



Тибет. Чаепитие на «крыше мира»

- 6 веков на привыкание
- Расстояние в пиалах чая
- Чай в обмен на лошадей
- Древний чайный путь
- Что ещё пьют в Тибете



Соль

Чай впервые попал в Тибет в прекрасную эпоху Тан вместе с китайской принцессой, выданной замуж за правителя Тибета. Но прошло ещё шесть веков, прежде чем в этом регионе чай стал народным напитком.

Тибетцы взяли за основу способ заварки, господствовавший в то время в Китае, — когда чай варили с солью, но стали добавлять в него ягье молоко и ягье масло, превратив тонкий настой в настоящий энергетический напиток.



Масло

Тибет расположен на большой высоте, и организм человека испытывает нагрузки из-за нехватки кислорода, суточных колебаний температуры, сурового климата. Калорийный и крепкий чай помогал тибетцам переносить эти трудности. Чай также восполнял отсутствие витаминов, ведь в Тибете совсем не было овощей и фруктов.

До начала XX века расстояние в горах в Тибете измерялось пиалами чая. Одна пиала — это 2,6 километра горного пути. Столько можно пройти за время, нужное тибетцу, чтобы спокойно выпить порцию сытного напитка, больше похожего на суп.





Носильщики чая.

Чай упакован в обмотку из бамбукового лыка

А представьте, на какие манёвры приходилось пускаться, когда показывался встречный караван! Погонщики должны были провести животных так, чтобы они не подрались — иначе весь караван вместе с грузом мог сорваться в пропасть.



Испокон веков Тибет славился своими выносливыми лошадьми, которые были необходимы китайской армии. Поэтому Тибет стал обменивать лошадей на чай. Чайный путь пролегал между Лхасой, столицей Тибета, и китайской провинцией Сычуань.



Плитка прессованного чая

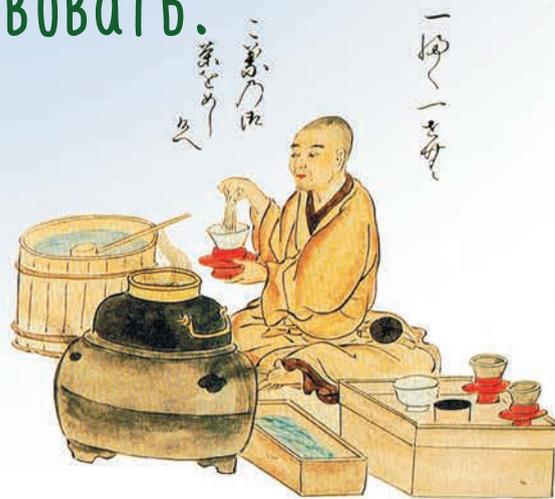
Эта дорога была полна опасностей — узкие тропы на головокружительной высоте, обрывы, камнепады и оползни, быстрые горные реки. В караваны впрягали лошадей или яков. На наиболее узких тропях люди были вынуждены разгрузить животных и тащить поклажу на себе.





Чай начинает путешествовать. Япония

Ни в одной стране мира, куда попал чай, не было такого культа этого напитка, как в Японии. Из обычного чаепития там выросла целая философия, целая школа отношения к жизни и миру.



Считается, что японцы познакомились с чаем в IX-XII веках. В то время дипломатические миссии из Японии, в составе которых находились учёные, монахи, чиновники, направлялись в Китай для ознакомления с традициями, культурой, философией и религиозными обычаями страны.

Буддистские монахи и привезли в Японию первые знания о чае и семена чайных деревьев. Конечно, чай попробовал и японский император, и при дворе его употребляли и угощали гостей. Но дальше царского двора и монастырей чаепитие не распространилось. Чай выращивали в монастырских садах и использовали как «эликсир богов» для молитвенных практик.



В начале XII века монах Дзен Эйсай посетил Китай и так вдохновился традициями чаепития, что привёз с собой чайные семена, раздал другим монахам для посадки по всей Японии и стал всячески пропагандировать распространение чая. Чуть позже он написал книгу о пользе чая для здоровья, в которой рассказывал, что этот напиток помогает практически от всех недугов и улучшает работу пяти главных человеческих органов.





Дзен Эйсай подробно описал, как следует заваривать чай. В Китае в то время правила династия Сун. Помните, как готовили чай в сунскую эпоху? Ошпаривали горячей водой растёртый в порошок чайный лист и взбивали его венчиком из расщеплённого бамбука. Это способ заварки до сих пор является одним из самых популярных в Японии.

Старинная японская посуда, тэяны



Тэяван в стиле «тэммоку»

Усилия монаха не прошли даром, чай стал популярным напитком, его полюбили самураи, военное сословие Японии. Были выращены первые чайные плантации в городе Удзи около Киото — до сих пор там растут лучшие сорта японского чая.

Тэяван — чашка-пиала для японской церемонии



В XII веке в моду у самураев вошли чайные турниры. Эту традицию воины подхватили у монахов и развили до настоящего ритуала.



Тэяван ака-рану Япония, XVIII век

Интересно, что в турнирах должны были обязательно присутствовать китайские вещи — настенные свитки, вазы, куда ставились цветы, курильницы для благовоний. Накрывался стол с лёгкими закусками. После угощения и прогулки все возвращались в павильон, где им подавался чай — чашка за чашкой. Нужно было отгадать сорта чая и выбрать лучшие. Те, кто угадывал больше сортов, получали специальный приз.

Такие соревнования длились часами и проходили очень весело. Были турниры «десяти чашек», «пятидесяти чашек», «ста чашек». Конечно, чашки были не такие, из каких мы пьём сейчас, а совсем маленькие, на пару глотков.

