

Чайные посты

1

Чёрный чай или красный? Мы приглашаем друзей и садимся вместе за стол... В чайнике для заварки так привычно смотрится настой коричневого, словно карие глаза, и он обладает насыщенным вкусом, а также наделён целительной силой при недомоганиях. Мы говорим "чёрный". Мы называем чёрным привычный нам чай, который чаще всего пьют в России. Однако в Китае его принято именовать красным. Вероятно, вам будет интересно узнать, что на самом деле его производят ферментацией зелёного. Это значит, что листья определённым образом окисляются и обретают бурую окраску, а также особый вкус при заваривании - бархатистый, яркий, глубокий. И что же стало причиной рождения напитка? Случайность, внезапная ошибка. Ферментация произошла без разрешения и плана - и вот теперь, в этом безумном веке, друзья рядом с нами, а вечер обещает быть хорошим. Какого цвета чай - чёрного или красного? Вкусного.

2

Вода... Она готова принять чайный лист, чтобы проникнуться его силой и донести её до того, в чьих руках окажется чашка. Какой должна она быть? Только чистой и только мягкой. Возьми её из родника или из бутылки. Пусть будет источник известным и надёжным. Тогда вкус напитка станет ясным, бодрящим сознание и дух. Пусть будет бережным кипячение. Лишь первые пузырьки забурлят, сними посуду с огня - вот готовая вода. Если в чайнике улун, пуэр или красный чай - то можно сразу соединиться листьям и воде и породить вкусную заварку. Но для белого, жёлтого и зелёного чая, читатель, остуди воду. Пусть температура её будет примерно 75-80 градусов. И чай порадует тебя удивительной чистотой вкуса. Кого ты угостишь напитком?

3

Исин... Имя этого города звенит, словно хороший чайник. Почему он непременно должен звенеть? Это долгая история. Исинская глина хранит множество подобных секретов. И главный из них состоит в том, почему же именно из неё получается лучшая чайная посуда. Вы знаете, что качество так часто стремятся подделать. Конечно, лишь давние ценители отличат исинскую глину от любой другой. Но всё же попробуйте при приобретении посуды... её услышать. Говорят, что при лёгком соударении крышки и самого чайника вы услышите мелодичный звук. Так в сказке о Снежной Королеве ступеньки звонко пели под ногами хороших людей и противно скрипели под сапогами злодеев. Прислушайтесь к своей музыкальной интуиции - и у вас появится шанс купить по-настоящему ценный чайник, который сохранит и обогатит вкус дивного напитка.

4

Море чая шумит и волнуется, раз, два, три... тогда как на самом деле это никакое не море. Это глиняный сосуд, который называют "морем чая", а по-другому - "чашей справедливости". В эту посудину чай переливают из чайника, прежде чем он попадёт в чашки. Какое название ближе вам в вашей личной чайной философии? Если справедливость есть равенство гостей, если каждый из них получит одинаково заваренный напиток - это ли важнее всего для вас? Или "море чая" будет точнее, так как оно удивительно меняет и насыщает попавший в него чай? Быть может, это только две особенности обычного с виду сосуда. В любом случае этот ритуал возвышает чаепитие, придаёт ему особый смысл. Когда мы отказываемся от спешки, разрешая чаю совершить медленный и медитативный путь к нам, то это больше, чем чай, - это поэзия.

5

Чайная пара... Какие простые слова, а всё-таки их можно истолковать по-разному. Мы знаем чайную пару - чашку и блюдце. И сразу представляем купчиху, которая налила чай в блюдце и, округляя щёки, дует на жидкость, чтобы остудить и выпить с сахаром вприкуску. Но есть чайная пара китайская. Знакома ли она вам? Чашка высокая и чашка низкая, мужская сила и женское принятие. Наверняка вы видели, как наливают чай в высокую чашку и, соединив её с низкой и широкой, переворачивают... Переливается сила чая из начала ян в начало инь, с неба на землю. Купчиха смотрит и дивится. А потом снова надувает щёки и продолжает дуть в блюдце, в глубине души догадываясь, что различий между этими традициями нет, так как мужское и женское повсюду таковы. А небо и земля молча хранят эту тайну.

6

Мы обычно завариваем чай, тогда как ещё его можно варить. Здесь мало просто подобрать воду и при нужной температуре залить листья. Тут требуется особая процедура, когда чай доводят до кипения трижды. Возьми, читатель, воду и нагрей её на открытом огне. Когда она вот-вот будет близка к закипанию, часть воды следует перелить в другой сосуд. Затем, когда оставшаяся вода вскипит, верни обратно перелитую жидкость. После второго вскипания пора заварку в чайник сыпать. Затем вода кипятится вместе с заваркой. Откуда такой тройственный ритуал? От любви ли к красивым числам и мистическому действию? Видимо, секрет ещё в том, что таким способом вода обретает нужные свойства, а чайный лист благодарно раскрывается в ней. Законы физики и законы мистики объединяются словно бы только ради того, чтобы чаепитие помогло гостям воспарить душой – и, вместе с тем, радоваться простой земной жизни. Ведь в ней есть место такому чуду.