

Ye. Hobova

PhD (Linguistics) Senior Fellow на Junior Fellow
A. Yu. Krymskyi Institute of Oriental Studies, NAS of Ukraine
4, Hrushevskoho Str.,
Kyiv, 01001, Ukraine
jane.lutsenko@gmail.com

ЧАЙНИЙ КАНОН. ДРУГИЙ СУВІЙ. ЧАСТИНА 5: ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ ЛУ ЮЙ

Не можна підсушувати брикети пресованого чаю над пригаслим вогнем, що роздмухується. Тому що непередбачувані язики полум'я як шило – прогрівають чай нерівномірно. Прогрівати його треба близько до вогню, постійно перегортаючи, допоки на його поверхні не з'являться пухирці, як на спині в жаби. Тоді його треба відсунути від вогню на п'ять цунів¹, дочекатися моменту, коли скручене листя почне розгортатися, і продовжити прогрівати його тим самим способом, що й спочатку. Якщо під час виготовлення чай обсмажувався на вогні, його треба прогрівати, допоки він не почне парувати. Якщо чай під час виготовлення висушувався на сонці, тоді достатньо прогріти його до м'якості.

Насамперед ніжне листя треба перемолоти у ступці одразу, як тільки воно почало парувати. Листя перемелюється, але стебла залишаються цілими. Навіть грубою силою та найважчим товкачем неможливо перемолоти їх, вони подібні до круглих, гладеньких і слизьких зернят лакового дерева, котрі навіть найсильніший богатир не зможе втримати в пальцях. Але після повного просмажування стебла стають м'якими, як ручка малої дитини, і тоді їх легко перемолоти. Коли перемелене листя ще тепле, його складають у паперові торбини, щоб зберегти аромат його сутності². Тільки після того як чай охолоне, його перетирають на порошок.

Вогонь для приготування чаю краще розводити на дровах (з дерева шовковиці, софори), ніж на вугіллі. Вугілля, на якому до цього смажилося м'ясо, вбирає в себе жирні та смердючі запахи, тому його не можна використовувати.

¹ 寸 (cùn) – традиційна одиниця вимірювання довжини, приблизно 3,33 см.

² 华 (huá) або 精英 (jīngyīng) – буквально “сутність, квінтесенція”, позначає найкращі якості чаю, а також далі – піну на чайному відварі.

Так само як і хмиз, від якого багато кіптяви, та старі прогнилі дерев'яні інструменти. У давнину люди так і казали про це: “смак гнилої деревини”³, саме так воно і є.

Для приготування чаю найкраща вода – джерельна з гір. Вода з річок – гірша. Найгіршою ж є колодязна вода. Найкраща джерельна вода та, що стікає зі сталактитів, повільно плине в кам'янистих водоймах. Це вода, що тече повільно. Не можна брати воду, що тече у водоспадах, б'є ключем, біжить у стрімких потоках, закручується у водоворотах. Тривале пиття такої води призводить до хвороб у ділянці шиї. У горах, де стикаються кілька річок, зливаючись в одну, вода не є свіжою. У найспекотніший час року – від вогняних днів до випадіння інею⁴ – у воді може ховатися дракон. Тому така вода може бути брудна та отруйна. Достатньо спробувати її, щоб це зрозуміти. Аби очистити воду, треба вирити отвір, через який забруднена та отруєна вода витече, а свіжа та чиста поволі набереться, тоді її можна пити. Що ж до річкової води, то найкраще набирати її якнайдалі від місць, де живуть люди. Колодязну воду треба набирати з тих колодязів, якими найбільше користуються люди.

Коли вариться вода для чаю, у ній починають з'являтися бульбашки розміром з риб'яче око, можна почути тихий шум – це називається “перше кипіння”. Коли зі стінок котла починають підійматися бульбашки, схожі на низки перлин, – це називається “друге кипіння”. Коли бульбашки у воді стають ще більшими і вода починає здійматися хвилями – це називається “третє кипіння”. Вода після цієї третьої стадії кипіння стає “старою”, у неї поганий смак, таку воду пити не бажано.

Коли вода починає закипати, у неї вкидається трошки солі, залежно від обсягу води. Можна спробувати воду на смак, але залишки води в черпаку треба вилити. Якщо ви не відчуєте смаку солі, то в жодному разі не додавайте ще, інакше вода може стати занадто солоною на ваш смак. Коли вода дійде до другого кипіння, наберіть та відлійте в інше місце один черпак води, а дерев'яними щипцями перемішайте воду посередині котла так, щоб вона закрутилася у вир. Далі візьміть мірило, щоб додати необхідну кількість чайного порошку в центр виру. Через якийсь час вода почне сильно кипіти, на її поверхні здійматимуться хвилі, піна почне розлітатися в усі сторони. У цей момент треба долити ту воду, що ви вичерпали перед цим. Тоді вода перестане кипіти та розбризкуватися, її поверхня стане гладенькою, і це дасть можливість сутності чаю розкритися.

Коли чай розливається для пиття, у кожній чашці має бути однаково чайної піни. Чайна піна, або “мо бо”⁵, – це і є сутність чаю. Тонка піна називається “мо”, густіша піна називається “бо”. Легка і тендітна чайна піна називається “хуа” – “квітка”, тому що вона подібна до квітів фінікової пальми, що плавають на поверхні круглого озера, або до молодої ряски, що поволі пливе за течією в річковій заплаві, або до легеньких хмаринок, що ширяють у чистому небі. Тонка піна “мо” схожа на зелені водорості на узбережжі або на квіти хризантеми, що падають у бронзову чашу, у якій виготовляють ліки. Густіша піна “бо” утворюється, коли вода кипить занадто довго. Вона збирається

³ Посилання на розповіді зі збірника Лю Іціна “Новий переказ оповідей, що ходять світом” (“世说新语·术解”), у якій чиновник Сюнь Сюй за смаком впізнає їжу, що була приготована на старих колесах від підводи.

⁴ Від сьомого до кінця дев'ятого місяця за традиційним календарем.

⁵ 沫饴 (mòbō) – піна, бульбашки в киплячій воді.

високим шаром білої густої піни, схожим на білосніжні кучугури снігу. В “Оді пізньому чайному листю”⁶ написано: “Блискуча, як свіжий сніг. Яскрава, як весняні квіти”. Справді, так воно і є!

Якщо при закипанні на поверхні води з’явиться схожа на чорні хмари плівка – її треба прибрати, вона дасть поганий смак чаю. Перше заварювання чаю має найкращий смак та найсильніший аромат. Воно називається “цзюань юн”⁷, або буквально “змістовне”. Часто частину першого заварювання зливають у посудину для гарячої води “шоу юй”⁸, аби потім долити її під час закипання чаю, щоб утворилася хороша піна. Наступні одна, дві, три чашки чаю мають слабший, простіший смак. Після четвертої та п’ятої чашки не варто продовжувати пити, хіба що мучить дуже сильна спрага. Для заварювання п’яти чашок чаю, щоб їх пити гарячими одна за одною, зазвичай вистачає одного шена⁹ води. Тому що важкі та брудні домішки осідають на дні, а чистий чайний відвар, сутність чаю, плаває зверху. Якщо чай охолоне, то і його сутність випарується разом із жаром. Якщо пити забагато чаю не перериваючись – це так само погано.

Достоїнством чаю є поміркованість. Не можна доливати забагато води в чай, бо тоді він матиме слабкий та нецікавий смак. Це все одно що випити півчашки не надто смачного чаю та долити до нього ще води. Чайний відвар має бути жовтого кольору, а його аромат має розноситися на всі сторони. Якщо чай солодкий на смак, значить, він виготовлений з такого листа, що зветься “цзя”¹⁰. Якщо чай не солодкий, а гіркий, тоді це чай зі старого листа, що зветься “чуань”¹¹. Але коли чай спочатку гіркий на смак, а потім залишає по собі солодкий післясмак у роті – це і зветься справжнім чаєм.

Пер. з кит. Є. В. Гобової

⁶ “Чуань фу” (“葬賦”) – твір Ду Юя (杜育), чиновника часів династії Цзінь.

⁷ 隽永 (juànyǒng) також може перекладатися як “глибокий, глибокодумний, багатозначний, суттєвий”.

⁸ 熟盂 (shú yú) – буквально “чаша для готового, звареного”. Дерев’яна посудина, згадується в попередньому розділі “Канону”, що перелічує та описує чайне приладдя.

⁹ 升 (shēng) – китайська традиційна міра об’єм рідких та сипучих речовин, дорівнює приблизно 1,04 літра.

¹⁰ 檟 (jiǎ) – одна з назв чайного дерева (*Camellia sinensis*), а також гіркої чайної напою.

¹¹ 莽 (chuǎn) – одна зі застарілих назв чаю як напою або чайного листа пізнього збору.