

## В море чая

Предприниматели и бывшие бандиты, психотерапевты и научные сотрудники собираются после работы в клубе и пьют чай. Китайская чайная церемония позволяет им отключиться от бешеного ритма, восстановить силы и просто пообщаться друг с другом «не о работе».

О чае рассказывает Роман Поздняков, неформальный лидер совсем недавно появившегося в Иркутске чайного клуба.

Роман Поздняков — психотерапевт. Родился в Хабаровске, учился и начинал карьеру в Томске, где является уже признанным специалистом. Сейчас практикует по всей Сибири, переезжая из города в город. Этим летом он остановился в Иркутске, в медцентре «Доктор Борменталь». На сколько — не говорит, потому что, как сам признаётся, просто не знает.

Он встретил нас на пороге небольшой двухкомнатной квартиры в центре Иркутска. Лёгкие полотняные штаны, рубашка в восточном стиле. Руки сложены в обычном восточном приветствии. Представился: «Роман». Без отчества и регалий.

Провёл в гостиную, где прямо на полу стоял маленький чабань (название иногда переводят как «море чая») — столик для чайной церемонии, на который можно спокойно выливать воду — она стекает в специальную ёмкость. Как говорит Роман, хорошо, когда во время чайного действия вокруг много воды: фонтанчики, водоёмы. Чем больше воды вокруг, тем лучше. «Это моя «походная» чабань, а бывают размером с обеденный стол, сделанные из цельного корня дерева», — говорит наш собеседник и начинает готовить приборы к действию (он не любит, когда используется слово «церемония» — слишком много в нём от ритуальности).

### Русские даосы

— Как вы увлеклись чаем?

— Однажды попробовал «Майский чай. Золотой иероглиф». Мне показалось, что его вкус отличается от всех остальных. Постепенно стал пробовать другие сорта, и наконец я пришёл к настоящему китайскому чаю.

— Что такое чайный клуб и как он появился в вашей жизни?

— Лет шесть назад шёл по Москве, сильно устал, вымотался, жарко. Зашёл в, как мне показалось, кафе. Оказалось, что это чайный клуб: множество банок и пакетов с дорогим китайским чаем, чабани на полу и очень своеобразная атмосфера. Посидел, попил чаю, понял, что здорово. Чуть позже клуб появился в Питере. В Сибири клубы есть в Томске и Новосибирске. Московский и питерский слишком коммерциализированы, в них витает дух денег, а не чая. В Томске он больше похож на сообщество и меньше ориентирован на деньги. Москвичи не только первыми организовали чайный клуб, они ещё и перевели с древнекитайского первый чайный канон. В самом Китае после культурной революции мало осталось людей, знающих древнекитайский. В Москве воссоздали классическую даосскую церемонию. Шутят, что в самом Китае не осталось знатоков этой церемонии и китайцы ездят в Москву учиться. Вполне вероятно, что это не только шутка.

### Инь и янь

— Китайцы также делят чаи на зелёный и чёрный?

— Классическая классификация китайских чаёв основана на системе инь и янь. Есть иньские — женские, водные, успокаивающие чаи. Они расслабляют, могут ввести в состояние задумчивости. Рекомендуется иньские чаи пить вечером. Яньские чаи — мужские, огненные, стимулирующие. Они больше подходят для утра. И есть ещё нечто среднее — улунские, или гармонизирующие, в которых есть и от инь, и от янь. Чаи делят по степени ферментации. Ферментация — это процесс окисления чайного листа. При этом он темнеет. Практически неферментированные чаи — зелёные, белые, жёлтые. Это иньские чаи, они обладают

успокаивающим эффектом. Их почти не держат на воздухе, от сбора до начала сушки проходят какие-то десятки минут. Следующие — улунские, гармонизирующие чаи. Белые, жёлтые, бирюзовые, синие. Они подвергаются обработке, но недолго. Собственно в традиционной китайской чайной церемонии гун фу ча используются именно они. В последние два года я очень полюбил «ФЭН хуан дан цун». Он у меня занимает лидирующее место. И, наконец, красные чаи. В классической китайской классификации нет названия «чёрный чай» — это европейское наименование. Китайцы называют их красным чаем. И в этом есть логика. (Показывает стеклянный чайник, в котором заварен как раз красный чай, и до меня доходит, что на просвет он и правда имеет красноватый оттенок).

Особняком стоит пу-эр. Дело в том, что настоящий чай не должен храниться больше года. От урожая до урожая. Потом он теряет свои свойства, душистость, у него слабеет запах. Но пу-эр — отдельный случай. Это чай, ферментация которого не заканчивается и может продолжаться годами. Пу-эр — своеобразный коньяк среди китайских чаёв: чем дольше пролежит, тем ароматнее и вкуснее будет. Для него считается нормальным срок выдержки в восемь лет. Но бывают пу-эры и тридцатилетней выдержки. А недавно с аукциона продали восьмидесятилетний пу-эр. Это очень дорогой чай. Килограмм тридцатилетнего пу-эра может стоить от тысячи долларов и выше. Я вот тут хожу и горжусь, что сумел приобрести такой.

— За тысячу долларов?

— Нет. Я четыре часа торговался и сбросил цену до шестисот. Торговаться в Китае — это признак хорошего тона. Нужно показать, что ты действительно разбираешься в чае.

### **Ненастоящий китайский**

— Вы сказали, что срок хранения чая — один год, но часто на упаковках даже дорогого чая, привезённого якобы из Китая, можно увидеть срок хранения 16, 18 месяцев.

— Понимаете, китайцы очень хорошо реагируют на спрос. В 87-м году, когда ещё не было такой бешеной моды на китайский чай в Европе, килограмм самого дорого пу-эра стоил в Пекине 20 долларов. А потом началось повальное увлечение китайским чаем в Европе, но ценителей, которые в состоянии отличить пятимесячный чай от полуторогавалого, очень мало. Поэтому китайцы спокойно начали поставлять на экспорт просроченные чаи.

— Получается, что за пределами Китая невозможно купить настоящий китайский чай?

— И в Китае тоже. Чайных провинций немного. Обманывают не только иностранцев, но и приезжих из других районов. На знаменитой «улице чая» в Пекине, где на площади четыре гектара расположены сотни киосков, незнатоку сложно найти качественный чай.

— А где его можно найти?

— Там, куда нечасто попадают европейцы. В чайных провинциях. Чайная улица в Пекине ведь сделана больше для иностранцев.

В Китае не считается каким-то преступлением обман клиента. Если ты не разбираешься в чае и при этом обязательно хочешь купить дорогой китайский чай, то тебе же всё равно, год этому чаю или два? Ты всё равно не сможешь отличить. И тебе будет хорошо от сознания, что купил высококачественный сорт чая. И китайцам будет хорошо от того, что они на тебе заработали деньги. Но ты же переплачиваешь за престиж. Получается, что всем хорошо: и клиенту, и китайцам. Если только не думать постоянно о том, что, возможно, тебя обманули, тем самым лишая себя удовольствия от чая. Где-то у меня в подсознании есть мысль, что вряд ли я купил бы тридцатилетний пу-эр за шестьсот долларов. Может быть, меня обманули и он двадцатилетний. Но я получаю удовольствие от него, он меня радует, я пью его с друзьями, и мне хорошо.

— Неужели нет никакой разницы между качественным и не очень чаем?

— Есть, конечно. Но в китайской чайной церемонии очень важно соответствие твоего внутреннего состояния и вкуса чая. Если тебе нравится, ты можешь пить и чай из пакетиков. Вопрос не в цене чая, а в его вкусе и его действии на душу человека.

### **Огонь и вода**

*В какой-то момент начинается собственно само действие. Наш хозяин ставит стеклянный чайник на огонь и готовит приборы, одновременно поясняя свои действия.*

— Существует два подхода к чайным традициям в России. Строгий, где нужно соблюдать все правила, и более свободный. Я придерживаюсь последнего.

В чайном действии главное, чтобы всё было живое. Огонь должен быть живой: открытое пламя. Я использую газовую плитку. По строгим правилам нужно разогреть воду на углях, но так, чтобы дым не попал в воду, — тогда она умрёт и не будет живой. Кстати, в Китае в чайных везде электрические чайники. Я их спрашиваю: «А как же?». Они говорят: «Ну мы понимаем, что это неправильно, но...».

Чем выше ферментация чая, тем выше температура воды. Зелёный чай лучше заваривать при 65-80 градусах. Красный — при 90. А некоторые пу-эры просто варят.

Раньше у китайцев не было термометров, чтобы определять температуру воды. И они придумали «писающих мальчиков». Если сверху капнуть горячей воды, то изменится давление и мальчик начинает «писать». Длина струи соответствует температуре воды, которую капнули. Можно определять температуру по шуму воды — у китайцев чайники были глиняные, а не стеклянные, как у меня.

*Позже Роман специально для нас сварил тот самый «тридцатилетний пу-эр». Он действительно сильно отличался от обычного пу-эра. Тонкий аромат и вкус. Привкус дёгтя, характерный для пу-эра, был скорее «деликатным», как выразился Роман. Было непонятно, есть ли этот фирменный привкус или это плод ожидающего его воображения. Ощущение незабываемое. Роман был очень доволен и говорил, что эта заварка получилась на удивление очень хороша: «Такие получаю тся редко». Я сравнил его вкус с тем пу-эром из серии «Конфуций», который продаётся в иркутских магазинах. Разница примерно такая же, как если бы человек сначала уловил тонкий аромат берёзового дёгтя, который доносится в летний полдень откуда-то очень издалека, а потом пожевал шпалу. Роман продолжал лекцию.*

— С водой особая проблема. Далеко не всякая подходит. В Томске мы специально перепробовали воду со всех окрестных ключей — ни одна не подошла. Остановились на «Архызе» и «Байкале». Главное — вода не должна быть минерализована. Серебро, например, убивает чай напрочь. А иркутянам неслыханно повезло: у вас есть целый Байкал, и он идеально подходит для заваривания чая. Тысячи кубометров хорошей воды, которую не надо с глубины доставать — можно прямо с поверхности.

*Пока вода закипает, Роман специальными щипцами (все приборы для работы с чаем у него из бамбука, хотя наш хозяин признался, что можно использовать любые материалы, хоть пластмассу. «Мне просто очень нравится ощущение от бамбука в руках», — говорит он) выкладывает листья чая в специальный глиняный сосуд. Он больше напоминает старинный рыцарский шлем: срезанный верх и с одной стороны сделан дополнительный вырез, как будто для лица. Умещается в ладонях.*

— Прежде чем заваривать чай, с ним нужно познакомиться. Для этого и служит «Ча хэ».

*Роман берёт сосуд в руки вырезом наружу, подносит к себе и некоторое время вдыхает аромат чая, потом передаёт «Ча хэ» следующему.*

— Вы вдыхаете аромат чая и настраиваетесь на него. Когда вы выдыхаете, он знакомится с вами. Человек и чай как бы приобретают что-то общее.

*Всё это время наш хозяин периодически обливает маленький чайничек (в нём, собственно, и заваривается чай, иногда применяется «чашка с крышкой» — «чайвань») и маленькие чашечки «пин мэн бэй» горячей водой. «Основное правило действия — посуда должна быть горячей и не должна остывать». Наконец с помощью специальной бамбуковой же иглы и воронки чай перемещается в чайничек. Роман выливает в него кипяток и практически сразу, не давая ему толком завариться, переливает во второй — стеклянный чайник побольше — «ча хай», или «чашу справедливости», откуда разливает по чашечкам.*

## Правила хорошего тона

— Зелёный чай не должен настаиваться. Правда, первый раз это даже не чай — у него почти нет аромата. Чай очень похож на человека. Первая заварка похожа на новорождённого ребенка — у неё почти нет вкуса и запаха, она чиста. Потом с каждым разом, как человек с каждым годом, чай приобретает всё больший аромат и вкус, становится насыщеннее и интереснее. Иногда он меняется, появляются новые тона. Всё как у человека. Где-то после двадцатой заварки чай умирает. Главное, чтобы чай был свежий, иначе он столько не выдержит.

*Чашечки очень маленькие. Объём пятьдесят миллилитров, не более. Хватает в лучшем случае на два маленьких глотка. Через некоторое время понимаешь, что самый лучший способ пить из них чай — как коньяк: делаешь маленький глоток, держишь на языке, даёшь ему растечься. От этого аромат и вкус только усиливаются.*

— Считается хорошим тоном, если чай-мастер наливает в чашечку очень мало — едва на один глоток. Так он выражает уважение гостю и как бы говорит: «Я признаю в тебе высокого ценителя, и тебе достаточно просто пригубить, чтобы понять всю суть и глубину этого чая». И, наоборот, оскорблением считается, когда наливают полную чашку. Это как будто человеку говорят, что он очень глуп и ему нужно много чая, чтобы понять, что к чему. Остальные же правила поведения очень простые. Нельзя прогонять гостя от стола — здесь рады всем. Нет ничего страшного в том, что вы выливаете недопитый чай — это не обидит чай-мастера. Может, вам не понравился чай, а может, вы уже поняли его и больше вам не нужно. Доходит до того, что некоторым ценителям даже не нужно пить, чтобы понять чай. Многим достаточно просто запаха и аромата.

— А как дисциплину поддерживают во время действия? Если люди шуметь начинают?

— Да как-то она сама собой поддерживается. Люди приходят и проникаются атмосферой действия. У нас была любопытная ситуация. Недавно на Байкале проходил большой наполовину семинар, наполовину отдых. Собралось много народу, с детьми. А у меня есть друг, тоже Рома, — он бывший эээ... бизнесмен. Внешность у него своеобразная: бритый затылок, лицо такое... хм... в общем, серьёзное у него лицо. Но сейчас он давно уже отошёл от дел и очень увлекается чаем. К нему на церемонию набежала куча ребятишек. Они галдят, кричат, пихаются. Рома с ними провёл воспитательную работу, и в следующий раз сцена уже другая. Слышим, как дети огромной толпой подбегают к чайной палатке, орут, галдят, у дверей палатки затихают, заходят по одному, кланяются, сидят, выпивают по одной чашечке, на какое-то время «подвисают», потом так же молча уходят. Только выходят за пределы палатки — и снова крики, шум, гам. Может, это Ромина заслуга, но я думаю, что на людей влияет ещё и атмосфера чайной церемонии.

*Когда Роман говорит слово «подвисают», я неожиданно понимаю, что сижу здесь уже больше двух часов, что весь мир как будто отделился, что работа, дела и заботы, проблемы и неприятности на время куда-то исчезли... Я понимаю, что тоже «подвис».*

## **В гармонии с чаем**

— А как увлечение чаем соотносится с работой, карьерой, бизнесом? Одно другому не мешает?

— Скорее помогает. Современный европеец (и американец, и даже многие русские) живёт в бешеном ритме, он не даёт себе расслабиться и чётко разделяет отдых и работу. Причём отдыхает, как правило, очень мало. В результате перманентный стресс, проблемы со здоровьем, неврозы. В даосской традиции, которая лежит в основе китайской чайной церемонии, наоборот, считается, что работа и отдых неразделимы: работа должна приносить удовольствие, и отдых, в нашем понимании, уже не нужен. Работа и есть отдых. Именно поэтому китайцы могут так много работать. И я не разделяю рабочее время и время отдыха.

Посмотрите на этот чайный лист. Это зелёный полуферментированный чай. Часть листа зелёная, а часть — уже тёмная. Так же и даос: он совмещает работу и отдых так, что между ними нет границы, — они являются частью его, как светлая и тёмная часть являются частью листа.

В самом начале карьеры мне приходилось работать сразу на пяти работах. Я приходил вечером измотанный, голова трещала. Заходил в чайный клуб, думал, что посижу сорок минут и пойду домой. Приходил в себя через два, три часа. В какой-то момент я понял, что таким образом мозг и организм просто отключаются от повседневных проблем, так они отдыхают. И сами решают, сколько им нужно времени. Вот тут человек и «подвисает».

— Похоже на то, как взрослые успешные мужики играют на компьютере по вечерам, смотрят телевизор или пьют водку — это тоже способ отдыха от рутины, способ дать отдых переутомлённому мозгу?

— Да, только в чае практически нет никаких веществ, изменяющих сознание, и он как минимум безвреден для организма. В отличие от водки.

Во всём этом есть, кстати, определённая общность китайской и японской чайных церемоний. Японцы сосредотачиваются на точности исполнения ритуала. Время на каждое действие строго определено каноном, всё расписано и точно соблюдается: сколько оборотов сделать венчиком для взбивания чая, например. Человек полностью сосредотачивается на действии, даже если просто играет роль наблюдателя, и точно так

же отключается от внешнего мира. У китайцев важен вкус чая и то, как человек воспринимает его, у японцев чай на вкус так себе, но важен ритуал. А эффект один — человек успокаивается, выпадает из бешеного жизненного ритма, отдыхает.

— А не получается так, что люди настолько погружаются в чай, что перестают работать, забывают о карьере?

— Скорее они привносят отношение к чаю в остальную свою жизнь. Я вот, например, часто провожу консультации прямо здесь. Начинаю с питья чая и постепенно перехожу к работе. Эти вещи неразделимы. Более того, умение ценить вкус чая можно перенести на умение ценить вкус жизни, каждого её момента. И необязательно пить исключительно дорогой чай. По большому счёту, чайное действие — это скорее внутреннее состояние. Человеку, по-настоящему проникшему духом действия, уже не важно, какой именно чай он пьёт и где, ему важно войти в гармонию с миром. И, возможно, для этого будет достаточно и пакетика обычного «Липтона».

Автор: Беседовал Дмитрий Еловский    © Восточно-Сибирская правда    ОБЩЕСТВО , ИРКУТСК    👁 3526  
10.09.2006, 12:27    📄 181

URL: <https://babr24.com/?ADE=32517>    Bytes: 17199 / 17108    Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

*Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:*  
[irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

## НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

## ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

## КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [krsyar.babr@gmail.com](mailto:krsyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

#### **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

---

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot\_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

#### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)