

UDC 930.85

HISTORY OF DEVELOPMENT OF CHINESE TEA TRADITION, WAYS OF ITS DISTRIBUTION AND ADAPTATION IN OTHER COUNTRIES

Yu. Khristolyubova

post-graduate student 2 year

DKE of the Department of China, IOS RAS

(scientific leader Chernikova L.P., sr IOS RAS)

chizara30@gmail.com

The article presents and analyzes the history of the development of the Chinese tea tradition, from ancient times to modern times. In China, over the millennia, tea drinking has gone through several stages of reform. First of all, the philosophy of tea leaf consumption changed many times, which led to the transformation of production and brewing of tea. Tea was originally used as a medicinal herb, as a component of soup, after China switched to drinking pure tea infusion and the production of loose leaf tea. At almost every stage of development, special rituals of preparing a dish or drink from tea leaves were formed, in which special utensils were used. When tea eras changed, these brewing methods in China either died off and were forgotten, or transformed into new ones, or continued to exist in the narrow framework of small ethnic groups, falling out of the general cultural paradigm. But analogues of ancient Chinese rituals and ceremonies are preserved in the cultures of other countries, although in a somewhat transformed form. Based on historical data on the distribution of tea to other regions, the article shows the relationship between the stages of the development of tea culture in China and its adaptation among other nations. Tea tradition, falling into a new cultural environment, underwent a number of changes, which led to the formation of unique ethnic variants of brewing tea leaves based on the Chinese method of this period. As a result, the world has formed a variety of different ways to consume tea leaves, which over time began to serve as a presentation of the cultural characteristics of the nation. To illustrate this trend, the article examines only a few such adoptions that have remained at the level of national heritage: in Myanmar, Tibet, Russia, Britain, Japan, and in China itself. In the maps attached to the article, with an indication of the area of distribution of tea drinking at different times, it is also possible to find a connection between the borrowed method of tea consumption in China and the established national tradition.

Keywords: tea drinking, China, synthesis of cultures, tea culture, Russian tea, British tea

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ КИТАЙСКОЙ ЧАЙНОЙ ТРАДИЦИИ, ПУТИ ЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЯ И АДАПТАЦИЯ В ДРУГИХ СТРАНАХ

Ю. С. Христюлова

Чай является одним из самых распространенных напитков в мире. На сегодняшний день освоены многие территории для выращивания чайного куста

© 2018 Yu. Khristolyubova; Published by the A. Yu. Krymskyi Institute of Oriental Studies, NAS of Ukraine and the Ukrainian Association of Sinologists on behalf of *The Chinese Studies*. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

и производства чая: в Китае, Японии, Турции, Кении, на Шри-Ланке и Тайване, в Грузии, Азербайджане и России. Современный способ потребления напитка можно условно разделить на два варианта: глобальное упрощенное заваривание чая, которое можно встретить в любом кафе мира, и разнообразие национальных традиций чаепития, которые сложились исторически и стали маркерами этнической идентичности. Практически у любого народа, сделавшего чай частью своего рациона, существует особая национальная чайная церемония с использованием специальной утвари.

Например, самые известные национальные чайные традиции:

- японское взбивание чайного порошка в чаше;
- тибетская варка чайных листьев в молоке яка с добавлением масла и соли;
- обычаи варки чайных бульонов стран Центрально-Азиатского региона;
- индийская масала с добавлением чайного листа;
- русское самоварное чаепитие;
- британская традиция чаепитий “файф-о-клок”;
- бирманское блюдо из чайных листьев леппет-со;
- китайское заваривание чайного листа многократными проливами.

В чем же причина столь разного употребления чая и как сложились такие традиции? Для ответа на этот вопрос в данном исследовании последовательно представлена и проанализирована история развития и распространения чаепития по миру.

Если о родине чайного куста ученые еще ведут споры, то о месте формирования чайной культуры вопросов не возникает. Колыбелью чайных традиций однозначно является Китай. Исследовав существующие национальные чайные обычаи и соотнеся время их появления с историей развития чаепития в Китае, можно заметить определенную корреляцию. При анализе фактов напрашивается вывод, что особенности чаепитий различных наций являются отголосками забытых китайских чаепитий.

Восприятие чая, а следовательно, и способ его потребления прошли долгий путь от лекарственной травы до философского ритуала, от церемонии к упрощенному чаепитию. В Китае различают четыре периода развития китайской чайной традиции: чай как трава, чай как суп, период чистого и рассыпного чая [Чжу 2014, 165–170]. В каждой из этих эпох чайный лист изготавливали и заваривали разными способами, что нашло отражение в культуре других стран.

Первый период: чай как трава (приблизительно до III в. до н. э.). В Китае насчитывают не менее 4 000 лет использования чайного листа, от легендарного императора Шэнь-нуна, считающегося первооткрывателем целебных свойств чая. В “Трактате Шэнь-нуна о корнях и травах” говорится, что Шэнь-нун испробовал 72 ядовитых лекарства и только чай смог нейтрализовать их действие. В древнем словаре “Туан я”, составленном Чжан И в III в., сообщается, что чай отрезвляет и помогает не спать. Лу Юй в “Чайном каноне” VIII в. ссылается на древний текст “Трактата Шэнь-нуна о еде”, где упоминается, что чай позволяет оставаться бодрым и в приподнятом настроении [Шведов 2014, 52]. Даже по таким обрывочным заметкам становится понятно, что чайный лист рассматривался как лекарственное общеукрепляющее средство для бодрости и поднятия духа. В современной Мьянме до наших дней

сохранилось блюдо из чайных листьев – леппет-со, или лэпхэт-тхо, как отголосок традиции употребления чайных листьев в пищу [Субботин 1892, 170–171]. Такие же обычаи точно встречаются во Вьетнаме и у некоторых народностей Китая в провинции Юньнань. Благодаря упоминанию чая в древних классических трактатах по медицине, ставших основой китайского подхода к пониманию здоровья, его до сих пор рассматривают как лекарственное средство не только для души, но и для тела.

С исторической точки зрения считается, что первым выращивать и производить чай начало древнее племя Пу, обитающее на юге Юньнани около 3000 лет назад. Их потомки позже расселились по южному региону, распространяя традиции чаеводства [Jiang 2010, 6; Шведов 2014, 54]. Поэтому условно местом древнего региона потребления чая можно считать южные земли Восточной Азии.



Карта № 1. Ареал активного потребления чая до III в. до н. э.

Второй период: чай как суп (приблизительно с III в. до н. э. по VIII в. н. э.). С расширением территории Срединного государства растет и потребление чая. Мы точно не знаем, как именно это произошло, но постепенно чай становится ежедневным напитком при дворе. К императорскому столу чай попадал в виде дани, поэтому еще не получил широкого распространения, а упоминание в письменных источниках достаточно смутное и спорное [Шведов 2014, 55–62].

Чайный лист стал частью напитка, который потребляли в данной местности. Где-то его добавляли в молоко, где-то в овощной или мясной бульон, где-то он был сладким, а где-то соленым. В III в. н. э. полководец и философ эпохи троецарствия Чжугэ Лян (взрослое имя Кунмин) стимулировал развитие чайного производства в регионе Юньнани и, по легенде, советовал пить

чай с имбирем. Поэтому старые чайные деревья в провинции Юньнань называют “деревьями Кунмина” [Чжу 2014, 167].

Отголоском этого периода можно назвать, к примеру, тибетский чай, который представляет собой “суп” из молока и масла яка с добавлением соли и чайных листьев. Благодаря своим питательным свойствам, особенно полезным для народов с преимущественно мясной пищей, чай по “Древнему чайно-лошадиному пути” распространился из Китая по всей Средней Азии, а вместе с ним и китайская традиция варки “чайного супа” из местных продуктов с добавлением чайного листа [Чэнь 2009, 268–274].



Карта № 2. Ареал активного потребления чая приблизительно с III в. до н. э. по VIII в. н. э.

Третий период: период чистого чая (с 778-го по 1368 г.). Первое подробное и систематизированное описание чая, с упоминанием мест произрастания, способа изготовления и рекомендациями по завариванию, появилось только в VIII веке. В 778 г. Лу Юй, актер и поэт, написал трактат “Чайный канон”, принесший ему славу и закрепивший его в статусе “чайного святого” до сегодняшнего дня.

Недавно в российской историографии появился перевод “Оды о чае” поэта Ду Юя [Шведов 2014, 91–92; Виноградская 2015], написанной в III в. н. э. В стихотворении идет речь о сборе чая крестьянами в горах, его приготовлении до появления пенки и выборе посуды для питья. Описание очень напоминает те советы, которые дает Лу Юй в своем трактате VIII в.

На основе старых рукописей, позже утраченных, а также накопленных знаний о чае, Лу Юй в своем трактате описывает историю чая, географию

произрастания, сорта, способы сбора, обработки свежего листа и приготовления чая из блинов, выбор посуды и философию чаепития. В Китае он считается автором рецепта варки чая. Но, как свидетельствует “Ода о чае”, правильной будет сказать, что Лу Юй обобщил существующий опыт и представил свое видение чайного искусства, которое нашло широкий отклик в сердцах многих современников.

В трактате указано, что чайный лист собирали, пропаривали, прессовали в блины и сушили в виде блинов. Перед приготовлением – обжаривали блин над огнем, крошили, мололи в порошок и варили в котле, добавляя различные ингредиенты. Главная реформаторская роль Лу Юя заключалась в том, что он призывал насладиться чистым вкусом чая, не добавляя ничего более. Именно с появления “Чайного канона” начинается период чистого чая.

Это новшество дало небывалый толчок развитию китайской чайной культуры. Одним из факторов, повлиявших на ее развитие, стала смена философской парадигмы. Чаепитие приходит на смену винным возлияниям и употреблению некоторых психотропных веществ. Чай олицетворяет скромность человека, его утонченный вкус и трезвое отношение к жизни. Особое внимание уже уделяют не лекарственным свойствам настоя, а его способности влиять на психоэмоциональное состояние человека, воодушевлять и бодрить разум. Появляются формальный и неформальный способы заваривания. В первом случае он представляет собой ритуал, церемонию, утонченное искусство красивого раскрытия вкуса чая. Как и многие искусства в Китае, оно многогранно: присутствующие любят красивую утварь и гармоничными движениями мастера; наслаждаются выбранной для чаепития каллиграфией и правильно подобранными, олицетворяющими сезон, посудой, букетом, чаем, общим убранством комнаты; вкушают изысканный аромат настоя. А удовольствие от вкуса чая рассматривается как один из компонентов чаепития. Второй, неформальный, способ подразумевал более упрощенное заваривание, использование непритязательной утвари, акцент делался на наслаждении внутренним состоянием от чаепития.

Чайные церемонии становятся “творческой игрой” при дворе и в среде чиновников-интеллектуалов. Чай выращивают, производят и пьют буддийские монахи, что становится частью чань-буддизма. С танских времен вместе с религией и придворными ритуалами чаепитие распространяется в соседние страны, главным образом в Корею и Японию.

Во время империи Сун эта тенденция продолжилась. Появился новый способ заваривания чая – взбивание чайного порошка с кипятком в керамических чашах. Описанию красоты новой чайной традиции посвящен трактат “Суждения о чае в период Да Гуань”, написанный в период 1107–1115 гг. императором Китая Хуэй-цзуном [Liu 2005, 39–43]. Появляются чайные соревнования “Ча Доу”, на которых о качестве чая судят по высоте, стойкости и красоте полученной пены. Эта китайская чайная традиция, позже утраченная в самом Китае, прижилась и получила развитие в Японии. Поэтому сейчас во всем мире взбивание чайного порошка считается классическим японским искусством, а в самой Японии его называют философским термином “тя до”, то есть “путь чая”.



Карта № 3. Ареал активного потребления чая с VIII по XIV в.

Четвертый период: период рассыпного чая (с 1368 г.). До сих пор ведутся споры, как правильно трактовать изменение обычаев потребления чая во времена правления династии Юань. Это можно отрицательно охарактеризовать упадком, или положительно – упрощением. В любом случае именно смена моды при дворе императора монгола привела к дальнейшему преобразованию чаепития. Последний, современный период чайной истории связывают с приходом к власти империи Мин. Для того чтобы чай заваривался быстрее и проще, а также с целью удешевления производства и увеличения чайной торговли, указом первого китайского императора чай начинают обрабатывать по-новому [Чжу 2014, 170]. Теперь преимущественно свежие подвяленные листья сразу прожаривают и оставляют в рассыпном виде. Соответственно, для того чтобы приготовить чай, достаточно залить чайный лист кипятком, не тратя времени на церемонию.

Казалось бы, что новый этап должен был привести к отмиранию искусства чая, но по факту он стал лишь стимулом для развития в Китае новых церемоний и керамического ремесла. Именно в этот период появляются чайники (XVI в.), а чуть позже крупные чаши трансформируются в гайвань (перевод с китайского: чаша с крышкой) для непосредственного заваривания и питья чая [Ван 2007].

Чай не только распространяется по всей Поднебесной, захватывая все слои населения, но и становится активным товаром китайского экспорта. Благодаря новому подходу в производстве чая, а именно получению листа, уже готового для быстрого заваривания, изготовители чая экспериментируют с его обработкой: ферментацией и обжаркой. В течение нескольких веков, уже при империи Цин, формируются новые виды чая, широко известные в наши дни: зеленый, белый, желтый, красный, улун, черный чай [Чжу 2014, 170].

Со времени возникновения торгового интереса западных держав к китайским товарам, чай начинает проникать в европейские страны. Сначала он получает популярность как лекарственное средство, но вскоре становится напитком для души. Почти в каждой стране, где чай вошел в широкий обиход, формируется свой уникальный способ заваривания – национальная чайная традиция. Как заимствование можно отметить лишь ключевой способ заваривания чая, распространенный в Китае с XIV в.: листья помещаются в чайник и заливаются кипятком. Например, таким способом заваривают в Англии – знаменитый “файф-о-клок ти” и в России – русское самоварное чаепитие. Стоит отметить, что, кроме самого способа заваривания, европейцы не заимствовали ни ритуал, ни философию. Но после становления бытовой и культурной привычки чаепития постепенно происходит расхождение во вкусе чая, потребляемого в Китае, в России и в Европе.

После Второй опиумной войны и подписания договоров между Китаем и европейскими странами об открытии портов для иностранной торговли и широкой деятельности иностранцев на территории Цинской империи¹, начинается новый этап освоения чайной традиции западными странами. Если ранее чайные фирмы могли лишь выбирать чай в закрытых торговых анклавах из представленных продавцами-китайцами образцов, то с 1860 г. чайные фирмы начинают влиять на производство чая. С 1861 г. в Ханькоу, порту Центрального Китая, образуется международное сообщество чаоторговцев [Хохлов 2012], самыми активными представителями которого являлись британцы и россияне. Британцы закупали чай на китайских условиях. Чайный лист собирался у крестьянских хозяйств и дообрабатывался на фабриках китайских чайных дилеров, которые и предлагали свою продукцию британским покупателям. Иностранцы отбирали востребованные на рынке своей страны образцы и заказывали крупные партии чая. Своим выбором они косвенно влияли на производство определенных сортов чая в следующий чайный сезон [Rowe 1984].

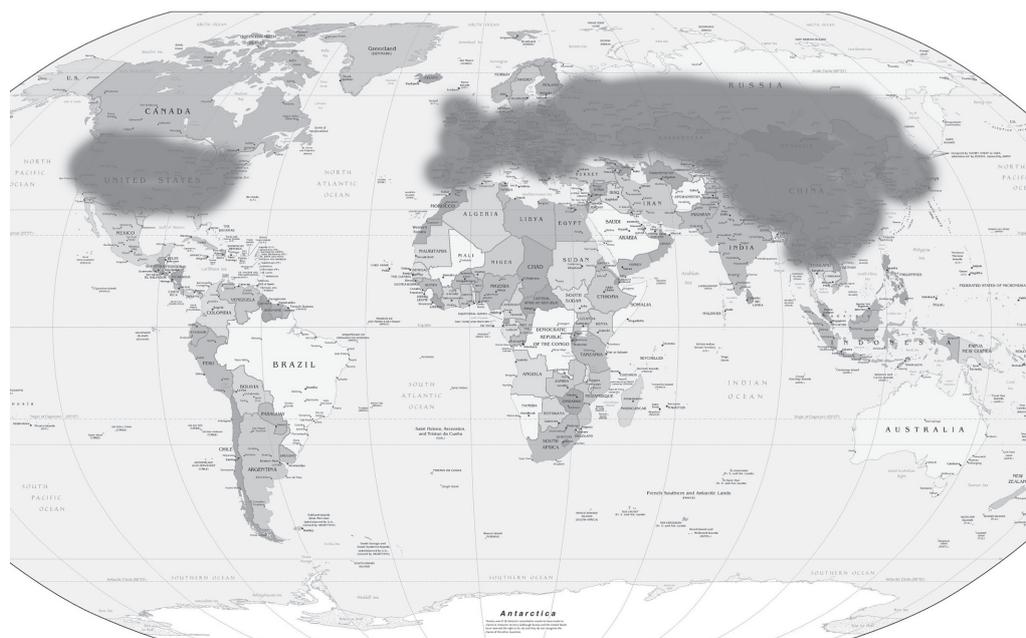
Российские предприниматели развивали чайный бизнес в Ханькоу по-своему. С 1863 г. российские чайные фирмы начинают арендовать китайские фабрики для производства кирпичного чая [Попов 1870, 21]. Сами закупают чай у китайских крестьян, следят за производством и отправляют его через Кяхту в Российскую империю. Уже через десятилетие они смогли почти полностью перехватить у китайцев поставки кирпичного чая в Россию через сухопутную границу [Попов 1871, 309].

Через некоторое время активного воздействия иностранцев на производство чая в Китае его вкус стал сильно расходиться с китайскими представлениями о напитке. Это хорошо заметно по некоторым заметкам путешественников, которые обнаруживали такое различие. В 1880 г. вышла книга Пясецкого П. Я. “Путешествие по Китаю”, описывающая его впечатления от пребывания в Поднебесной пятью годами ранее. В ней Павел Яковлевич, московский интеллигент, врач и художник, так описывает китайский чай: “Чай, приготовленный по-китайски, т. е. как они его употребляют, имеет такие слабые намеки на какой-либо вкус и запах, что можно сказать, что он не имеет никакого вкуса и никакого аромата; по крайней мере, ни я, никто из тех, кого я об этом спрашивал, не находили их в даже самых дорогих сортах чая, какими нас угощали в разных городах мандарины, как редких и до известной степени почетных

¹ Речь идет о Тяньцзиньских трактатах 1858 г. между Китаем и европейскими странами, а также Пекинском трактате 1860 г.

гостей» [Пясецкий 1880, 312]. Русские путешественники признавались, что чувствовали только вкус соломы, циновки и горячей воды. Нельзя же наслаждаться столь странным вкусом? Соответственно, приходили к выводу, что китайцы пьют чай исключительно с оздоровительными целями. О продукте, производимом нашими купцами, Пясецкий сообщал следующее: «А хотите узнать, какого мнения китайцы насчет нашего чая? Наш черный или красный чай так мало употребляется в Китае, что во многих местах его даже не знали и называли “заморским” чаем. Китайцы этих мест были убеждены, что мы привезли его с собой из своей земли. Когда же нам случалось угощать своим чаем гостей из мандаринов или, другими словами, предлагать им попробовать “заморского чаю”, они пили его видимо неохотно, а иные просто с отвращением, хотя и старались из деликатности скрыть свои ощущения. Некоторые же, попробовав, совсем отказывались, хотя чай у нас был самого высокого качества. Выпивших я просил сказать мне откровенно, не стесняясь, как они его находят? “Бу! Бу-хао!” (нет, не хорош) – отвечал иной откровенный человек, тряся при этом головой и делая гримасу» [Пясецкий 1880, 313–314].

Справедливости ради, надо заметить, что поставки в Россию байхового чая с истинным китайским вкусом сохранялись, в основном привозились для гурманов. А. Субботин в 1890-х гг., описывая способы и обычаи чаепития народов мира, упоминает, что в России встречаются “настоящие знатоки чая, не уступающие в этом отношении китайцам, пьющие чай лучших сортов, по всем правилам, с сохранением аромата, обращая чаепитие в какой-то культ” [Субботин 1892, 176]. Но дальше добавляет: “Таким образом, если брать чай сам по себе, со всеми его специфическими особенностями... его умеют пить только одни китайцы и японцы, а у других народов большинство населения старается портить этот благородный напиток, сдабривая его разными посторонними примесями, обращая его в какое-то второстепенное средство, только облегчающее потребление других пищевых веществ, так что его физиологические свойства стухеваются, и сам букет исчезает” [Субботин 1892, 176–177].



Карта № 4. Ареал активного потребления чая с XIV по середину XIX в.

История развития потребления чайного листа насчитывает несколько тысячелетий, а география распространения чаепития к сегодняшнему дню охватывает весь мир. Пройдя несколько этапов реформации, китайская чайная традиция сначала развивалась внутри древнекитайского общества, а затем постепенно проникала в другие страны. На формирование национальных традиций чаепития прежде всего влиял способ заваривания в самом Китае. Из перечисленных примеров хорошо видно, как зависит национальная традиция, сохранившаяся до наших дней, от времени заимствования:

Таблица № 1. Корреляция национального способа заваривания чая в зависимости от времени заимствования

Время начала потребления чая	Чайная эпоха в Китае	Страна потребления	Способ потребления
До III в. до н. э.	Чай как трава	Мьянма и провинция Юньнань	Чайные листья как блюдо, с различными добавками
До VIII в. н. э.	Чай как суп	Тибет и страны Центрально-Азиатского региона	Чайные бульоны с мясом или молоком
До XIV в.	Чистый чай	Япония	Взбивание чистого чая в виде порошка
После XIV в.	Рассыпной чай	Современный Китай и европейские страны	Заваривание рассыпного листа без добавок

Заимствование чужих культурных компонентов всегда положительно воздействует на развитие этнической культуры, давая ей новый стимул для развития [Мухамеджанова... 2007]. Со временем новшество трансформируется и приобретает уникальную форму. У каждой национальной традиции чаепития есть своя история как проникновения чая в страну, так и его адаптации. В зависимости от времени заимствования и целей: лечебное или общеукрепляющее средство, часть религиозного культа, светский ритуал и т. д. – различался и результат синтеза китайского обычая с устоявшимися культурой и бытом народа. Следующий за тем симбиоз культур привел к формированию большого разнообразия национальных традиций чаепития, корни которых уходят в китайскую историю чая.

ЛИТЕРАТУРА

Виноградская В. Настроения чая. Малая чайная антология. Москва: Издательство “Синосфера”, 2015. Режим доступа: <https://sinosfera.ru/nastroeniya-cha-ya-malaya-chajna-ya-antologiya.html> (дата обращения: октябрь 2018).

Лу Юй (778). Канон чая. Перевод А. Т. Габуев, Ю. А. Дрейзис. Москва: Гуманитарий, 2007.

Мухамеджанова Н. М. Теория культуры в вопросах и ответах: учебное пособие для студентов заочной формы обучения. Оренбург, 2007.

Попов К. А. О чае и его приготовлении русскими в Китае. Москва: Типография И. Н. Кушнерова, 1870.

Попов А. Ф. Путевые заметки о Хань-коу и русских чайных фабриках // Записки ИРГО по отделению статистики. Т. 2. Санкт-Петербург, 1871.

Пясецкий П. Я. Путешествие по Китаю в 1874–1875 гг. Т. 1. Санкт-Петербург: Типография М. Стасюлевича, 1880.

Субботин А. П. Чай и чайная торговля в России и других государствах. Производство, потребление и распределение чая. Санкт-Петербург, 1892.

Хохлов А. Н. Торговля и предпринимательская деятельность россиян в Китае во второй половине XIX века // **Российская история**. 2012. № 3.

Шведов М. Н. **Чайная культура китайцев: истоки и эволюция**: диссертация, Томск, 2014.

Jiang Wen Zhong. The History Of Lincang. Tea Trees Upon The Hills // **The Art Of Tea** № 12, Wushing Books Publication Co, Taipei, 2010.

Liu Tong. **Chinese Tea. A Cultural History and Guide**, translated by Yue Liwen. China Intercontinental Press, Beijing, 2005.

Rowe W. T. **Hankow: Commerce and Society in a Chinese City, 1796–1889**. Stanford University Press, California, 1984.

王秋墨 中国老茶具典藏图鉴, 中国轻工业出版社, 北京, 2007. (Ван Цю Мо. **Чжун Го Лао Ча Цзюй Дянь Цзан Ту Цзянь**, Чжун Го Цин Гун Е Чу Бань Шэ, Бэй Цзин, 2007).

朱锦武 吃茶2: 四季饮茶与健康。朱锦武,姜丽妍, 世界图书出版公司, 西安, 2014. (Чжу Цзинь У. **Чи Ча 2: Сыцзи инь ча юй цзянькан**. Чжу Цзинь У, Цзян Ли Янь. Шицзе тушу чубань гунсы, Сиань, 2014).

陈宗懋 品茶图鉴 俞永明、梁国彪、周智修, 黄山书社, 北京, 2009. (Чэнь Цзун Мао. **Пинь ча туцзянь** Юй Юн Мин, Лян Го Бяо, Чжоу Чжи Сю, Хуаншань шушэ, Бэй Цзин, 2009).

REFERENCES

Vinogradskaja V. (2015), *Nastroeniia chaia. Malaia chainaia antologija*, Moscow Izdatel'stvo "Sinosfera". Available at: <https://sinosfera.ru/nastroeniya-chayamalaya-chajnaia-antologija.html> (accessed October 2018). [In Russian].

Lu Yu (778), *Kanon chaia*. Translated by Gabuev A. T., Dreizis Iu. A. M. Izdatel'stvo "Gumanitarii", Moscow. [In Russian].

Mukhamedzhanova N. M. (2007), *Teoriia kul'tury v voprosakh i otvetakh: uchebnoe posobie dlia studentov zaочноi formy obucheniia* / Mukhamedzhanova N. M., Boguslavskaja S. M. (Ed.), Orenburg. [In Russian].

Popov K. A. (1870), *O chae i ego prigotovlenii russkimi v Kitae*, Moscow: Tipografiia I.N. Kushnereva.

Popov A. F. (1871), Putevye zametki o Khan'-kou i russkikh chainykh fabrikakh, *Zapiski IRGO po otdeleniiu statistiki*, T. 2. Saint Petersburg. P. 283–316.

Piasetskii P. Ia. (1880), *Puteshestvie po Kitaiu v 1874–1875 gg.* T. 1. Tipografiia M. Stasiulevicha, Saint Petersburg. [In Russian].

Subbotin A. P. (1892), *Chai i chainaia trgovlia v Rossii i drugikh gosudarstvakh. Proizvodstvo, potreblenie i raspredelenie chaia*. Saint Petersburg. [In Russian].

Khokhlov A. N. (2012), *Torgovlia i predprinimatel'skaia deiatel'nost' rossiian v Kitae vo vtoroi polovine XIX veka* // *Rossiiskaia istoriia*, № 3, S. 144–152. [In Russian].

Shvedov M. N. (2014), *Chainaia kul'tura kitaitsev: istoki i evoliutsiia: dissertatsion*, Tomsk. [In Russian].

Jiang Wen Zhong (2010), The History Of Lincang. Tea Trees Upon The Hills, *The Art Of Tea* №12, Wushing Books Publication Co, Taipei.

Liu Tong (2005), *Chinese Tea, A Cultural History and Guide*, translated by Yue Liwen, China Intercontinental Press, Beijing.

Rowe W. T. (1984), *Hankow: Commerce and Society in a Chinese City, 1796–1889*, Stanford University Press, California.

Wang Qiumo (2007), *Zhongguo lao chaju diancang tujian*, Zhongguo qing-gongye chuban she, Beijing, 2007. (In Chinese).

Zhu Jinwu (2014), *Chi cha 2: Siji yin cha yu jiankang*, Zhujinwu, Jiangliyan, shijie tushu chuban gongsi, Xi'an. (In Chinese).

Chen Zongmao (2009), *Pin cha tujian yu yongming, liangguobiao, zhouzhi xiu*, Huangshan shushe, Beijing. (In Chinese).

ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ КИТАЙСЬКОЇ ЧАЙНОЇ ТРАДИЦІЇ, ШЛЯХИ ЇЇ ПОШИРЕННЯ ТА АДАПТАЦІЯ В ІНШИХ КРАЇНАХ

Ю. С. Христюлова

У статті представлена та проаналізована історія розвитку китайської чайної традиції, починаючи з давніх часів до сьогодення. У Китаї протягом тисячоліть чаювання пройшло декілька етапів реформування. Передусім змінювалася філософія споживання чайного листу, яка вела до трансформації виробництва і заварювання настою. Чай спочатку споживали як лікарську рослину, як компонент супу. Потім у Китаї перейшли на пиття чистого настою та виробництво чаю в розсипному вигляді. Майже на кожному етапі розвитку були сформовані спеціальні ритуали приготування страви або напою із чайного листя, у яких використовувався особливий посуд. При зміні чайних епох ці способи заварювання в Китаї або відмирили та забувалися, або перетворювалися в нові, або продовжували подальше існування у вузьких рамках малих етнічних груп, випадаючи із загальної культурної парадигми. Але аналоги давніх китайських ритуалів та церемоній збереглися у культурах інших країн, хоча в дещо перетвореному вигляді. На основі історичних даних про поширення чаю в інші регіони у статті показаний зв'язок між етапами розвитку чайної культури в Китаї та її адаптацією в інших народів. Чайна традиція, потрапляючи в нове культурне середовище, зазнавала низки змін, що привело до формування унікальних етнічних варіантів заварювання чайного листу на основі китайського способу цього періоду. У підсумку у світі сформувалось безліч різноманітних способів споживання чайного листу, які з часом почали правити презентацією культурних особливостей нації. Для ілюстрації цієї тенденції у статті розглянуті лише декілька подібних запозичень, які збереглися на рівні національної спадщини: у М'янмі, Тибеті, Росії, Британії, Японії та в самому Китаї. У доданих до статті картах, із зазначенням території поширення чаювання в різні епохи, також можна знайти зв'язок між запозиченим способом споживання чаю в Китаї і сформованою національною традицією.

Ключові слова: чаювання, Китай, синтез культур, чайна культура, російський чай, британський чай

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ КИТАЙСКОЙ ЧАЙНОЙ ТРАДИЦИИ, ПУТИ ЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЯ И АДАПТАЦИЯ В ДРУГИХ СТРАНАХ

Ю. С. Христюлова

В статье представлена и проанализирована история развития китайской чайной традиции начиная с древнейших времен до современности. В Китае в течение тысячелетий чаепитие прошло несколько этапов реформирования. Прежде всего менялась философия потребления чайного листа, которая вела к трансформации производства и заваривания настоя. Чай первоначально употребляли как лекарственную траву, как компонент супа, затем Китай перешел на питье чистого настоя и производство чая в рассыпном виде. Почти на каждом этапе развития были сформированы специальные ритуалы приготовления блюда или напитка из чайных листьев, в которых использовалась особая утварь. При смене чайных эпох эти способы заваривания в Китае либо отмирили и забывались, либо преобразовывались в новые, либо продолжали дальнейшее существование в узких рамках малых этнических групп, выпадая из общей культурной парадигмы. Но аналоги древних китайских ритуалов и церемоний сохранились в культурах других стран, хотя и в несколько преобразованном виде. На основе исторических данных о распространении чая в другие регионы в статье

показана связь между этапами развития чайной культуры в Китае и ее адаптацией у других народов. Чайная традиция, попадая в новую культурную среду, проходила ряд изменений, что привело к формированию уникальных этнических вариантов заваривания чайного листа на основе китайского способа данного периода. В итоге в мире сформировалось множество разнообразных способов потребления чайного листа, которые со временем стали служить презентацией культурных особенностей нации. Для иллюстрации данной тенденции в статье рассмотрены лишь несколько подобных заимствований, сохранившихся на уровне национального наследия: в Мьянме, Тибете, России, Британии, Японии и в самом Китае. В приложенных к статье картах, с указанием территории распространения чаепития в разные эпохи, также можно найти связь между заимствованным способом потребления чая в Китае и сложившейся национальной традицией.

Ключевые слова: чаепитие, Китай, синтез культур, чайная культура, русский чай, британский чай

Стаття надійшла до редакції 20.09.2018