. Изделия Синь, [хотя и] будучи белыми, дают чаю оттенок киновари. Изделие Юэ, имея зеленоватый оттенок, усиливают истинный цвет чая. Это третий способ описать превосходство Юэ Чжоу перед Синь по поводу чашек. В своей поэме о чае, Ту Ю говорит о снаряжении для варки чая и о чашке с влажным лоском, созданной на Востоке. Чашка была изделием Юэ. Из сего следует, что в Юэ Чжоу производят лучшие чашки.

Ее край не закручивается, а основание круглое и плоское, чашка вмещает чуть меньше, чем половину шена [около 225 мл].

Фарфор из обоих Юэ Чжоу имеет сине-зеленый оттенок. Его естество усиливает и подчеркивает цвет чая. Если чай имеет светло-красный цвет, [он] будет казаться красным в белой чашке из Синь Чжоу. Если чай красный, он будет выглядеть ржаво-коричневым в чашках из Шу Чжоу, из-за желтой глазури. Поскольку изделия Хунь Чжоу коричневые, чай будет выглядеть черным.

Все они не достойны чая.

Корзина для чашек
Корзина сделана из белого тростника, который закручивают и сплетают. Она способна вмещать до десяти чашек. Иногда используется корзина, как это уже описано [см. Корзина]. В таких случаях вырезают бумагу и ткань, сжимают вместе и сшивают в квадраты для разделения чашек. Такой тип корзины также должен вмещать десять чашек.

Щетка
Щетка должна быть сделана из скрученных вместе полос коры кокосовой пальмы. Затем связать их и вставить в брусок из кизила. В качестве замены, маленький пучок бамбука может быть разрезан [продольно] и [ему] придана форма трубки как огромная кисточка для письма [каллиграфии].

Коробка [для] чистки
Коробка предназначена для сбора [чайной] гущи, после очищения [котла]. Она соединяется из [дощечек] древесины катальпы, а затем выскабливается наподобие ковша для воды. Она вмещает восемь шенов.

Сосуд для гущи
Вся чайная гуща накапливается в этом сосуде, который изготовлен подобно коробке для чистки, за исключением того, что он будет собирать только четыре шена.

Ткань [полотенце]
Ткань сделана из грубой нити и имеет два чи длины. [Их] должно быть две. Они должны использоваться поочередно для того, чтобы чистить остальную часть снаряжения.

Полка [подставка] для утвари
Иногда она сделана как короб кровати, а иногда как полка. Она может быть построена из лучшего, не имеющего пятен, бамбука. Так или иначе, из древесины ли или бамбука. Желтой или черной. Ей придается форма стойки у двери и [поверхность] лакируется. Она должна быть три чи длинной, два чи шириной и шесть цуней высотой. Ее роль – держать всю утварь так, что она может быть показана в надлежащем порядке.

Корзина [для переноса всего] снаряжения
Корзина [для переноса всего] снаряжения получила свое название от факта, что может должным образом полностью вместить все снаряжение [для приготовления] чая.
В корзине сооружаются бамбуковые перекладины, чтобы создать треугольные или квадратные закутки. По внешней стороне используются планки двойного размера, а продольные планки положены поперек ширины корзины. Когда используются только планки единственного размера, они должен быть скреплены вместе в двойные [двойной длины]. В основе плетения вырезаются квадратные прорези, чтобы достигнуть впечатления ажурности. Ваша корзина [для переноса всего] снаряжения должна быть полтора чи высотой, один чи поперек в основании и два цуня толщиной. Также желательная ее длина в два чи и четыре цуня. И чтобы раскрывалась вверху на два цуня.

Варка чая

Всякий раз, когда Вы нагреваете чай [прессованную плиту], внимательно следите, чтобы он не был расположен между ветром и тлеющими угольками. Может вспыхнуть огонь и, если он охватит кирпич, нагревание чая будет неравномерным. Когда такое случается, схватите кирпич и придавите им огонь несколько раз. Тогда переверните его вертикально, пока не прогреется. Тогда вытащите [чайную плиту] и отложите. Когда форма начинает горбиться [вздуваться] как спина жабы, отодвиньте [чайную плиту] на пять цуней от огня, переверните [несколько раз] и дайте отдохнуть, пока [она] не примет свое изначальное состояние [форму]. Тогда нагрейте снова.

Когда чай [при производстве] высушен огнем, вы можете судить о достаточности прожарки по его гармоничности. Когда чай высушен на солнце, его мягкость будет служить проверкой. В случаях, когда чай является особенно молодым и нежным, обработайте паром и затем раздробите, пока горячий. Почки и ростки сохранят свою форму, но листья должны быть мягкими. В случаях, когда листья жесткие, схватите тяжелый пестик и колотите листья, пока они не сломаются, как лакированные бусинки или сделаются, как храбрые солдаты, которые получили приказ не останавливаться и идти, пока у них не останется сил.

Когда чай прогрелся до такой степени, что стебли стали мягкими, как ручка ребенка, переложите его в бумажный мешок, пока он горяч. Если Вы так сделаете, то ничего из безупречности и просушенности его [чая] не растратится. Разотрите [его] в порошок, как только он [чай] остынет. Лучше всего для огня использовать древесный уголь, а при неимении такового, сгодятся вязанки очень твердой древесины. Однако, древесный уголь, который использовался прежде, будет испускать заплесневелое, противное и сальное зловоние. Никогда нельзя использовать как топливо маслянистую древесину или изношенную и выброшенную утварь.

Древние [мастера] придавали огромную значимость для вкуса чая тому, чтобы он варился на дровах, которые заготавливались [выдерживались, сушились] длительное время.
На вопрос, какую воду использовать, я хотел бы посоветовать, что, чай сделанный из воды горных потоков, наилучший, из речной воды хорош, но из колодезной воды худший. (В поэме о чае говорится: «Когда вспоминается вода, я преклоняюсь перед чисто струящимися протоками Мин'а [современный Сычуань]»).

Вода из медленно текущих потоков, вымощенных камнями, или молочно чистых родников – лучшая из горных вод. Никогда не пейте чай, сделанный из воды, которая падает водопадами, хлещет из родника, мчится стремительным потоком или крутится водоворотом и всплескивается, как будто природа ополаскивает свой рот. Злоупотребление такой водой для изготовления чая, приводит к болезням горла.

Из множества других ручьев, текущих через горы и долины, есть прозрачные и чистые, но они проваливаются в землю и поглощаются, не находя выхода. От горячего сезона до мороза, дракон может быть заключен [изолирован] и вредные яды накопятся в их пределах. Один только вкус воды скажет Вам, приемлема ли она. Если злой дух потока заставляет воду кипеть [пузыриться], как свежий ключ, вылейте ее [воду].

Если Вы используете речную воду, берите только ту, вблизи которой не было человека и, если это хорошая вода, вылейте большое количестве ее перед использованием.

Когда вода кипит, она должна выглядеть как рыбьи глаза и испускать тихий звук. Когда в краях [котла] она журчит как кипящий [пузырящийся] родник и напоминает нанизанный неисчислимый жемчуг, она достигла второй степени [стадии кипения]. Когда она бьется, как величавый прибой и звучит, как вздымающаяся волна, она достигла вершины [кипения]. Больше воду уже кипятить нельзя и она не должна использоваться.

Когда кипящая вода находится в ее первой стадии, желательно добавить меру соли в соответствии с количеством воды. Когда остановиться, вы можете сказать, попробовав [воду].

В течение второй стадии кипения, отлейте ковш воды и размешивайте [воду] вокруг центра кипения вашими бамбуковыми щипцами. Если вы считаете, что этого недостаточно, опустите щипцы в центр кипения и сделайте круговое движение с силой. Если она [вода] все еще бьется, волнуясь и брызгая пеной, влейте назад немного воды, которую отлили. Это остановит перекипание и, наряду с тем, поддержит основные достоинства.

Вылейте в чашки так, чтобы [чай] вышел пенистым. Пенистые клочки – украшение отвара и называются [они] Мо, если тонкие и По, если густые. Когда они прекрасны и легки, их называют цветами, поскольку они напоминают цветы дерева ююбы, легко несомые на поверхности круглого пруда.

Они должны напоминать заводи, крутящиеся маленькими водоворотами, волнистые островки или плавающую ряску во время сотворения мира. Они должны походить на гонимые ветром облака в ясном синем небе и иногда накладываться, как чешуя рыбы. Они должны походить на медяки, зеленые от времени, перемешиваемые речными стремнинами, или располагаться, как лепестки хризантемы, беспорядочно рассыпанные на подставке кубка.

Чтобы достигнуть пены, называемой По, нагрейте оставшуюся воду, пока не закипит. Тогда тонкая и легкая цветочная пена соберется и станет столь же серебристой и белой, как снегопад.

Поэма о чае говорит о пене, как о пламенеющем блеске, и говорит, что она должна быть столь же блестящей, как сугроб и столь же роскошной, как весенний лотос.

Когда Вы отливаете воду во время первого кипения, позвольте ей постоять. Если на поверхности пены есть паутина, как черное облако, не пейте, поскольку вкус будет ложным.

Первая чашка должна иметь запоминающийся вкус, необыкновенный и устойчивый. Есть те, кто позволяет [чаю] продолжать кипеть, чтобы лелеять изящество и сохранять пену даже на протяжении первой, второй и третьей чашки. После третьей чашки, нельзя выпить больше, чем четвертую или пятую чашку, если не испытываете жажду.

При каждом варении, один шен воды должен использоваться для пяти чашек чая. Пейте чай чашка за чашкой так, чтобы тяжелые примеси [муть] остались на дне, а отборная пена плавала от края до края, как клочки тонкого льда. Тогда тонкие достоинства чая будут полностью сохранены. Но когда Вы пьете [чай], только [прихлебывайте] маленькими глоточками. Иначе вы растрачиваете вкус.

Умеренность – сущность чая. Чай не позволяет себе расточительности. Если чай пресный и слабый, он потеряет аромат даже раньше, чем половина чашки исчезнет. Сколько еще таких случаев расточительности в его использовании! Трепет цвета исчезнет и совершенство аромата растает.

Когда чай имеет сладкий вкус, его можно назвать Чиа. Если он менее сладок и горьковат, или крепок, он называется Ч'уан. Если он горький или крепкий при прихлебывании, но сладок, когда проглатывается, он называется Ч’а.

Чаепитие

На этой Земле рождены три вида существ. Одни крылатые и летят. Одни покрыты шерстью и бегут. Однако другие растягивают свои рты и говорят. Все они должны есть и пить, чтобы выжить.

Есть времена, тем не менее, когда значение «напитка» становится неясным. Если кому надо просто утолить жажду, то он может выпить рис и воду. Если неожиданно напала меланхолия, печаль или гнев, он может обратиться к вину, чтобы выпить. Но если кто желает рассеять вечернюю бесплодную апатию, то для этого предназначен чай.

Теперь чай, используемый как напиток, первым был обнаружен Императором Шэнь Нуном. Среди других великих любителей чая, мы слышали, что в государстве Лю был князьЧжоу, в то время как государство Ч'и имело Иен Иинга. Во времена династии Хань был Янь Сунь и Ссу-Ма Сянь-джу. Во времена Ву, был Вей Яо. Во времена Чин был Лю Ку, а также Чань Тсай, мой дальний предок Лу На и Си' Но это среди других, пришедших случайно на память. Все они пили чай.

Чай по обычаю пили так обильно, что он глубоко погрузился [вплелся] в наши обычаи и процветает в нынешней династии, как на севере, так на юге. От Чин до Ю, он [чай] обычный напиток каждого семейства.

Напиток, который пьют люди, может быть [происходить] из крупного [скрученного?], рассыпного, порошкообразного и плиточного [прессованного] чая. Он [чай] может быть покрошен, отварен [пропарен], прожарен и набит в бутылку или глиняной сосуд, где он дожидается только горячей воды.

Иногда такие добавки как лук, имбирь, плоды ююбы, апельсиновая кожица, ягоды кизила или мята варятся вместе с чаем. Такие составные части могут быть просто рассыпаны по поверхности для украшения, или они могут вариться вместе, а пена выливаться. Напитки как этот – не больше, чем помои из желобов и канав; тем не менее, увы, это – всеобщий обычай таким образом делать чай.

В тысяче вещей, которые вскармливает Небеса, есть высочайшее совершенство. Только для праздности и успокоения человек работает над вещами. Он уединяется в доме. Так он облагораживает дом и доводит его до совершенства по своему вкусу. Он покрывает себя одеждой. Он облагораживает одежду до совершенства. Он потребляет до пресыщения и пищу и питие. Их тоже он совершенствует и облагораживает до предела.

Так и с чаем. Есть девять критериев, которым человек должен следовать, когда он имеет дело с чаем.

1. Он должен изготовить его [чай].
2. Он должен развить ощущение избирательности и распознавания об этом [о чае].
3. Он должен запастись надлежащей утварью.
4. Он должен подготовить правильный вид огня.
5. Он должен выбрать подходящую воду.
6. Он должен жарить чай до изменения.
7. Он должен хорошо его размолоть.
8. Он должен сварить до его предельного совершенства.
9. Он должен, наконец, выпить его.

Здесь нет кратчайших путей. Просто собрать чай в тени и высушить его в прохладе вечера, это не [значит] изготовить его. Грызть его для [определения] вкуса и нюхать его для [определения] аромата не значит разбираться [в чае]. Приносить с собой заплесневелый треножник или чашку, наполненную оскорбляющими нос запахами, не [означает] запастись надлежащей утварью. Смолистые дрова и старый кухонный древесный уголь – не [подходящий] материал для приличного огня. Вода из бурных стремнин или запруженных паводков – неподходящая вода. Чай не может быть назван прожаренным, если он нагрет снаружи и оставлен сырым внутри. Превращение его в нефритовый порошок или зеленую пыль не [значит] размалывать [чай]. Неуклюжее обращение с орудиями или переход от орудия к орудию, которое привлекает внимание – это не варение чая. Наконец, употребление непомерных количеств чая летом и совсем ничего зимой, это не [значит] пить чай.

Для изящной свежести и яркого аромата, ограничьте число чашек до трех. Если кто может быть удовлетворен меньшим, чем совершенство, то пять [чашек] допустимы. Если число гостей до пяти рядов, будет необходимо использовать три чашки. Если семь, то пять чашек потребуются. Если есть шесть гостей или меньше, не экономьте на числе чашек.
Но если хотя бы один гость отсутствует в сборе, то запоминающийся и устойчивый вкус чая должен занять его место.

Замечания о Чае

Нижеследующие [знаменитые личности] имели отношение к чаю в значительной степени:

1. В период Трех Императоров, Шэнь Нун, также известный как император Йен. [Легендарная личность, еще называемая Небесным пахарем. Праотец китайской культуры и науки. Как и подобает легендарному культурному герою, разные авторы приписывают ему разные даты правления – 2732, 2690 г.д.н.э. Есть даже оригинальная гипотеза, что его имя – ассимилированное за долгие времена название одного из первых земледельческих племен Шен Нун. По всеми принятой легенде – Шэнь Нун первооткрыватель чая и его лечебных свойств.]
2. Во [времена] династии Чжоу [Восточная Чжоу 770 г.д.н.э. – 256 г.д.н.э.], Тан, князь Чоу из королевства Лу.
3. Из королевства Цинь, Иен Инь. [Династия Цинь 221 г.д.н.э. – 206 г.д.н.э.]

4. Во [времена] династии Хань [имеется в виду династия Западного Ханя 202 г.д.н.э. – 8 г.]:
    a. Бессмертный даос Тан Чю-цзу.
    b. Ссу-Ма Сян-ю. [знаменитый поэт, умер около 117 г.д.н.э.]
    c. Министр Янь Сюнь.
5. В Династии Ву, период царствования Куей Минь Хоу, Вей Хунь-цзу.[264 – 277 г.д.н.э.]
6. Во [времена] династии Цзинь [265 – 420 г.] были:
    a. В течение периода царствования Хуй Ти, Лу Кун. [290 – 307г.]
    b. Его племянник и губернатор Йен Чоу, Лу Йен.
    c. Евнух Чань Мень.
    d. Лу На из Ву Синя [около 386 г., старинный предок Лу Ю, по его же утверждению].
    e. Его племянник из Хуй Чи, Лу Шу.
    f. Генерал Сиэ Ан-ши.
    g. Куо Пу из Хунь Нуня.
    h. Хуань Вен из Янь Чоу.
    i. Дворянин Ту Ю.
    j. Буддист Яо Пей-Куо из храма Сяо Шань в Ву Кане.
    k. Ю Хунь из Ю Яо.
    l. Ся Хоу-кай.
    m. Из северных областей Фу Сан.
    n. Хунь Чун-чу из Тань Яня.
    o. Жен Ю-чань из Као Ана.
    p. Чин Чинь из Хсуан Ченя.
    q. Шан Тао-кай из Тун Хуаня.
    r. Госпожа Чен Ву из Иен Сиена.
    s. Шан Чиен-чи из Хо Ней.
7. В позднюю [династию] Вей [Западная Вей 535 – 581 г.], Вань Су из Лан Иэ.
8. Во [времена] Сунь [имеется в виду император Лю Сунь 420-479г.]:
    a. Вень-Тзу Луан.
    b. Его брат, Вень-Цзу Шень.
    c. Пао Чао и его сестра, Пао Линь-гуй.
9. Ву Ти, основатель Династии Ци [479 – 502 г.]
10. Тао Хунь-чинь из [времен] династии Лян [502 – 557 г.].
11. Во [времена] существующей Династии [Династия Тан], Хсу Инь-чи. [741 – 775 г. Поэт-отшельник и сосед Лу Ю во время отшельничества Лу Ю в шестом десятилетии VIII века у реки Тяоси, современный округ Хучжоу.]

В «Трактате о пище» Шэнь Нуна говорится: «Чай дает телу силу, уму удовлетворение, воле решительность, когда принимаем долгое время».

Славарь Эр Я, написанный князем Чоу, утверждает: «Слово Чя обозначает Чай, когда он горький».

Куань Я: «В государствах Чинь и Па, их жители собирают листья и делают из него лепешки. Когда лист стар, лепешка получается твердой, но она может быть смягчена маслом, выжатым из риса. Когда они [жители] готовы варить чай, они поджаривают ее [лепешку] пока она приобретает красный цвет. Тогда они дробят и растирают ее [лепешку] в порошок и кладут в глиняный кувшин. Тогда они заваривают его [чай] под [накрыв] крышкой. Кроме того, они

смешивают чай с луком, плодами ююбы и апельсинами. Целое создает пугающий напиток, мешающий спать».

Йен Цзу Чен-Чю: «Когда Инь [то есть Йен Инь или Йен Цзу] служил министром князю Чинь из Чи, он часто принимал чашу лущеного риса, пять яиц, немного чая и овощи».

В «Фен Чяне» написанном Су-Ма Сянь- Ю говорится о следующем: «Клюв птицы [современное название не ясно, это литературный перевод названия. Один из возможных вариантов – Lat. Platycodon grandiflorus], одуванчик[lat. Daphne genkwa], гирляндовый цветок [lat. Petasites japonicus], мать-и-мачеха [lat. Fritillaria verticillata var. Thunbergii], лилия [lat. Artemisia], горькая полынь [lat. Cerastium vulgatum var. glandulosum], мокричник, пион [lat. Paeonia albiflora var. hortensis], цинамон [lat. Cinnamonum cassia], Cardus Crispus [lat.], Фей Лиен [В комментариях сам Су-Ма Сянь- Ю говорит о Фей Лиене как о животном с туловищем птицы и головой оленя. Но вероятнее всего это какое-то растение, потому что в абзаце упоминаются одни лишь растения.], гриб [lat. Fungus], чай [lat. Thea sinensis], прославляемый за его легкость, пастернак [lat. Heracleum lanatum], тростниковая [ротанговая] пальма [lat. Calamus], еулалия [lat. Miscantus sinensis], жасмин [lat. Tabernae montani], перец и кизил [lat. Cornus officinalis]».

«Книга диалектов» Янь Сянь Фень Йена говорит нам о том, что в юго-западных районах Сычуани жители употребляют слово Шэ для [обозначения] чая.

Из «Биографии Вей Яо» в Летописи Ву: «На банкетах, устраиваемых Бай Сун Хао, Син всегда рассчитывал на семь шенов [вина на человека] как предел. Несмотря на то, некоторые не могли выпить все это до дна, тайком выливали вино на землю пока оно не кончалось. Яо никогда не пил больше чем два шена. Хао, имевший исключительное чувство поединка, тайно давал Яо чай вместо вина». [Конец этой истории плачевен – император раскрыл мошенничество на поединке по питию вина, и оба друга, любители чая были заточены и казнены в 273г. Почему-то Лу Ю об этом умалчивает. Позже Яо был причислен к святым, покровительствующим чайным людям].

Книга [династии] Чин, «Период Чунь Синя»: «Лу На был управляющим Ву Синя. Генерал Сиэ Ан часто выражал желание посетить На. Племянник На, Лу Шу, обвинил своего дядю, что не было сделано никаких приготовлений [к визиту генерала]. Не отваживаясь поднять вопрос перед дядей, он тайком запасся продовольствием для множества гостей. Когда прибыл генерал, все, что преподнес ему [Лу На] было лишь чай и фрукты. Но внезапно появился Шу, неся припасы и щепетильно подал их в надлежащей [по этикету] посуде. Как только генерал Ан отбыл, На побил палкой Шу, дав ему сорок ударов, и сказал: «Ты никогда не был способен сделать что-нибудь, что сделало бы жизнь младшего брата твоего отца более яркой или более выгодной. Почему тогда ты должен усложнять даже мои самые простые дела?».

«Собрание записей о духах» [автор собрания Кун Пао, династия Цинь]: «Ся-Хоу [двойное родовое имя] Ккай К'кэй умер после болезни. Один из его близких членов семейства, чье имя было Ся-Хоу, последовал за ним в мир духов для расследования. Он потребовал своего коня и собирался отъезжать, когда тоже заболел. Его жена, надев головной убор и верхнюю одежду [в знак скорби и ожидания скорых похорон], пришла сидеть при нем; когда он

пришел в себя, он был в своей кровати у западной стены [дома]. Первое, о чем он попросил, это была чашка чая».

Лю Кин написал своему племяннику Лиу Ену, губернатору южной части Йен Чжоу, и сказал, «Я уже получил из Ан Чжоу по чину от каждого – сушенного имбиря, кассии и ?? [lat. Scutellaria baikalensis]. Это вещи, в которых я нуждался, но я продолжаю быть вялым и пленен меланхолией. Я, кажется, думаю только о небольшом количестве настоящего чая. Как ты думаешь, мог бы ты устроить это?»

Управляющий [департамента] уголовного правосудия заметил, что в некоторых частях Юга, нищенствующие женщины Сычуани, делают своего рода кашицу из чая, которую они были способны продать за малую [цену]. Он сказал, «Я слышал также, что они прессуют [чай] и продают лепешки на рынке. Как это было бы, если я должен был ограничить продажи таких вещей тем старухам?»

«Записи о чудесах» [собрание историй третьего века с комментариями Чань Хуа]: «Ю Хунь, человек из Ю Яо, пошел в горы, чтобы собрать чай и натолкнулся на монаха-даоса, ведущего трех молодых волов. Сопровождая Хуня к Каскадному Пику, с которого вода падала прямо вниз как полоса ситца, подвешенного в воздухе, он сказал: «Я – Тан Ч'ю -цзу. Я слышал, что мой владыка любит пить много чая и в течение долгого времени надеялся посетить горы Хуй. Глубоко в тех горах есть огромные деревья чая, с которых [листьев чая] будет достаточно, чтобы снабдить всех. Могу ли я просить своего владыку, чтобы в следующий раз он принес с собой чашу и сделал жертвоприношение [деревьям]? Остаток [от дани], я надеюсь, он оставит для других жителей».

Действуя по совету даоса, он, Ю Хунь, принес в жертву возлияние. С тех пор было в достатке чая для всех глав семейств, идущих в горы пожинать плоды этих огромных деревьев.

У Цзо Су была поэма «Прекрасные дамы»:

В моем доме живет прекрасная дама.
Ее лик превосходит белизну.
Ослепительно белое, сверкающе белое.
Имя ее Ван Су – [Тонко спряденный белый шелк].
Каждая часть – ее губы, ее зубы,
Ее нос – утонченны и верны.
Ее младшая сестра – Хуй Фань [Нежное благоухание]
Глаза и брови которой – ожившие картины.

Дикая утка взлетает и парит
Над садом моим.
Упал плод, свежий
И ждет, чтобы его подобрали.
Я жажду цветов переплетенных
С ветром и дождем.
В мыслях я пишу пьесу о Чае.
Ветер вздыхает и плачет между треножников и котлов.

«Поднимаясь на башню в Чен Ту» Чен Мен-яня:
Могу ли спросить дорогу к хижине Янь Цу?
Я должен посетить дом великого министра.
Путешествие долгое, но у меня золота много.
Мой конь встает на дыбы и вмиг оставил бы позади пять столиц.
У ворот гости на конях теснятся и толкаются.
За моим бирюзовым поясом я ношу кривой клинок.
Есть рис в треножнике – к нам приходит покой.
Прелести высочайшего совершенства.
Мы входим в леса нарвать осенних апельсинов,
Навещаем реки за весенней рыбой.
Рябое яйцо изысканнее изысканных печений.
Фрукты радуют больше, чем крабы,
В то время когда ароматный Чай успокаивает шесть страстей
И его аромат объемлет девять провинций.
Наши жизни мало значимы – мы мирно отдыхаем.
Эта земля создана для наслаждения.

В «Семи наставлениях» Фу Суня упомянуто множество растений и деревьев. Включая золотой персик, яблоки дикой яблони, хурму из Ч'и, каштан из Йена, желтую грушу из Хуан Яня, красный апельсин из Ву Шаня, белый сахар из крайнего запада [вне пределов Китая] и чаи [множественное число] из южных и центральных областей [Китая].

Хун Чун-чу говорит, «Когда пища является в высшей степени холодной или горячей, нужно покорно ограничить себя. Если подается чай, собранный после заморозков, его можно выпить три чашки, но тогда нужно остановиться. Между супов [отваров], которых допустимо употреблять не более одной чашки есть сделанные из просвирника, маслин, пяти вкусов [приправ] с подмешанными [плодами] земляничного дерева, сливы, айвы или сахарной свеклы».

Из Баллад Сан Чу мы узнаем, что лекарственный кизил происходит с вершины ароматного дерева; карп происходит из целебных вод реки Ло, столовая соль из притока Желтой реки Хо Тун и соя из Лу Юаня.

Имбирь, кассия и чай – из Сычуани, а перец, апельсины и магнолии прибывают из Као Шаня. Горчак и тимьян происходят из канав, а плевел из полей с парной землей.

Трактат о пищевых продуктах Хуа Т'о: «Если принимать горький чай продолжительное время, это ускорит силу мысли».

С другой стороны, Ху Чжу-ши в своих «Предрассудках о пище» говорит, что если пить горький чай войдет в привычку или [он] будет поедаться как лук-порей, последует тучность.

Куо П'у в его Комментариях к Эр Я [Энциклопедия, авторство которой приписывается легендарному Шэнь Нуну, но создана неизвестным автором в VI в.д.н.э.]: «Когда дерево молодо, оно походит на цветущую гардению. Зимний лист [надо] варить как суп и пить. Когда лист собран рано [весной], его называют Ч'а; если собран позже, он называется Мин или Ч'уан. Сычуаньцы называют его “горьким чаем».

В Ши шуо, сказано о Йен Чане, также известном как Ю Чан, молодом человеке с хорошим именем, что по делам он пересекал реку, но обнаружил [что, его] дух слабеет. Он решил оживить себя чаем, и спросил нескольких местных людей, какой это чай. Заметив гневные взгляды, он объяснил – «Все, что я подразумевал вопросом, это [желание] выяснить, пить ли его [чай] горячим или холодным».

Приложение к «Собранию отчетов о духах»: «В течение периода династии Чин [265-290г.] человек по имени Ч'ин Чин имел привычку ходить в горы за чаем. Во время одного посещения там он столкнулся с человеком, покрытым волосами и более чем десять чи высотой. Он повел Чина вниз по [склону] горы, указал на дерево чая, готовое к сбору урожая. Тогда он удалился. Но он вновь появлялся в мерцании, вытащил из-за пазухи апельсин и оставил его Чину. Испуганный, Чин схватил свой чай, кинул за плечи и удалился».

Во время восстания Четырех Принцев во времена династии Цин, Император Хуй Ти бежал. Когда он возвратился в Ло Янь, евнух наполнил чашку чаем и предложил ему. Это было высочайшее выражение почести.

Из «Антологии чудес»: «Когда госпожа Ч'ен Ву была молода, она была вынуждена жить в обществе лишь двух ее детей [т.е. без слуг и придворных]. Все они был преданы чаю.
Было, однако, в соседстве старое кладбище, и каждый раз, когда они собирали чай, были вынуждены последовательно проделывать обряды почитания [могил]. В двоих сыновьях росла ненависть и они сказали: «Это [лишь] древнее кладбище. Почему мы должны быть внимательны и беспокоить себя так бесполезно?» Они думали настоятельно о выкапывании тел из могил и избавлении от кладбища. Это действие мать предотвратила только с большими трудностями.

Тем же вечером ей приснился сон, в котором появился человек и сказал: «Я отдыхал в этой старой могиле в течение более, чем трехсот лет, а все же мои два молодых господина постоянно говорят о ее разрушении. Они думают, что они могут сделать это и таким образом защитить друг друга, в то время как они наслаждаются моим хорошим чаем, который вырос на этом кладбище. Хорошо, они смогут легко скрыть мои ветхие и рассыпающиеся кости. Но как они избегут кары увядших и упавших стволов тутового дерева?»

Когда, на рассвете, над внутренним двором, мать нашла более, чем миллион наличных денег, которые она поделила между собравшимися [сыновьями]. Они [деньги] выглядели как зарытые в землю в давние времена, но недавно нанизанные [на шнурки по китайскому обычаю – через дырочки по середине]. Она сообщила обо всем этом [о своем сне] её двум сыновьям, которые были посрамлены. С того времени они были более почтительны, чем когда-либо».

Из «Биографий почтенных старцев» Куан Лина: «Во времена Юань Ти династии Цин, была старуха, которая каждое утро наполняла сосуд чаем и направлялась на рынок. Покупатели толкались и ссорились друг с другом в порыве, чтобы купить его [чай]. Но, несмотря на то, что она продавала чай весь день, сосуд оставался полным.

Деньги, которые старуха получала, она разбрасывала по обочинам для сирот, бедных людей и нищих. Многих людей по соседству начал брать страх из-за таких чудес и поэтому правосудие префектуры заключило ее в тюрьму.

Тем же вечером старуха вылетела из окна тюрьмы на сосуде, из которого она продавала чай».

Шан Тао-к'Ай из Тан Хуаня в «Хрониках искусств»: «Не бойтесь горячего или холодного, но принимайте маленькие камушки [скорее всего имеется в виду пилюли] регулярно. Лекарства, принимаемые господином, включали эссенцию сосны, кассии или меда. Что касается остальных [болезней], он принимал только тимьян или чай».

Приложение к рассказам буддистов и даосов «Доклады известных монахов»: «В течение периода Юн Чи династии Сун, буддист Яо из семейства Яна из Хо Туна пересекал широкое пространство воды. На пути, он встретил Шен Т'ай-чена, которого он пригласил в храм Маленькой Горы в Ву Кане. Он уже привязал свою коляску [оборот, означающий, что старость не позволяет ему покидать дом], будучи в сумерках [закате] его жизни. Во время еды пили чай. Однажды он был приглашен по императорскому приказу сделать церемониальное посещение столицы из Ву Синя. Ему [Яо] было тогда семьдесят девять лет».

Семейная хроника Чянга, династия Сунь: “Когда Чянг Тунг-шан принял пост конюха прямого наследника трона, к трону императора была послано предостерегающее свидетельство, гласившее: «В западном саду, мы продаем заквашенную муку, горчак и травяной чай. Мы предполагаем, что [надо] бояться, что честь державы была запятнана».

Записи династии Сунь: «Ван-Цзу Луан Син и Уонг-Цзу Шанг из Ю Чанга посещали даоса из монастыря Тан Чи на горе Восьми Князей. После наслаждения чаем, преподнесенного им, один [из них] выразил несогласие: «Это – ни что иное, как сладкая и нежная роса, упавшая с Небес. Как Вы можете назвать это чаем?»

Поэма Вонг Вей:

Тихо.
Тихо я крадусь в мои палаты.
Пустынен.
Пустынен и бесполезен великий зал.
Ожидание.
Ожидание человека, который не возвратится.
Покорный, я иду за своим чаем.

Пао Лин-хуй, младшая сестра Пао Чао, написала поэму, названную «Ароматизированный чай». [Задолго до Лу Ю был известен ароматизированный чай. Для придания цветочных ароматов использовались соцветия жасмина, розы, сливы, гардении, Aglaia odorata, апельсина].

Когда основатель Южного Чи, император Ву, умер [в 492 г.], [таково было] его последнее воззвание [к потомкам]: «Мой дух сидит на троне. Внимательно следите за тем, чтобы не приносили в жертву животных, а вместо того возлагали [в жертву] только пироги, плоды и чай, чтобы выпить с ними; сухой рис, вино и сушеное мясо».

Т'ао Хун-Чин в «Записях о разном»: «Когда горький чай слишком легок, он должен быть смешан с другими соками. В былые времена, Тан Чиу-Цзу, владыка Желтой Горы, [часто] использовал это».

Записи позднего [царства] Вей: «Вонг Су из Лан Иэ занял свой пост на Юге. Он был любителем чая и даже имел особую смесь [чая]. Но когда он возвратился на Север, отдал предпочтение баранине и квашеному молоку, а не чаю. Кто – то, желая узнать, каков чай по сравнению с квашеным молоком, спросил об этом его, и он ответил: “Чай не достоин, чтобы быть рабом квашеного молока».

Записи Тун Чуна: «Люди, прибывающие из Си Яна, Ву Чана, Лу Чяна и Ци Лина – все с Востока – каждый любит чай. Они делают очень прозрачный чай, который, если пить его пока пена не осела, наиболее приятен. Факт, что большинство напитков изготавливаются из листьев, хотя у таких растений, как спаржа, обрывают [листья] для изготовления напитка до корней. В обоих случаях, обе разновидности растений очень приятны человеку.

В восточной части Сычуани есть еще одно растение, производящее настоящий чай. Тот чай, сваренный и выпитый горячим, поможет нам оставаться бодрствующими.

Среди простолюдинов распространен обычай смешивать чернослив с отваром листьев сандалового дерева. Чай, сделанный из такой смеси, также можно пить холодным.

Также на Юге есть своего рода тыква, лист которой очень напоминает чай. Он является чрезвычайно горьким и вяжущим. Из него делается порошковый чай, достоинство которого в том, что он позволяет идти целую ночь без сна. Рабочие [производства] соли почти полностью полагаются на него, как на питие, и употребляют его без ограничений. Когда прибывают важные гости, сначала подают чай, а потом преподносят разные острые закуски».

Записки Юань К'уна: «В префектуре Чен Чоу, приблизительно 350 ли от округа Су П'у есть гора Ву И. Говорят, что во время праздников, племена Ман собираются вместе с родственными родами, танцуют и поют между деревьями чая на вершине горы».

Согласно Всесторонней Карте Империи, в ста сорока ли к востоку от округа Лин Суй, есть поток по имени Ручей Чая.

Записки Ву Сина из Шан Ч'иена «В двадцати ли от Ву Чена есть гора Вен, на которой производится чай для императорского двора».

Согласно атласу И Линга, чай производят в горах Ван Чоу, Ну Куань, Цзинь Мень и Хуань Ню.

В атласе Юн Чя, триста ли к востоку от Юн Чя есть гора по имени Белая Гора Чая. Также есть область по имени Склоны Чая, приблизительно двести ли к югу от Шан Яня, согласно атласу Хуай Иня.

В атласе Ча Линга говорится: «Ча Линг получил свое название от там [расположенных] холмов и долин, производящих чай. Согласно разделу «Деревья» в Пен-цзао, если чай

горький, его называют «Минг», но если он имеет сладкий вкус, его называют «Ча». Если горечь очень нежная и ее природа холодна, [пить] это будет безопасно. Такой чай хорош для ран и язв, увеличивает мочеиспускание и помогает избавляться от мокроты. Если напиток принят чрезмерно горячим, он поможет уснуть, но слабо. Он [чай] должен быть собран осенью.

Если он горький, то утоляет голод и подбадривает удрученного. Комментарий добавляет: «Горький чай собран весной».

В разделе «Травы» в Пен-цзао говорится, что горький Т'у также называют Ч'а, и эти названия использовались попеременно.

Чай будет процветать зимой и на песчаных отмелях, вдоль рек, в горах, на холмах и по обочинам дорог. И даже в самые холодные зимы он не погибнет. Соберите и высушите его в третий день третьего месяца. Комментарий добавляет: «Каждый задается вопросом, указывает ли текст [Пен-цзао] на современный чай?» О чае, который помогает быть бодрым, комментарий к Пен-цзао утверждает: «В Книге Песен сказано: «Кто говорит, что Т'у горек?» и еще, «Т'у с желтой почвы походит на сахар. Все они – травы». Т'ао, однако, говорит, что горький чай происходит из семейства деревьев и не должен считаться травой. Он говорит, что, если чай собран весной, его называют «горьким чаем».

Книга «У изголовья лечений и предписаний» предписывает нам против застарелых хронических язв смешать вместе горький чай и многоножки. Поджаривайте их [смесь] пока появится сладкий запах и продолжайте готовить, пока многоножки не распадутся [на части]. Тогда растолките и просейте поджаренную смесь и выварите в супе, смешанном со сладкими травами.

Тогда промойте раны и приложите [к ранам] отвар.

Исцеление детей: если ребенок сверхъестественно легковозбудим и подвержен внезапной дрожи, ему нужно дать смесь луковых бород [побегов] и горького чая.

Местности, производящие чай [согласно разным авторам]

Префектура	Область	Области, выращивающие сопоставимый чай	Современная провинция	Современное название	Координаты
Шен Нун					
Наилучшее качество					
Шан Чжоу	Юань Ан И Ту И Лиин		Хубей		
Среднее качество					
Сян Чжоу	Нан Пу		Хубей	Сян Ян	32°01´ 112°04´
Цзин Чжоу	Цзян Лиин		Хубей	Цзин Чжоу	30°18´ 112°13´
Худшее качество					
Хэн Чжоу	Хен Шань Чя Лиин		Юннань		26°56´ 112°35´
Цзинь Чжоу	Си Чен Ан Канн		Шэньси	Ан Кан	32°41´ 109°10´
Лян Чжоу	Цзинь Ню		Шэньси	Нан Чен	

	Шен Сян				32°05´ 107°04´
Хуай Нань					
Наилучшее качество					
Куан Чжоу	Куан Шань		Хунань		32°12´ 115°09´
Второе [среднее] качество					
Округ И Янь	Чун Шань	Хэн Чжоу	Хунань	Тун Пай	32°22´ 113°27´
Шу Чжоу	Тай Ху	Цзинь Чжоу	Анжу	Шу Чен	31°27´ 117°01´
Худшее качество					
Шоу Чжоу	Шен Тан	Хен Шань	Анжу	Шоу Сиен	32°35´ 116°50´
Чи Чжоу	Хуан Меи		Хубей	Чи Чун	30°01´ 115°22´
Хуан Чжоу	Ма Чен	Цзянь Чжоу Лян Чжоу	Хубей		30°26´ 114°52´
Чэ Си					
Наилучшее качество					
Ху Чжоу	Чан Чен (в горах Ку Чу) Сан Ю Ши Паи Я Шань Ан Чи Ву Канн	Шоу Чжоу Куан Чжоу Сян Чжоу Цзин Чжоу Округ И Янь Цзинь Чжоу Лян Чжоу	Чжецян		30°53´ 120°06´
Второе [среднее] качество					
Чан Чжоу	Чюн Шань Исин Ши Тин Шань Чюань Сзу Чюань Лин	Цзин Чжоу Округ И Янь Шу Чжоу	Цзянсу		31°46´ 119°58´
Худшее качество					
Хсюан Чжоу	Хсюан Чен Таи Пин (горы Шан Му и Линь Му)	Сян Чжоу Хуан Чжоу	Анжу	Хсюан Чен	30°56´ 118°43´
Хан Чжоу	Горы Тиен Му в Лин Ане и Ю Чиене Чиен Тан (монастыри Тиен Чу и Лин Иен)	Шу Чжоу	Чжецзянь		30°17´ 120°10´
Му Чжоу	Тун Лу		Чжецзянь	Чунь Ань	29°37´ 118°57´
Си Чжоу	Горы Ву Юань	Хэн Чжоу	Анжу	Си Сиен	29°52´ 118°26´
Юн Чжоу	Чян Нин (Горы Ао)		Цзянсу	Чэн Чиан	32°12´ 119°28´
Су Чжоу	Чен Чжоу (Гора Тун Тин)	Лян Чжоу Чи Чжоу	Цзянсу		31°19´ 120°37´
Чиен Нань					
Наилучшее качество					
Пен Чжоу	Чю Лун (Горы Ма Ань) Манастырь Пен Коу	Сян Чжоу Цзинь Чжоу Лян Чжоу	Сычуань	Пен Сиен	30°59´ 103°56´
Второе [среднее] качество					
Миен Чжоу	Сун Лин Куан Си Цан Чан Мин Шэн Чюань (Горы Си Шань) Примечание: Чаи, [растущие] за горами Сун Лин недостойны собирания	Цзин Чжоу	Сычуань	Миен Ян	31°29´ 104°46´
Шу Чжоу	Цзин Чен (Горы Чен Джень)	Миен Чжоу	Сычуань		
Третье качество					
Чюн Чжоу			Сычуань	Чюн Лай	30°25´ 103°29´
Худшее качество					
Я Чжоу	Горы Пай Чан		Сычуань		30°00´ 103°02´

	Горы Мин				
Лу Чжоу		Цзинь Чжоу	Сычуань	Лу Сиен	28°53´ 105°23´
Меи Чжоу	Тань Сяо (Горы Тиэ Шань)		Сычуань	Меи Шань	30°03´ 103°51´
Хан Чжоу	Миень Чу (Горы Чу Шань)	Юн Чжоу	Сычуань	Куан Хань	30°59´ 104°17´
Чэ Тан					
Наилучшее качество					
Юэ Чжоу	Ю Яо (район Пао Пу) Примечание: Этот чай называется «Чаем Бессмертных». Большой лист особенно выдающийся.	Сян Чжоу (Маленький лист)	Чжецзянь	Шао Син	30°00´ 120°34´
Второе [среднее] качество					
Мин Чжоу	Деревня Ю Чя		Чжецзянь	Йин Сиен	29°54´ 121°32´
Ву Чжоу	Тун Ян (Горы Тун Му)	Цзин Чжоу	Чжецзянь	Цзинь Хуа	29°07´ 119°39´
Худшее качество					
Тай Чжоу	Фэн Сиен	Си Чжоу	Чжецзянь		28°53´ 121°07´

В Чиан Нане чайными районами являются О Чжоу [современная провинция Хубей – Ву Чан 30° 32´ 114° 17´], Юань Чжоу [современная провинция Цзянси 27° 46´ 114° 22´] и Цзи Чжоу [современная провинция Цзянси – Цзи Ан 27° 06´ 115° 00´].

В Чиен Чуне производят чай в Ен Чжоу, По Чжоу [Цунь И 27° 42´ 106° 55´] и И Чжоу.

В Лин Нане среди производящих районов – Фу Чжоу [современная провинция Фуцзянь – Мин Хоу 26° 05´ 119° 19´], Чиен Чжоу [современная провинция Фуцзянь – Чиен Оу 27° 04´ 118 19´], Шао Чжоу [современный Гуандун 24° 50´ 113 33´] и Сян Чжоу [современная провинция Гуанси – Хцян Сиен 24° 00´ 109 36´]. Районы Фу Чжоу, где выращивают чай – это гористые области реки Минь и округ Шань Тао.

Одиннадцать префектур – Ен, По, Фей, И, О, Юань, Цзи, Фум Чиен, Шао и Сиан пока не были хорошо изучены. Но вкус чая получаемого в этих районах достигает изысканную тонкость.

Обобщение

Относительно приготовления [чая] и посуды. Если весной, когда запрещен огонь [запрет на огонь начинается за день до праздника Цзин Мин – праздника Чистоты и Ясности. Празднуется на 106 день после зимнего солнцестояния. Посвящен поминанию усопших предков], а кто- то собрал однако немного чая в дебрях или, возможно, у монастыря, или в горном саду, или роще; и если он уже отпарил, размолол, поджарил и высушил [чай] на огне, он может обойтись без некоторых из семи степеней [производства чая]. То есть он не должен сформировать его, размолоть его, высушить его на древесном угле над ямой для просушки, нанизать его, подвесить его в навесе для просушки, связать его или поместить в контейнер для хранения. Всеми этими шагами можно пренебречь.

Относительно снаряжения для приготовления чая: если среди сосен есть скала, на которой можно сидеть, позволительно исключить полку [подставку] для утвари.
Если кто использует сухие дрова и треножник, тогда позволительно пренебречь котлом, сосудом для золы, каминными щипцами и подпоркой.

Если кто-то, будучи удачливым, нашел чистый родник или случайно натолкнулся на быстрый поток, ему нет надобности использовать емкость для воды, коробку для чистки и фильтр для воды.

Если есть только пять гостей или меньше и хозяин выбирают совершеннейшие чаи для наслаждения, он может обойтись без сита, чтобы процеживать чай.

Далее, если кто-то пытается избежать колючих зарослей, если он взбирается на крутой утес, или если он вынужден подниматься на веревке к горной пещере, чтобы подогреть и смолоть себе чай, он может оставить без внимания ролик, щетку и дробилку – подготовленный чай он хранит в бумажном мешочке или корзине. Даже допустимо не использовать корзину для переноса утвари, если будет достаточно корзины для фруктов, чтобы уместить остальную утварь – ковш из тыквы-горлянки, чаши, палочки для еды, письменные приборы, кухонную утварь, чашки и сосуды для соли.

Однако, когда в окруженном стеной городе, в воротах встречают принца или герцога, число двадцати четырех орудий обнаружится, уменьшившись хотя бы лишь на одно, тогда лучше обойтись совсем без чая.

План [книги]

На белом шелке из четырех или шести рулонов, скопируйте так, чтобы было можно развесить по частям [разделам]. Разверните части в углу комнаты там, где будут размещены сиденья. Развесьте все так, чтобы главы «Истоки чая», «Инструменты для изготовления чая», «Снаряжение», «Варка чая», «Чаепитие», «Замечания о чае», «Области, производящие чай», «Обобщение» могли быть быстро обозрены и сохранены в памяти.

Этим от начала до конца будет закончен сей трактат о чае.