

Александр Вяткин



ПРОЗРАЧНЫЙ СТИЛЬ

Трактат и руководство
по чайной практике.

Из Сибири.

Александр Вяткин

**Прозрачный стиль. Трактат
и руководство по чайной
практике. Из Сибири**

«Издательские решения»

Вяткин А. В.

Прозрачный стиль. Трактат и руководство по чайной практике. Из Сибири / А. В. Вяткин — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-900772-8

Трактат обобщает и систематизирует субъективный многолетний опыт чайной практики в виде принципиального практического руководства в сочетании с авторскими комментариями. Авторское видение сформулировано в форме концепции «Прозрачный стиль». Книга может быть интересна всем, кто как-либо связан с чайной темой, и поможет читателю кристаллизовать свой собственный опыт, определить позиции и мнения. Издание третье, исправленное и дополненное.

ISBN 978-5-44-900772-8

© Вяткин А. В.
© Издательские решения

Содержание

Важная информация	6
Предисловие	7
Введение	8
О формах сибирской чайной практики	8
Плюсы и минусы противоположностей	8
Чай без фанатизма	9
Философский момент	9
Чай как элемент здорового образа жизни	11
Чай как удовольствие	13
О натуральности	15
Прозрачный стиль и принципы чайной практики	16
1. Натуральность	17
2. Правильный чай	19
Покупка правильного чая	20
О бдительности при покупке чая	21
Сорта чая: с чего начать	22
«Нечайные чаи»	24
Правильные добавки	26
Конец ознакомительного фрагмента.	27

Прозрачный стиль Трактат и руководство по чайной практике. Из Сибири

Александр Вениаминович Вяткин

Иллюстратор А. В. Вяткин

Предварительное рецензирование Е. В. Груздов

Техническая помощь А. А. Зайцев

© Александр Вениаминович Вяткин, 2018

© А. В. Вяткин, иллюстрации, 2018

ISBN 978-5-4490-0772-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

*Прекрасной и удивительной
Ольге Назаровой,
моей чайной и кофейной музе*

Важная информация

Все отношения и оценки, высказанные в книге, носят характер исключительно субъективного мнения и рассчитаны на самостоятельно мыслящих читателей, не боящихся столкновения с чужим мнением. Мнение автора может не совпадать с мнением читателя. Автор ни в коей мере не призывает к каким-либо формам экстремизма, насилия, неповиновения, оскорбления или дискриминации. В книге могут содержаться элементы постмодернизма, концептуализма, эмпириокритицизма, агностицизма, солипсизма, субъективизма, педантизма, а также иронии.

Читателей с повышенной чувствительностью религиозного, национального, патриотического, нравственного, гражданского, гендерного, эстетического или иного характера к словесным формам высказывания автор просит перестать читать эту книгу сразу после конца этого предложения, а в противном случае он снимает с себя всякую ответственность за любой возможный ущерб каким-либо чувствам. Книга рассчитана на восприятие лиц старше 21 года и при этом полностью дееспособных, а также без психических, психологических и ментальных расстройств.

Предисловие

О чае и чайной практике написано более чем немало. Не питая пристрастия к бессмысленному умножению сущностей, автор постарался в этой книге без необходимости не дублировать прописные истины, а также не пересказывать энциклопедическую информацию или книги различных авторов. Однако есть две книги, обращение к которым неизбежно для любого, кто пишет о чайной практике в Сибири: это классический «Чайный канон» Лу Юя и классическая для русской культуры работа мэтра кулинарии Вильяма Похлёбкина – «Чай». В целом же, в книге в виде руководства с лирическими отступлениями изложены авторские взгляды на чайную практику, систематизированные в форме Прозрачного стиля. Общеизвестные факты приводятся лишь в той мере, в какой это необходимо для объединения собственных мыслей и наблюдений в более-менее целостные картины – в надежде, что они того стоят и что чтение будет интересным и полезным (разумеется, не чайным мастерам, которым руководства ни к чему, но начинающим и интересующимся ценителям чая). К слову, рамки этого сочинения охватывают не только собственно чай, но и некоторые другие завариваемые, или экстрактные, напитки, такие как матэ, кудин, ройбос, масала и т. п., в сибирской практике нередко именуемые «нечайными чаями».

Едва ли возможно расположить рассказ о принципах и фактах чайной практики в виде простой линейной последовательности, поскольку они соотносятся с разными сторонами жизни. Однако автор очень старался излагать всё как можно систематичнее и яснее, и надеется, что его старания не были напрасными и повествование получилось достаточно последовательным и ясным.

Введение

О формах сибирской чайной практики

Когда люди заваривают и пьют чай – это чайная практика, даже если речь идет об обычном чайном пакетике, затопленном в обычной офисной кружке. Продвинутое формы чайной практики – это различные чайные ритуалы и церемонии, в процессе которых соблюдается масса правил. У чайной практики много форм и факторов, и все они определяют конечный результат – качество напитка. Главная задача этой книги – систематизировать принципы и формы чайной практики, выработанные автором за многие годы, и привести их к виду некоего стандарта, который далее в книге называется Прозрачным стилем. Дополнительная задача – собрать множество кусочков личного чайного опыта в одной книге для удобства общения на чайную тему.

Такие экзотические формы, как поедание или курение чая, автор не относит к чайной практике и рассматривать не намерен. Еще одна оговорка, о культурно-географических границах данной книги: речь идет только о сибирской чайной культуре, с которой автор знаком практически, а не только теоретически.

Каждый сибирский любитель чая выбирает себе метод заваривания между двумя полюсами: чайной церемонией (гунфу-ча) и чайным пакетиком. Экватором в этой системе координат, пожалуй, можно признать заваривание чая в кофейном прессе, которое нередко оказывается лишь вариацией на тему традиционной сибирской «заварки». Сибирская «заварка», если читатель не в курсе, – это заранее приготовленный чайный суперконцентрат (очень-преочень крепкий чай), который во время чаепития разливают по чашкам из специального заварочного чайника и уже в чашках разбавляют кипятком – такой была традиционная форма чаепития в Советской и постсоветской Сибири XX века, а у многих остается и поныне.

На сегодняшний день популярность гунфу-ча (то есть чайного искусства) медленно, но верно растет, хотя всё же остается незначительной на фоне сверхпопулярности чайного пакетика, что со всей очевидностью объясняется простотой и древностью последнего. Пакетированный чай в Сибири появился на несколько десятилетий раньше, чем гунфу-ча. Однако можно уверенно прогнозировать, что интерес к чайной церемонии будет неуклонно расти, потому что в сравнении с правильно заваренным качественным чаем пакетик – довольно проигрышный компромисс. Хотя, конечно, в жизни всему можно найти идеальное применение, в том числе и чайному пакету, особенно если он высокотехнологичный вроде пирамидки.

Плюсы и минусы противоположностей

Чайная церемония – довольно сложная форма, которая позволяет раскрыть все самые приятные и полезные стороны чая, но при этом требует значительного количества внимания и времени (по сравнению с пакетиком), а также специальной посуды и утвари. «Разводить церемонии» всякий раз, как захочется выпить чашку чаю, не всегда удобно.

Чайный пакетик и «заварка» – предельно просты в исполнении, но существенно снижают качество напитка.

Из этой полярности сама собой следует мысль о необходимости компромиссного решения, то есть такого метода, который бы позволял сохранять всё лучшее в чае и при этом минимизировать затраты времени и внимания. Одна из задач этой книги – рассказать об основных элементах и процессах чайной практики, вооружить читателя знаниями и представлениями, с помощью которых он сможет осознанно и быстро найти свой собственный компромисс,

свою собственную форму чаепития. Прозрачный стиль – объединение авторских оптимальных решений в одну систему.

Книга написана в расширенном формате: помимо сугубо практических фактов, рассуждений и рекомендаций, сюда включены философские моменты и лирические отступления, связанные с главной темой, которые можно и не читать.

Чай без фанатизма

Чайная практика и чайное мастерство – приятное и полезное увлечение с обширным горизонтом и прекрасной перспективой. Вероятность дойти до фанатизма – не выше среднего показателя, что очень важно для автора, чья принципиальная позиция – избегать фанатизма (при этом, правда, не скатываясь и к неразборчивости).

Чайная церемония, не будучи сама по себе примером чайного фанатизма, по разным причинам обросла в Сибири массой легенд и стереотипов, вследствие чего у многих людей она стала ассоциироваться с чем-то очень сложным и трудоемким, или, как говорится, замороженным. Надеюсь, до конца книги мне удастся развеять некоторые из этих стереотипов. Первый и, возможно, главный из них – о чрезмерной сложности правильного заваривания чая.

Базовые правила чайного мастерства не так уж сложны – не сложнее обычных правил ежедневной домашней готовки. Готовить еду самостоятельно предпочитают многие, но при этом одни готовы часами возиться у плиты, увлеченно создавая сложные и энергозатратные блюда, а другие предпочитают сделать всё как можно проще и быстрее – по принципу минимализма. Однако и те и другие используют базовые правила и простые операции вроде «запечь» или «сварить», «нарезать» или «смешать». И тем и другим приходится затратить некоторое внимание и время, чтобы узнать и освоить основы и действовать осознанно. В чайной практике также имеется основа, на которой каждый выстраивает настолько сложное и дорогое удовольствие, насколько ему это интересно и доступно.

Для начала, позволю себе небольшое погружение в чайную историю и философию – лишь о том, что важно именно для этой книги, без ненужных длиннот и туманов.

Философский момент

Восприятие чая в гораздо большей степени субъективно, чем, например, восприятие молока, кофе или апельсинового сока. Вильям Похлёбкин в своей книге, посвященной чаю, отмечает, что чай для носителей некоторых культур представляется бессмысленным «водохлёбством». С точки зрения непосвященного чай может быть непонятен: он не обладает питательностью, его вкусовой диапазон не входит в «детский» набор сладких и кисло-сладких вкусов, он не столь яркий, как кофе, а целебные свойства до недавнего времени были мало кому знакомы, да и сейчас не очень-то много кому. Непонимание во многом порождается неумением разбираться в видах и сортах чая, а также правильно заваривать и пить чай. Эти утверждения сохраняют силу и по сей день.

Почему чай в китайской культуре входит в число «семи вещей, необходимых каждый день»? В чем его ценность, если целые народы столько веков спокойно обходились без него? Может ли быть, что эта ценность иллюзорна – носит ритуальный, религиозный характер? Эти моменты стоит прояснить основательно.

В поисках объективности внимание прежде всего следует обратить на восприятие чая в самом Китае – родине чая и чайной практики. Первое, что бросается в глаза, – само существование чайной церемонии. Нет мандариновой церемонии или молочной церемонии, но есть чайная. В данном случае важно, что чай не является случайным и чисто формальным элементом церемонии, как, например, вино в христианском обряде евхаристии. Вино в этом священ-

нодействии просто играет роль символической «крови бога», которую должны ритуально пить адепты религиозного культа. В случае с китайской чайной церемонией всё наоборот: чай – главный предмет и смысл действия, церемония посвящена самому чаю, который представляет сам себя, ничего символически не замещая. В этом смысле чайная церемония чем-то напоминает картину К. Малевича «Черный квадрат», которая представляет собой черный квадрат, нарисованный на белом фоне. Символический план, конечно, присутствует, но не является основой. Можно утверждать, например, что чайная церемония символизирует собой конфуцианское понятие Ритуала, то есть комплекс таких важнейших идей, как порядок, метод, мир здравого смысла и др. Но первый, предметный смысл церемонии – в самом приготовлении чая. Церемония – это форма, закрепляющая способ заваривания чая, сформировавшийся в китайской культуре на протяжении столетий.

За всю свою великую историю китайцы практически не испытывали воздействия религиозных или идеологических доктрин, требующих презирать тело и здоровье или «умерщвлять плоть»; доктрин, утверждающих догматы, противоречащие здравому смыслу и рациональной картине мира; доктрин, запрещающих целые роды искусств, таких как, например, театр или живопись. Наоборот, китайская культура тысячелетиями оттачивала и шлифовала искусства всех направлений, включая и чайное мастерство.

Древнейшей, за несколько веков до новой эры, основой китайского мировоззрения, наряду с традицией почитания духов предков, были учения философского типа (т.е. основанные на знании, рассуждении и опыте, а не на слепой вере): даосизм и конфуцианство. Важно отметить, что конфуцианство – это живая философская школа, а не супертекст одного автора. Чуть позже к ним присоединился буддизм, который был воспринят китайцами как некое продолжение даосизма, поскольку они сходны по духу. Все эти учения рационалистичны и диалектичны по сути (имеется в виду диалектика как учение о законах развития и взаимосвязи вещей), все они выражались и фиксировались в письменных текстах (письменность в Китае насчитывала на тот момент уже более тысячи лет). За магией и мистикой даосов нетрудно различить рациональную по сути идею овладения силами природы с помощью знания. Сотни божеств и духов китайского пантеона составляли не столько религию, сколько мифологию, подобную античной, – то есть олицетворяли собой различные силы и аспекты мироздания, включая самого человека. Ни одно из вышеперечисленных учений не противоречит здравому смыслу, практическому опыту и идее научного познания; ни одно из них не выносит смысловой центр человеческой жизни за пределы самой жизни. Находясь в одной рационалистической системе координат, эти учения довольно мирно сосуществовали, уравновешивая и дополняя друг друга, о чём свидетельствуют и примеры китайской литературы (взять, например, знаменитую «Повесть о Сунь Укуне»). Если взглянуть в китайскую историю, можно увидеть проходящую через тысячелетия политику самозащиты китайской культуры от иррационалистических верований. Эту политику всегда поддерживали и верхи, и низы Поднебесной, носители всех исторически значимых мировоззрений: даосизма, конфуцианства, буддизма.

В соответствии со своей рационалистической картиной мира китайцы веками культивировали Знание, Искусство, Гармонию с природой, а также развивали практики совершенствования всех сторон телесного, умственного и духовного аспектов человека. Основоположник чайного мастерства Лу Юй в своем «Чайном каноне» (Ча Цзин) говорит о том, что в природе человека – совершенствоваться и облагораживать всё и вся в своей жизни до предела. Эта идея коренится и в даосско-буддийской философии, и является одной из важнейших в конфуцианстве. На протяжении тысячелетий в картине мира китайцев вполне гармонично, как инь и ян, уживались конфуцианские идеи подчинения личного общественному и даосско-буддийский индивидуализм. Китайская цензура всегда была рационалистичной. Цензура может быть уставшей или ошибочной, но в исторической перспективе всегда принципиально важно, на чем она основывается: на здравом смысле или на иррациональной догматике («нельзя, потому что

сказано, что нельзя»). И несмотря на цензуру классицизм и романтизм с древнейших времен сосуществовали в китайской культуре. Их переплетение и противостояние – основа для захватывающих художественных сюжетов и в сегодняшнем искусстве, как, например, в фильме «Герой» (2002), обсуждение которого могло бы стать хорошим предметом для чайной беседы.

В соответствии с рационализмом, стремлением к совершенству и гармонии с природой формировалась и китайская чайная практика. От выращивания и обработки чая и до его приготовления и оформления чаепития – мастерство на каждом этапе оттачивалось и совершенствовалось веками, сохраняя верность принципу натуральности (о котором сказано чуть далее). Поэтому именно китайская чайная церемония – лучшее выражение высокой практической ценности чая. Эта ценность, как известно, подтверждается многочисленными историческими свидетельствами и современными научными исследованиями, хорошо освещенными в общедоступных и довольно информативных источниках. Не будучи медиком или химиком, не стану распространяться о медицинском или химическом аспектах чая. Позволю себе лишь прокомментировать два важных функциональных аспекта, которых вполне достаточно, чтобы считать чай повседневной необходимостью: 1) чай как элемент здорового образа жизни и 2) чай как источник удовольствия. Об этом я могу обоснованно судить как практически, так и теоретически, поскольку сам в теме: придерживаюсь здорового образа жизни (и чай в этом деле играет важнейшую роль) и много лет занимаюсь чайной практикой и получаю от этого удовольствие.

Чай как элемент здорового образа жизни

Функциональность чая в Поднебесной всегда была связана с темой здоровья. Нельзя сказать, конечно, что всё население Китая ведет здоровый образ жизни, однако китайская культура пронизана концепциями и традициями здоровья – достаточно вспомнить слова вроде тайчи, ушу, цигун и т.п., чтобы развеять малейший скепсис по этому поводу. Судя по фактам истории и литературы, здоровый образ жизни в Китае всегда был предметом государственной заботы. И, вероятно, в связи со своей выраженной оздоровительной ценностью чай со времен открытия и изобретения находился под покровительством государства. Наряду с прямой пользой от содержащихся в чае витаминов и микроэлементов его менее известная в Сибири, но также важная и ценная функция – быть регулятором состояния (организма). Этот тезис требует пояснения.

Нездоровье с точки зрения китайской натурфилософии (как учения о гармонии человека с природой) – это нарушение равновесия и гармонии. Говоря упрощенно и образно, суть концепции в том, что организм – это динамическая и ритмичная система, состоящая из множества маятников, которые качаются между полюсами Инь и Ян. Ритмы организма должны быть сбалансированы и соответствовать определенному оптимуму. И пока система (организма) уравновешенна и гармонична, она устойчиво сохраняет здоровье. Человек чувствует себя хорошо (психологическую сторону выносим за скобки, хотя, как известно, даже в периоды душевных терзаний у человека фактически не пропадает способность сохранять хорошее физическое здоровье, которое, в свою очередь, помогает пережить всё нехорошее) и способен выдерживать большие нагрузки; его уязвимость перед внешними вредоносными факторами резко снижается. (Примерно о том же, кстати, говорится и во многих течениях йоги.) И поэтому человек, если желает оставаться здоровым, должен следить за гармонией и уравновешенностью в своем организме. Важное место в этой системе занимает такой фактор, как состояние жидкостей организма – крови, лимфы и других; считается, что от этого зависит общее состояние. Регулировать, то есть уравновешивать, различные дисбалансы инь-ян в организме можно, условно говоря, либо при помощи образа жизни и поведения (включая питание), либо при помощи фармацевтики и медицины. Традиционно чай всегда использовался в роли натурального регулятора. Неудивительно, что в трудах по цигун и йоге чай нередко рекомендуется как обяза-

тельный элемент питания. Возможно, это не лучшая попытка рассказать о концепции «иньян», но автор надеется, что она достаточно информативна, чтобы обрисовать важную функцию чая в тысячелетней традиции.

Стимулирующее, или тонизирующее, свойство чая (в основном, «черного») в Сибири общепризнанно, однако в роли регулятора он здесь и мало известен, и почти непонятен.

В Сибири здоровый образ жизни никогда не составлял традиции, которая бы опиралась на какие-либо систематические знания или более-менее универсальные концепции, и никогда по-настоящему не был государственной задачей. (К слову, у здорового образа жизни вообще мало шансов стать настоящей государственной задачей, особенно при капиталистическом строе, потому что в массовом виде такой образ жизни, вероятнее всего, резко снижает продажи и прибыли в большом спектре экономики: в пищевой отрасли (включая алкоголь), на фармацевтическом и медицинском рынках и других. Вероятно также, что это могло бы вызвать дефицит некоторых простых натуральных продуктов, например, того же чая. Помимо этого, идеология здорового образа жизни неминуемо актуализирует потрясающе затратную тему охраны здоровья на рабочих местах, а, например, в Сибири это довольно мрачная тема. Теоретически, торговая выгода скорее подталкивает к тому, чтобы поддерживать в массах не очень здоровый или даже очень нездоровый образ жизни, так как он неизменно способствует повышению продаж и прибыли.) Выражение «здоровый образ жизни» на момент написания книги изрядно скомпрометировано (шарлатанством и торговой выгодой), избито рекламой и пропагандой, превратилось в стереотип и чаще всего ассоциируется у жителей Сибири с набором неких ходячих символов: отказ от курения-алкоголя-наркотиков, а также занятие спортом-физкультурой («бросай курить – вставай на лыжи»). Системных и целостных представлений о здоровом образе жизни (включая представления о здоровье сознания) у подавляющего большинства населения нет, что зачастую, в конечном счете, дискредитирует попытки вести этот самый здоровый образ жизни. Представления о том, что полезно, а что вредно, люди чаще всего почерпывают из медицинских источников (причем, как правило, фрагментарно) и рекламы, что способствует формированию особого, редукционистского мировидения, которое можно назвать «медицинским реализмом».

«Медицинский реализм» – это упрощение, когда смысл целого сводится к описанию устройства его частей, точнее, к тому, что на данный момент известно науке (а иногда носители этой точки зрения оперируют доводами, которые в самой медицинской науке уже опровергнуты.). Организм представляется как некий механизм, здоровье как «исправное состояние», а нездоровье как локальная «поломка», которую нужно «починить» при помощи соответствующих «средств», то есть фармацевтических препаратов или медицинских процедур. Вместо поиска равновесия и гармонии в образе жизни и поведении, вместо того чтобы учиться избегать проблем и неприятностей, носитель медицинского реализма обычно сосредоточен на коллекционировании способов «починки» различных «поломок», и как правило, это фармацевтика и медицина. К «механизму» не прилагается «руководство по эксплуатации», поэтому правила формируются в режиме «народного творчества», зачастую обретая причудливые формы вроде тезисов «здоровье – в еде», «без завтрака никак нельзя», «виной всему – сквозняки» и т. п. Фокусировка на болезнях, влияние политической и торговой выгоды приводят к привязыванию здоровья к медикаментам и медицинским процедурам. В свое время попытки основать и развить валеологию – обобщающую науку о том, как быть здоровым, в дополнение наукам о том, как лечиться от болезней – провалились. Валеология была объявлена лженаукой еще в зачаточном состоянии, следствием чего, думается, будет культурное отставание и необходимость в будущем импортировать валеологию как науку из каких-то развитых в этом отношении культур. Как бы то ни было, среди сибиряков, в массе, не особо развиты и не систематизированы представления о том, как устроено здоровье, как оно функционирует, и эти, так сказать, ментальные пустоты обычно легко заполняют такие общечеловеческие слабости, как

пристрастие к пищевым развлечениям и лень. И, в общем, оценить чай в качестве оздоравливающего средства сибирякам довольно непросто. Особенно если учесть еще и неумение разбираться в качестве чая и правильно его заваривать.

В настоящее время регулирующее действие чая постепенно выявляется и с помощью медицинской науки. Древняя китайская концепция здоровья как равновесия аспектов Инь и Ян всё чаще находит любопытные параллели в современных медицинских научных фактах. Например, не так давно медики заговорили о таких динамических параметрах, как «свободные радикалы» и «кислотно-щелочной баланс». Медики рекомендуют различные регуляторы: например, антиоксиданты – для снижения числа свободных радикалов. И вот оказывается, что антиоксидантами очень богат зеленый чай и рекомендуют именно его. Думается, следующим медицинским открытием должна стать способность чая влиять на кислотно-щелочной баланс.

В заключение этой главы хочется отметить, что оздоровительная функция чая проявляется в достаточной мере, только если он качественный и правильно заварен, а в противном случае свойства чая могут быть дискредитированы. Их также трудно оценить, если вести очень нездоровый образ жизни и делать ставку исключительно на один только чай. Чай очень целебен, но он не волшебный эликсир.

Чай как удовольствие

Вторая функция чая – доставлять ни с чем не сравнимое сенсорное удовольствие. Справедливость этого тезиса в какой-то мере очевидна: миллиарды людей век за веком пьют чай и находят это приятным. С другой стороны, в Сибири редко кто связывает собственно чай в чистом виде с каким-либо явным удовольствием: без сладостей и сахара, без молока, без ароматических добавок – один только чай? Разве что горячий, на морозе, как согревающее средство (когда не особо важно, какое именно). И хотя сибиряки, как и множество людей всей земли, по достоинству оценили чаепитие как времяпрепровождение, как коммуникативный жанр (очевидно, общаться за чашкой чаю намного комфортнее, чем за тарелкой супа), всё же акцент в «сибирской чайной церемонии» обычно сильно смещен в сторону лакомств, которые «к чаю». Стоит отметить, что кофе, обладающий ярким вкусом и не так сильно, как чай, привязанный к качеству материала и мастерству, чаще воспринимается как самодостаточный элемент. Тем не менее, гостей в Сибири чаще зовут на чай, чем на кофе или какао или газировку, хотя по ходу чаепития всё это может быть подано.

Никто не знает, каков был на вкус чайный напиток пару тысячелетий назад, когда великий Шэнь-нун (китайский культурный герой) открыл и изобрел его, но к нынешнему дню китайцам удалось превратить этот исключительно полезный для здоровья напиток в удивительный и уникальный праздник приятных ощущений. Но только если речь идет о качественном и правильно заваренном чае. При этих условиях чай обладает самодостаточностью в полной мере, и его смело можно отнести к категории здоровых удовольствий, которых не так уж много в человеческой жизни и которыми поэтому стоит дорожить. Так что актуально пожелать не искушенным в чайной теме читателям приятных открытий. В данной книге содержится необходимый и достаточный минимум информации для этого.

Аспекты без внимания

О различных более-менее метафизических свойствах чая я принципиально не берусь судить, поскольку не люблю наводить тень на плетень на полном серьезе. Различные эзотерические околочайные теории вполне могут стать предметом занятой или шутилой чайной беседы, но писать об этом в своей книге не вижу смысла. Отмечу только, что большую часть всего мистического тумана вокруг чая и чайной церемонии понапридумывали маркетологи и нанятые ими копирайтеры.

Прозрачный стиль ничем не обязан различным среднеазиатским, ближневосточным и африканским формам приготовления чая. На момент написания книги автор не успел увидеть в них ничего, что стоило бы перенять, и поэтому далее о них не упоминается, они остаются за рамками этой книги.

О натуральности

Натуральность – основополагающий принцип, без которого невозможна правильная чайная практика.

Натуральность – это чистота природы чая, отсутствие факторов, искажающих её. Вековые традиции производства и потребления чая, сложившиеся в Китае, можно квалифицировать как следующие именно этому принципу. На бережном отношении к чистоте природы чая настаивал в своем трактате и сам Лу Юй, основоположник чайного мастерства.

Всё самое полезное и самое вкусное от чая в чистом виде без искажений – так можно сформулировать принцип натуральности, один из главнейших для Прозрачного стиля. Всё, что искажает природу чая, рассматривается в этой работе как «лишнее», «ненужное» или «иное».

Принцип натуральности практически универсален, он сохраняет актуальность в разных жизненных сферах, не только в чайной практике. Этот принцип выражает, во-первых, идею гармоничной связи человека с природой как со своей средой, разумное поддержание и сохранение этой среды и этой связи. Любовь к природе не является врожденной. У человека на сегодняшний день появились возможности изменять свою природу и соответственно свою среду, так что обосновать ценность принципа натуральности в дискуссии не так-то просто. Фактически, на сегодняшний день первичным эволюционным фактором для человечества является культура. Эволюционный выбор может быть сделан путем простого решения, принятого каким-нибудь правительством.

Один из главных философских вопросов современности: сохранять ли свою природу и свою среду как нечто ценное или радикально всё изменить? Например, стать биороботом и размножаться «в пробирках» – в этом есть своя прелесть и удобство, можно питаться электричеством и не страдать от чувств. Чай в этом случае, наверное, уже не понадобится. Еще одна занимательная тема, связанная с натуральностью – связь природы и искусства. Как известно, искусство нередко бросает вызов Природе, заставляет её работать на себя, изменяет её, создаёт новую реальность. Как ни парадоксально, в таких случаях результатом бывает достижение нового уровня гармонии с Природой. Великие мастера никогда не ссорили человека с Природой и не ставили такой цели. (Вообще-то, главной идеей и мечтой искусства всегда была вечная молодость, и эта идея, если вдуматься, не противоречит идее гармонии с Природой.) Эти философские проблемы вполне достойны стать предметом для чайной беседы. Мне же хочется подчеркнуть следующее: признавать или не признавать ценность природы, натуральности – дело вкуса и убеждений, дело свободного выбора. Конечного аргумента, который бы перевешивал чашу весов, автору найти никак не удастся. Прозрачный стиль, как и древний чайный канон Лу Юя, основывается на признании фундаментальной ценности Природы и гармонии с ней.

Во-вторых, принцип натуральности выражает приоритет смысловой точности и прозрачности. Чай – это прежде всего чай, и он должен быть воспринят в чистом виде, без искажений, чтобы оставаться чаем. Любая ценность может быть легко утрачена из-за легкомысленной небрежности или подмены – в этом одно из символических значений чайной церемонии как ритуала.

Прозрачный стиль и принципы чайной практики

В этом разделе подробно говорится о принципах, которые кристаллизовались за годы авторской чайной практики и которые следует знать, чтобы правильно заваривать чай.

Прозрачный стиль – это авторский стиль. И чтобы в дальнейшем не приписывать к каждому предложению оговорки вроде «на мой взгляд» или «на мой вкус» или «в моем понимании» и т.д., напоминаю: всё в этой книге высказывается с бесконечно субъективной авторской точки зрения. Эпитеты «правильный» или «хороший» не являются исключением, и везде под этими словами имеется в виду следующее: правильно или хорошо с точки зрения Прозрачного стиля, то есть с авторской точки зрения.

Почему именно такое название – Прозрачный стиль? Удобнее всего отложить объяснения до заключительной части, однако надеюсь, что к тому времени уже и без объяснений станет ясно, почему именно так.

Еще одна важная оговорка: хотя китайский чай и китайская чайная церемония занимают центральное место в моей чайной практике и в этой книге, я тем не менее рассматриваю и некоторые другие виды завариваемых (экстрактных) напитков, если они заслуживают внимания, как например: матэ, ройбос, кудин, каркадэ и кофе.

Одна из важнейших задач Прозрачного стиля – нахождение оптимальных способов заваривания чая и других интересных напитков, достижение максимального эффекта при минимальных затратах и при соблюдении принципа натуральности. На этом пути, чтобы действовать свободно, нужно понимать, что делаешь, то есть действовать осознанно. Для этого в книге сформулированы базовые принципы правильной чайной практики, и их набралось, как ни странно, семь. Конечно, красивее и гармоничнее было бы, если бы принципов набралось восемь, но приходится отказаться от красоты и гармонии, чтобы не впасть в фанатизм: семь так семь.

1. Натуральность.
2. Правильный чай.
3. Правильная вода.
4. Правильная посуда и утварь.
5. Правильный метод.
6. Правильная форма, или чайная эстетика.
7. Правильное чаепитие.

Далее каждому из этих принципов посвящена отдельная глава с соответствующим названием.

1. Натуральность

Натуральность – один из базовых принципов правильной чайной практики. Чай как материал – это ферментированные листья чайного куста; чай как напиток – это экстракт чайных листьев в воде. На этом простом положении основывается понятие натуральности чая. Всё, что изменяет природу чая, превращает его во что-то иное или просто портит, противоречит принципу натуральности. Речь прежде всего о добавках. Чай как таковой – это только натуральный чай, без добавок, и именно о нём идет речь в этой книге, если нет оговорок. Нельзя говорить о «чае» и «чае с добавками» как об одном предмете, следует всегда различать одно и другое. Однако принципиальность не означает ограниченности; жизнь больше и разнообразнее многих принципов. Степень отклонения от принципа натуральности каждый мастер определяет по-своему: что хорошо, а что плохо. С авторской точки зрения, не все добавки одинаково радикальны и пагубны для природы чая; есть среди них и достаточно гармонично сочетающиеся, вносящие что-то дополнительно и при этом существенно не искажающие ни природной вкусовой гармонии, ни тем более действия самого чая.

Добавление в чай некоторых компонентов – таких как сахар, соль, мёд, молоко, варенье, ароматизаторы (особенно искусственные) и тому подобное – настолько существенно искажает его вкус и свойства, что чай, по сути, перестает быть собой. И это значит, что говорить о таких напитках, полученных на основе чая, нужно в рамках какой-то другой темы, но не про чай как таковой.

Чай с сахаром – это некий десерт на чайной основе. Удовольствие – на любителя, а свойства очень сильно отличаются от свойств самого чая. Сахар – очень активный элемент, способный быстро выводить систему (организма) из равновесия, запускать болезнетворные процессы. За всё за это его и называют в Сибири «белой смертью». Чай как регулятор в какой-то степени способен нейтрализовать действие сахара, но, по логике, то же самое можно сказать и о сахаре: он нейтрализует действие чая. (Те редкие случаи, когда сладкий чай используется как медицинское средство, я не рассматриваю.)

Ароматизированный эфирными маслами и украшенный разноцветными цветочками чай – это «иное», некий продукт с использованием чая. Ни сам этот продукт, ни его вкус или действие нельзя отнести к правильной чайной практике в силу существенного нарушения принципа натуральности. Судить об истинном вкусе или о действии чайной составляющей такого продукта – просто невозможно. Теоретически, для ароматизации можно взять чайное сырьё любого, хоть самого низкого качества, потому что – какая разница? Никто не ощутит ничего, кроме ароматизатора. Лучшее применение ароматизированного чая, которое мне приходило на ум, – это в качестве ароматизатора воздуха в некоторых подсобных помещениях. В стеклянной емкости выглядит довольно стильно и хорошо маскирует нежелательные запахи. Рассматривать этот продукт далее я не буду, за исключением одного исключения.

«Молочный улун» – единственный искусственно ароматизированный чай, который мне волей-неволей приходится признавать в собственной чайной практике. Этот аромат имеет исключительно искусственное происхождение вопреки цветистым легендам и сказкам, которыми его сопровождают маркетологи и продавцы, но при этом он настолько уникален, своеобразен и обаятелен, что пользуется поразительной популярностью и любовью. Вопреки принципу натуральности, я таки завариваю время от времени молочный улун – для гостей, и в связи с этим он упомянут в главе о правильном методе.

Достойны интереса некоторые напитки на чайной основе – например, масала (ударение на последнем слоге). Это напиток из индийской культуры, представляющий собой красный чай, сваренный в молоке с пряностями. Несмотря на отсутствие в классическом рецепте сахара, но благодаря лактозе и пряностям масала – это чайно-молочный десерт, и очень приятный,

если мастерски приготовлен. Однако, как уже замечено выше, нельзя говорить о подобных напитках как о чае.

Правильные добавки – существуют. Как уже было сказано, фанатизм не наш друг. Некоторые натуральные добавки (вроде хризантемы, жасмина), в целом, не разрушают ни вкуса, ни свойств чая, но дополняют их и поэтому вполне имеют право на признание. Здесь важен принцип мастерства: добавлять что-либо в чай по ходу дела должен тот, кто его заваривает. Об этом сказано дальше в главе о правильном чае. Достояна внимания и одна довольно активная добавка, которая сильно изменяет чай, но заслуживает внимания из-за полезного действия и бесподобного вкуса – это имбирь. Ему далее посвящено несколько абзацев.

Чайные смеси – приемлемы, если смесь составляет сам мастер непосредственно в процессе заваривания. Предполагается, что мастер способен обосновывать свои действия, «знает, что делает». Если не впадать в фанатизм, то ничего разрушающего природу чая в смесях нет. Мне, например, нравится смешивать пуэры – эта маленькая хитрость позволяет получать редкостное удовольствие от довольно обычных сортов. Простой прием – мощный эффект. А еще однажды в походных условиях мне пришлось смешать остатки зеленого и красного чаев, и получился довольно странный, но скорее приятный напиток, вызвавший смешанные чувства. Прежде всего, это навело меня на мысль о развлекательном потенциале чайных смесей. Еще одна причина смешивать чаи – целебный эффект. По мере накопления опыта начинаешь понимать и чувствовать действие различных видов и сортов и использовать их для регуляции состояния. В этом плане иногда бывают очень эффективны именно чайные смеси.

Чайный мастер в своей практике не может не экспериментировать, и поэтому у каждого – свои собственные рецепты. Но использовать покупные фабричные смеси – это уже явное нарушение принципа натуральности и дискредитация мастерства. По меньшей мере, никогда не следует забывать мудрых слов профессора Преображенского: бог их знает, чего они туда плеснули. Когда людьми движут соображения выгоды и бизнес-факторы, они могут плеснуть разное – по крайней мере для Сибири это положение актуально по сей день.

2. Правильный чай

Из плохого чая невозможно приготовить хороший чай. Время от времени жизнь предлагает перепроверить это правило, и порой этот вызов приходится принимать – иногда из чисто спортивного интереса, а иногда по необходимости, или, как говорится, по обстоятельствам. Однако автору пока что ни разу не удалось достичь хоть сколько-то достойного успеха. Максимум, что может получиться из плохого чая – не очень противный чай. Отсюда простой вывод: разбираться в чае просто необходимо.

Первое, в чем стоит разобраться каждому любителю чая, это классификация по степени ферментации. О ней везде много, интересно, доступно и с картинками написано, и поэтому нет смысла переносить сюда массивы энциклопедической информации. Однако перечислить виды и отметить некоторые нюансы, важные для понимания базовых принципов чайной практики, необходимо.

Именно китайские чаи – основа чайной практики и чайного мастерства, и классификация по степени ферментации построена именно на китайских видах и сортах. Освоив китайский чайный набор, человек далее способен без особого труда разобраться во всех чаях мира – все они укладываются в упомянутую классификацию, она наиболее полная и универсальная. В целом, можно утверждать, что знакомство с этой классификацией и с канонами китайской чайной церемонии – достаточный минимум для чайного мастера, однако без этого знания довольно трудно говорить о чайном мастерстве вообще.

В порядке от наименее ферментированных к наиболее, китайский чай бывает (исторически сложилось, что виды обозначены различными цветами): зеленый, желтый, белый, улун, красный и пуэр (черный). Китайцы также производят некую разновидность японского сорта «сенча» – это практически вообще не ферментированный зеленый чай. К слову, настоящие японские чаи относятся к зеленым, но они весьма своеобразны и требуют особого опыта. Индийские и цейлонские сильноферментированные чаи, которые в европейской традиции называются «черными», следует относить к красным чаям. Большинство их можно дополнительно охарактеризовать как «экстремально ферментированные», хотя на севере Индии производят и более тонкие, умеренно ферментированные красные чаи, напоминающие китайские.

Каждый вид чая существенно отличается и по вкусу, и по своему действию, и если с этим не считаться, то даже от прекрасного чая можно получить массу неприятностей – это важно помнить. Например, не рекомендуется пить зеленый чай натощак – скорее всего, стошнит или что-нибудь в этом роде. Далее об этом говорится чуть подробнее.

Внутри каждого вида чаи различаются по сортам, и при этом сорта, как и виды, могут значительно отличаться друг от друга по вкусу и по действию. Однако прежде чем переходить к характеристикам видов и сортов чая, необходимо сделать небольшое лирическое отступление по важному поводу.

Лирическое отступление о соотношении цены и качества чая

Полагать, будто хороший чай непременно должен стоить Очень Дорого – это заблуждение или снобизм. Нет смысла отрицать существование элитных чаев, и, конечно, они по справедливости стоят относительно дорого или откровенно дорого. Но понятие элитности имеет смысл лишь на фоне хорошей, качественной нормы. В Сибири же на сегодняшний день представления о такой норме не сформированы, и элитными могут называть просто хорошие чаи, а иногда и не очень хорошие – просто лучшего качества, чем чайная пыль. Иногда элитными чаями называют даже ароматизированные чайные продукты. О таком параметре качества, как год

урожая, вообще редко кто осведомлен, кроме чайных экспертов, а это понятие весьма существенно: прошлогодний чай многих видов и сортов в самом Китае существенно падает в цене с появлением на рынке нового урожая. В целом, в массовых представлениях о качественном чае до сих пор царит сумбур, что выгодно лишь некоторым производителям и торговым компаниям.

Не элитные, но просто хорошего качества сортовые чаи на сегодняшний день присутствуют и вполне доступны по самой средней цене в магазинах сибирских мегаполисов, хотя тут имеются и свои нюансы. Один и тот же чай может продаваться в разных местах одного и того же города с десятикратной разницей в цене. Двух-трехкратная ценовая разница за один и тот же чай встречается очень часто. Другой случай: иногда ароматизированный и украшенный цветочками чайный продукт может стоить в разы дороже, чем натуральный и довольно качественный сортовой чай. Бывают удивительные магазины, стильно и дорого оформленные, где весьма заурядный чай продают в три раза дороже, чем стоит по-настоящему элитный. По-видимому, большую часть стоимости чая там составляет имидж магазина или что-то подобное.

Конец лирического отступления

Полагаться только на цену при выборе чая (по крайней мере в местах более-менее развитой чайной торговли) нельзя. Конечно, хороший чай не может стоить гроши. Но как только дело доходит до порога среднего ценового уровня, стоимость перестает быть таким уж важным критерием. Законы рынка замысловаты: хороший чай может стоить не очень дорого, а очень дорогой чай может оказаться не очень хорошим или даже очень нехорошим. Как известно, то же самое можно сказать и о других видах товаров – такова специфика сибирского рынка.

Покупка правильного чая

Сразу необходимо отметить один нюанс: в контексте разговора о чайном мастерстве основой понятия «хороший чай» следует признать именно китайский чай, и поэтому в этой главе имеется в виду прежде всего именно он (хотя, разумеется, и китайский чай бывает плохого качества, это не синонимы).

В чайной торговле можно выделить два основных подхода, или формата. Первый – это фабричной упаковки чай в магазинах и в интернет-магазинах; второй – это чай вразвес в чайных лавках. При покупке вразвес имеется ощутимое преимущество: чай можно рассмотреть, понюхать и взять небольшое количество на пробу (для этого достаточно 20—30 г). Перед покупкой желательно всегда рассмотреть чай в открытом виде и познакомиться с его ароматом – это помогает учиться разбираться в чаях и поддерживать этот навык. Важно помнить, что чай легко впитывает в себя ароматы, испарения и, вероятно, многое другое, что может впитать, и, соответственно, всегда есть риск нарваться на чай, который небрежно хранился и напитался посторонними запахами. К слову, самый бессмысленно-вандалистический способ продажи чая мне доводилось встречать в некоторых гипермаркетах: это такие ряды открытых пластиковых ящиков, в каждом из которых навалены россыпью кучи чая, и покупатели должны сами себе насыпать его в пакеты. Получается, чай впитывает в себя все испарения и запахи гипермаркета: и от самого контейнера, и от соседних чаев, и от всех товаров и людей в зале, и что вместе с этим чаем можно заварить – даже предположить страшно.

Поиск и покупка чая через интернет-магазины зачастую дает отличный результат, особенно если уже разбираешься в теме и знаешь, что ищешь. В будущем, вероятнее всего, интернет-покупки будут становиться всё более удобными и выгодными – это вопрос технологии и времени.

На момент написания книги, вероятность найти хороший чай на сибирских магазинных полках среди фабричных упаковок довольно невысока, но таки есть. Как правило, продукция в супермаркетах рассчитана на массовый спрос, который пока что далек от претензий на продвинутый уровень, это во-первых. Во-вторых, необходимость стандартизировать продукцию по всем пунктам, включая логистику и конкурентную цену, диктует свои условия и, очевидно, мешает массовым брэндам выйти на сколько-нибудь высокий уровень. В-третьих, особенность спроса в Сибири – массовое, традиционное предпочтение так называемого «черного» чая (это сильноферментированный индийский или цейлонский или подобные им из Африки и некоторых регионов центральной Азии). Поэтому хорошие китайские чаи довольно редко можно найти среди фабричной фасовки. Тем более трудно говорить о разнообразии сортов и видов: в лучшем случае, можно найти два вида – «черный» (который на самом деле красный) и зеленый. Роль многообразия сортов обычно исполняют ароматизированные чайные продукты вроде молочного, сливочного, йогуртового, яблочного, сливового, персикового и других удивительных разновидностей. Это позволяет чайным лавкам, имеющим более-менее широкий ассортимент настоящих сортов, именовать вполне обычный чай «элитным».

Покупка фасованного чая в магазине имеет и тот недостаток, что приходится покупать вслепую: невозможно ознакомиться с ароматом чая, а иногда и с видом, и зачастую нельзя взять на пробу небольшое количество. Однако если имеются желание и возможность всё перепробовать и найти – есть реальные шансы на успех, по крайней мере в крупных городах Сибири.

Пару слов об авторском опыте. Возможно, мне просто не везло, но зеленый чай фабричной упаковки в сибирских магазинах чаще всего ужасного качества: непонятного сорта, с какой-то обильной мутью в настое, а также с большим количеством веток и трухи. Однажды я ради эксперимента выбрал все такие ветки из целой пачки и заварил их отдельно – получился отвратительно-затхлого вкуса и запаха настой, что подтвердило мои предположения о назначении этих веток: еще сильнее разбодяживать и без того низкокачественный чай. Зеленый чай хорошего качества не дает значимой мути в настое, не содержит веток или щепок, и трухи в нем незначительное количество.

Общая рекомендация для начинающих ценителей: изначально делать акцент на крупнолистовых сортах, причем это относится ко всем категориям чаев, кроме каких-то специфических видов вроде японского «маття».

О бдительности при покупке чая

Покупая чай вразвес, нужно быть бдительным, потому что неопытный или нерадивый продавец может испортить хороший чай прямо в момент продажи. Происходит это чаще всего одним из двух способов.

В первом случае продавец не знает, как аккуратно зачерпнуть чай из коробки или банки, и начинает долбить его совком, превращая хороший чай в дешевую труху прямо на глазах у покупателя. Во втором случае продавец вдруг начинает утрамбовывать чай уже в пакете: прямо на глазах у покупателя хороший чай опять-таки превращается в труху. Таким образом, если даже по высокотехнологичной цепочке чай из Китая умудряется добраться до сибирского прилавка в хорошем состоянии, то у продавца остается еще возможность превратить его труху, обесмысливая труды большого количества людей и в значительной степени обесценивая товар.

Еще один верный способ, которым сибирские продавцы иногда убивают хороший чай, – насыпать его в коробки из-под ароматизированных чайных смесей. Хороший чай впитывает в себя следы ароматизаторов и его ценность после этого становится равной нулю.

Сорта чая: с чего начать

Подробные статьи о видах и сортах чая легко найти в интернет-источниках, хотя принимать на веру всё подряд не рекомендую. Тема эта в той же мере необъятна, в какой разнообразен китайский чай, а он очень и очень разнообразен. Для полноты и целостности книги здесь приведены лишь самые простые презентации для непосвященных, а также некоторые наблюдения из личного опыта.

Зеленые чай – один из самых активных видов чая. Пить зеленый чай натощак и вообще в такие периоды, когда явно ощущается голод, рискованно – может стошнить или что-нибудь в этом духе. Его лучшее время и место – после еды. Чаще всего зеленый чай, в силу его мочегонных свойств, также неуместен и непосредственно перед сном, но, конечно, многое зависит от дозировки и личных особенностей.

Классические китайские сорта зеленого чая, которые можно рекомендовать к обязательной дегустации, следующие.

– Билочунь – скрученный чай, наиболее классический по вкусу.

– Лунцзин (колодец дракона) – чай в форме сплюснутых листьев, с оригинальным вкусом.

– Зеленый Маофэн (из провинции Аньхой) – один из знаменитых чаёв Китая. Вкус и аромат зеленого маофэна существенно зависят от уровня качества. Зеленый маофэн не следует путать с юньнаньским красным чаем, который иногда называется «красный маофэн» или «дянь хун маофэн» (кстати, он тоже великолепен).

– Зеленый Порох – крепко скрученный в небольшие горошины зеленый чай. «Порох» бывает очень и очень разным, из разных сортов, и иногда попадаются довольно приятные разновидности высокого качества. Но чаще всего под видом «пороха» продают что-то мутное.

Цейлонские зеленые чай – те, что мне попадались в Сибири, были довольно одинаковыми: характерная консистенция (ветки, труха), узнаваемый вкус и плюс некая муть в настое. Различия в качестве у разных марок не особо значительное: у тех, что получше (обычно они упакованы на самом Цейлоне), вкус чуть поблагороднее и мути поменьше. Именно на цейлонские похожи и те «безымянные» сорта, дающие мутный настой и затхловатый вкус, которые встречаются среди продукции отечественной фасовки под названием «зеленый чай», без географических подробностей.

– Сенча – самый неферментированный чай, очень активный, обладает ярким свежим «зеленым» ароматом, ярко-желто-зеленым цветом настоя и таким же «ярко-желто-зеленым» вкусом; лучше всего пьется летом в жару. Очень ценный компонент для чайных смесей.

Белые чай – мягкие по действию, яркие и при этом легкие по вкусу. К ним так и хочется применить эпитет «десертные». Пить натощак опять же рискованно.

– Баймудань (белый пион) – оригинальный и яркий по вкусу. На вид неоднородная смесь крупных ломаных листьев и типсов с характерными для белых чаев ворсинками. Чай хрупкий, требует аккуратной транспортировки. Если его крошить и сильно прессовать, сужается вкусовая палитра.

– Байхао Иньчжэнь (серебряные иглы) – довольно нежный по вкусу, на вид однородный чай из клинообразных листьев, покрытых характерными для белого чая ворсинками.

Красные китайские чай по вкусу тоньше и оригинальнее, а по действию мягче и богаче индийских и цейлонских, а также африканских и других чаев. Обладают тонизирующим эффектом, однако натощак пить рискованно, хотя в этом смысле они чуть комфортнее, чем

зеленые. На вид они часто не похожи на красные индийские и цейлонские (то есть которые «черные»): сухой чай может быть довольно светлого оттенка, например, блекло-желтоватым.

Впрочем, некоторые крупнолистовые североиндийские сорта, вроде дарджилинга, похожи на китайские: более утонченные по вкусу и мягкие по действию и тоже не черного цвета на вид, светлее обычного. Более тонкими и мягкими бывают и некоторые крупнолистовые цейлонские. Но узнаваемая характерная вяжущая нотка во всех индийских и цейлонских красных чаях всегда присутствует. Важно помнить, что чаи под названием «ассам» или «дарджилинг» могут быть очень разными по виду и по качеству.

Юньнаньские красные чаи – на них в первую очередь стоит обратить внимание. Из таких в Сибири обычно нетрудно найти Юньнань или Дянь-хун.

Знаменитый чай Дахунпао по цвету настоя и отчасти по вкусу напоминает красные чаи, но всё же он относится к следующей категории – к улунам. Как и свойственно улунам, он очень своеобразен по вкусу и мягок по действию. По вкусу Дахунпао просто чудо.

Улуны – по действию заметно мягче зеленых и красных. Многие улуны отличаются оригинальным, ярким вкусом.

Тэ Гуанинь – самый, пожалуй, известный и популярный из улунов, чем обусловлен необычайно широкий спектр его качества. Под названием «тэ гуанинь» можно купить как прекрасный улун, соответствующий описаниям в энциклопедиях, так и нечто бессмысленное, что лучше выбросить.

Так называемый «улун женьшень» широко распространен на сибирском рынке. Это чайная смесь, скатанная в гранулы, с выраженным вкусом солодки (она входит в состав). Содержание в этой смеси собственно женьшеня – под великим сомнением. В мою личную чайную практику этот «улун» не входит.

В целом, качественные улуны умеют очень приятно удивлять и радовать, поэтому представляют особый интерес для дегустаций.

Пуэры – особым образом ферментированный, «состаренный» чай, обладающий уникальным вкусом и свойствами. Это один из самых знаменитых чаев Китая. При первом знакомстве он обычно вызывает полярные и устойчивые реакции: либо сразу очень нравится, либо сразу очень не нравится, и впоследствии отношение редко меняется. Различают два типа пуэров по способу ферментации: естественно и искусственно ферментированные, при этом первый вид овеян легендами и мифами. Видов же пуэра очень большое количество, и разница между ними бывает огромная и принципиальная: даже внешне пуэр может быть черным, блекло-зеленоватым и даже, как ни парадоксально, зеленым. Я не испытываю фанатичного пиетета к «подлинным пуэрам» и с удовольствием пью «искусственные», спрессованные в различного размера фигуры.

Знаменитость имеет и плохую сторону: под видом пуэра нередко продается нечто жуткое, что лучше просто выбросить. Это важно учитывать при знакомстве с пуэром: если угораздит наткнуться на хлам, то может сформироваться неадекватное представление.

Черный пуэр – самый мягкий по действию и в этом смысле универсальный чай. Это единственный чай, который можно без особого риска пить натощак и в любое время суток. Он обладает довольно удивительными гармонизирующими свойствами: утром мягко бодрит, вечером мягко расслабляет и в любом случае улучшает самочувствие – всё это звучит несколько сказочно, но таков результат авторских опытов и наблюдений. Конечно, всё это справедливо лишь при условии достаточно высокого качества.

Лапсан-соучун, или лапсанг-сушонг – чай-одиночка, и довольно знаменитый, упомянутый в произведениях вершинной художественной литературы, и я тоже решил его упомянуть.

Это копченый чай с «копченым» вкусом, то есть со вкусом дыма, которым его обрабатывают. На мой взгляд, его единственная ценная функция – развлекательная. Его бывает занятно продегустировать во время чайных посиделок. Искать что-то полезное для здоровья в составе древесного дыма, которым обрабатывается этот чай, – странно, не правда ли. Главная особенность этого сорта, к чему нужно быть готовым, это необыкновенно сильный копченый запах, проникающий даже сквозь пленку и бумагу и заражающий всё пространство вокруг – со всем, что попадает в радиус действия. По этой причине следует заранее позаботиться о повышенной герметичной емкости для хранения.

*Лирическое отступление
о хранении чая*

О хранении чая написано везде, много и компетентно, и поэтому здесь, в форме лирического отступления, помещаю лишь немного концентрированной и педантичной авторской субъективности – на всякий случай, для полноты раскрытия темы.

Чай активно впитывает в себя окружающие запахи и влагу. При соприкосновении с воздухом в нём могут происходить процессы усыхания, увлажнения и дальнейшей ферментации – в зависимости от качества воздуха и продолжительности хранения. Поэтому основная задача – уберечь чай от этих нежелательных факторов. Для этого на сегодняшний день существует практически идеальная упаковка – пакеты из фольги и фольгированной/ламинированной бумаги. В них удобнее всего хранить чай, кофе и прочие чайные материалы. Бумага не должна иметь собственного запаха или пыли, обычно с этим нет проблем.

Недостаток чайных банок тот же, что и у коньячных бутылок: по мере расхода содержимого увеличивается количество воздуха внутри, и неизбежно наступает момент, когда содержимое начинает выдыхаться. Поэтому хранить чай в банках имеет смысл лишь в том случае, если он быстро расходуется и объем банки небольшой – от пятидесяти до ста или, реже, до двухсот граммов (странно измерять объем в граммах, но в случае с банками для чая это нормально). В целом, чай удобнее хранить в пакетах из фольги или фольгированной/ламинированной бумаги, подворачивая край в соответствии с количеством чая и фиксируя его (край пакета) канцелярским зажимом для бумаг. Таким образом объем пакета постоянно подгоняется под объем содержимого. Для удобства по мере расходования чая край пакета подрезается ножницами. Полагаю, большинство любителей чая и кофе так и делают и я лишь фиксирую факт.

Правильно брать чай ложкой из пакета или банки – так чтобы при этом не превращать его в труху – не так уж сложно. Нельзя просто черпать ложкой, это невозможно без повреждения чая. Нужно наклонять и поворачивать пакет (или банку) вокруг ложки, чтобы чай таким образом сам насыпался на ложку. Обычно этот прием нетрудно освоить.

Конец лирического отступления

«Нечайные чаи»

Матэ – идеальный утренний напиток с приятным «зеленым» вкусом и мягким действием. Именно им я начинаю каждый свой день на протяжении многих лет. Матэ представляет собой блекло-зеленую массу измельченных листьев падуба парагвайского (как же удивительно, что множество сибирских продавцов чая до сих пор считают матэ разновидностью чайного куста). Производится исконно в некоторых странах Южной Америки. Матэ появился на российском рынке окутанный мифами и стереотипами, главный из которых касается необычного

способа заваривания. В главе о правильном методе помещен рассказ об авторском опыте заваривания матэ.

Говоря о качестве матэ, должен заметить, что лучший, на мой вкус, состоит только из ломаных листьев – кусочками размером 1—4 мм – и почти не содержит щепок и пыли. Щепки и пыль ухудшают качество матэ (хотя при этом явно удешевляют его, чем, вероятно, и пользуются некоторые торговцы). Если матэ содержит щепу, то поделаться с этим ничего нельзя: отфильтровывать щепки из массы матэ вручную – дело слишком, на мой взгляд, муторное, чтобы заморачиваться, и приходится заваривать как есть.

Матэ́йная пыль также портит вкус. Однако с пылью, при желании, довольно легко справиться: достаточно просеять порцию матэ перед закладкой. Это не так уж трудно: накрыть стакан с порцией матэ ситом, перевернуть и потрясти, крепко удерживая всю конструкцию. Также для этой цели может подойти так называемый «шейкер с сетчатым верхом». Эффект от просеивания настолько ощутим, что жалеть о потраченных усилиях не захочется.

Слово «матэ» в оригинале произносится с ударением на первый слог, однако в русском языке ударение перешло на второй слог – вероятно, не без влияния созвучного слова «сакэ». Думается, для пользы языка в словаре следовало бы сохранить обе нормы, как, например, в случае со словом «творог».

Кудин – это листья падуба широколиственного, скрученные в небольшие палочки. То есть это китайский родственник южноамериканского матэ. Кодовое название – «горький чай», потому что, в отличие от матэ, он просто воплощение горькости. Несмотря на это кудин, как и матэ, вполне можно использовать в качестве утреннего напитка, а также как весьма эффективное целебное средство, о чем рассказано подробнее в разделе о заваривании.

Под названием «кудин» иногда продают листья бирючины – меня ничем не заинтересовал этот продукт, ничего не могу сказать о нём.

Ройбос – чай из измельченных листьев и веток африканского кустарника. На вид это масса из коротких красных иголок и мелких розоватых щепок. Если правильно заварить, напиток получается с приятным, слегка вяжущим, насыщенно цветочным вкусом. Обладает целебным действием.

Каркадэ – чай из гибискуса, известный сегодня всем. Хороший каркадэ – это достаточно крупные сушеные лепестки и части цветков суданской розы, с минимальным количеством трухи и пыли. Каркадэ – очень удобный кислый элемент для различных чайных смесей. В силу эталонной кислотности пить его в чистом виде почти невозможно, и оптимальным употреблением следует считать кислую роль в составе коктейлей. В главе о методах приведены пара авторских идей.

Иван-чай – это растение в российском прошлом использовали для подделки дорогостоящего китайского чая. В настоящее время иван-чай существует как самостоятельный напиток, он довольно приятный и стоит как хороший сортовой китайский чай, то есть недешево. Качественный иван-чай представляет собой массу из черных гранулоподобных частиц с довольно густым и приятным цветочным ароматом.

Цикорий – в советском прошлом использовался в составе по-своему знаменитого «кофейного напитка», заменителя кофе. Сегодня цикорий, в виде порошкообразного быстрорастворимого экстракта, завоевал довольно широкую популярность в роли самого себя. При правильной заварке из него можно получить довольно приятный на вкус десертный напиток. Об этом подробно говорится в главе о методах.

Правильные добавки

Правильные добавки не искажают вкуса и действия чая, но дополняют их (звучит нелогично и даже, возможно, неправдоподобно, но, как мы помним, речь идет о довольно субъективном предмете – о восприятии). Исключением, как уже говорилось выше, является имбирь: он существенно изменяет вкус и действие чая, но несомненно достоин внимания в силу своих харизматичных свойств. Неправильность добавки обычно ощущается довольно остро – как бы «обезглавливает» вкус самого чая. Ниже перечислены те добавки, которые автор активно использует в собственной практике и готов рекомендовать и комментировать. Подробности об их использовании помещены в главе о правильных методах.

Хризантема – пожалуй, единственное, что отлично сочетается с пуэром, а иногда также хорошо гармонирует и с некоторыми красными чаями. Другие виды чая хризантема чаще всего портит – «перебивает» вкус.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.