
ВИЩИЙ СТУПІНЬ КРАСИ

Юй Цююй

Переклад з кит. В. Б. Урусова

Юй Цююй 余秋雨 – відомий історик культури Китаю, літературознавець, есеїст, письменник, теоретик сучасного китайського мистецтва. Спеціалізуючись у прозі, теорії мистецтва, видає свої книги в материковому Китаї і на Тайвані, виступає з лекціями в багатьох університетах у країні і за кордоном. 2006 року очолював список “Найбагатших письменників Китаю”. Його збірка есе з культури в 1990-х і на початку 2000-х років стала бестселером на материковій частині Китаю, значно вплинула на культурне життя на Тайвані, в Гонконзі. З 2010 року Юй Цююй почесний доктор у галузі літератури Науково-технічного університету Макао. За уявленнями Юй Цююя, каліграфія, опера “куньцюй”, чай “пуер” є “трьома унікальними явищами культури в цьому світі”, в яких приховані “життєво важливі точки” і “родимі плями” китайської культури. У своїй новій книзі “Вищий ступінь краси” “极端之美” (видавництво “Чанцзян Вень”, жовтень 2013 року) він пише: «Каліграфія це в чистому вигляді “культура тексту”, опера “куньцюй” – це “поєднання тексту з культурою стану”, а чай “пуер” – це в чистому вигляді “культура стану”». Пропоную познайомитися із уривком з цієї книги Юй Цююя.

Багато хто, починаючи пити чай 普洱 “пуер”, завжди відчувають невелику перешкоду. Ця перешкода через контраст. Найбільший контраст – у порівнянні із зеленим чаєм. Чашка хорошого зеленого чаю всюди поширює свіжий аромат, досягаючи органів нюху і смаку. Листочки чаю зберігають свій зелений колір, розпрямившись, занурюються і спливають в окропі, спостерігати за цим приємно оку. З першим ковтком відчувається трохи терпкий трав’яний смак, тим більше, якщо цей смак належить до одного із сортів весни цього року. Такий свіжий, що дозволяє вам почути щебетання птахів серед білих хмар високо в горах.

Чай 龙井 “лунцзін” вищого гатунку виробляють у моєму рідному місті, краший сорт 猴魁 “хоукуй” отримують на батьківщині Ма Лань, тому ми добре знаємо магію зеленого чаю. Пізніше, коли почали пити один із гатунків чаю 乌龙 “улун” – 铁观音 “тегуаньїнь” і чай з бескидів 大红袍 “дахунпао”, то виявили, що хоча зелений чай хороший, але здається занадто легким, тільки пригубив, а від його легкого смаку і сліду не залишається.

Чай “улун” набагато глибший. Хоча у нього немає свіжості аромату зеленого чаю, але його аромат прихований всередині, він швидко наростає в міру того, як його п’ють. Порівняно з ним, чай “тегуаньїнь” міцний і прозорий, “дахунпао” – насичений і витриманий, ми віддаємо перевагу останнім двом. Чай 金骏眉 “цзіньцзюньмей”, що росте недалеко від них, також розкриває свій високий стиль, у будні ми п’ємо його чимало.

Так, куштуючи різні сорти, раптом натрапили на чай “пуер”. З першого погляду він не сподобався. Чорна неохайна грудка грубого листя, що безладно спресована у формі коржа. Коли підніс до носа понюхати, то не було ніякого ясного аромату. Відколупнув шматочок, заварив у окропі, з’явився світло-коричневий колір, ковтнув, відчув якийсь застарілий смак.

Що стосується продуктів харчування, то люди вже звикли вибирати найсвіжіше, так що застарілий смак, як правило, викликає інстинктивне неприйняття. Тим більше, що вже й говорити, якщо на ринку дійсно є чай “пуер” низької якості, що неправильно зберігався, із запахом чогось “запліснявілого”, скуштувавши який, відвідувачі чайної розвертаються і йдуть.

Проте серед тих відвідувачів чайної, хто розвертається і йде, деякі зупиняються в нерішучості, бо знають, що на світі є чимало шанувальників чаю “пуер” із високим рівнем життя. Невже всім їм сліпо подобається щось “покрите цвіллю”? До того ж, у всіх цих людей є свої власні професійні досягнення, немає причини “обманювати” або “придумувати” щось про чай “пуер”. Таким чином, ті, хто розвертаються і йдуть, починають сумніватися, знову повертаються, намагаються знайти деяких знавців, щоб із ними випити справжнього чаю “пуер”.

Ці сумніви пов’язані із життям. Якщо вони також мають фізіологічну гнучкість значно розширювати свої звички харчування, якщо вони ще зберігають здатність відкривати радість життя у високих смакових відчуттях, тоді ситуація стає більш серйозною. Ці відвідувачі, які сумніваються, незабаром починають пити чай “пуер” і вже не можуть зупинитися.

Як це відбувається? Насамперед, це дія чаю.

Майже у всіх відвідувачів чайних є такий досвід: після кількох чашок чаю “пуер” високого гатунку смак його ще докладно не поясниш, а на спині по хребту виступають кілька крапель поту. Відразу ж у животі починається рух, у грудях відчувається легкість, під язиком слина. Вище я словом “легкий” описував зелений чай, а якщо говорити про чай “пуер”, то хоча він і не легкий, але робить легким тіло відвідувача чайної.

Це, можливо, важко собі уявити. У минулому імператори династії Цін верхи на коні проводили придворне життя, і найбільше їх обтяжувало те, що вони все більше товстіли. Тому, коли їм доводилося пити чай “пуер”, то їх охоплювала невимовна радість.

За часів імператора Юнчжена чай “пуер” у великій кількості вже поставлявся в імператорський палац. Імператор Цяньлун пив ці коричневі стебла і листочки, що приносили йому відчуття легкості. У “Трактаті про чай” він шукав, але так і не знайшов чай “пуер”, насміхався над Лу Юем, кажучи, що той “осоромився”. Він із цього приводу написав вірш: “Краплі роси в чашці з золотими стеблами, Лу Юю має бути соромно”. Його вірш написано погано, він не вартий того, щоб серйозно його розбирати, але якщо використовувати слова “роса золотих стебел” для позначення чаю “пуер”, то це з натяжкою, але можна вважати підходящим визначенням.

У романі “Сон червоної садиби” справді написано, що в той час, якщо хтось багато з’їдав, то йому радили “заварити і випити трохи чаю пуер”. У записках сподівів імператорського палацу також зазначено: «Коли частують чаєм, спочатку шанобливо підносять чашу чаю “пуер”, тому що він і зігріває, і розщеплює жирну їжу». До столиці чай потрапляв стародавнім чайним шляхом з округу Пуер, звідки він здебільшого поставлявся в холодні високігірні райони, де в їжу вживали багато м’яса і дуже мало овочів. У тих місцях часто виникали захворювання травлення та кровоносної системи, тому й почали чайні кінні каравани возити плитковий чай.

Тепер ми можемо знайти кілька записів, що пов’язані з цим, наприклад: «У чаю “пуер” смак гіркий і міцний, розщеплює жирну їжу, токсини яловичини і

баранини»; «чай – основний продукт харчування західних жунів, тибетців з давнини до наших днів, без чаю м'ясна їжа не перетравлюється», «один день без чаю – застій в організмі, три дні без чаю – захворієш»...

У сучасному Китаї надлишок їжі, занадто багато жирної, все більше і більше людей стикаються з тією ж проблемою, що була в імператорському палаці і у народів високогір'я. Крім того, засобами сучасної науки доведено, що чай «пуер» дає ефект зниження цукру і холестерину в крові. Тому він і став популярним.

Крім того, чай «пуер» також має ту перевагу, що його вживання не впливає на сон. Навіть якщо вип'єш вночі, то міцно спатимеш. Ця перевага є унікальною серед інших чаїв, що позбавило тисячолітніх тривог всіх, хто п'є чай.

Уявіть собі, що у багатолюдному місті, якщо хочеш комфортно розташуватися за столом і випити чаю, то це можливо, в основному, вночі. Інші види чаю з настанням ночі завжди складно пити без наслідків, тому чай «пуер» став королем ночі. Ті, хто захоче заперечувати, можуть хіба що протягом дня щось викрикувати, але з настанням темряви вони вже не скажуть жодного слова.

По-друге, це смак.

Якщо користь від чаю «пуер» лише в тому, що тіло стає легким і здоровим, то він просто є здоровим напоєм. Але найпривабливіше для відвідувачів чайних – все ж його смак. Описати смак чаю важко, зазвичай говорять, що пахне як камфорне дерево, як орхідея, як лотос і т. ін., але це тільки порівняння, до того ж, для передачі смаку використовується нюх. У світі є кілька основних видів смакових відчуттів, але всі вони не підходять до чаю «пуер». Навіть у світі чаю серед відомих смаків – зеленого чаю, чаю «улун», чорного чаю, ароматизованого чаю – чай «пуер» не вписується в загальну картину.

Люди – це істоти, які серйозно ставляться до «типології», без цієї «типології» вони не знають, як упорядкувати свої власні відчуття. Часто чуємо, як деякі освічені люди фразами «хороший чай слабкий», «справжній чай без смаку» описують чай «пуер». Насправді, така втрата відчуттів стала філософією, трохи вводить людей в оману.

Що б там не казали, але чай «пуер», безумовно, не «слабкий», «позбавлений смаку», він має «великий смак». Якщо ви обов'язково повинні використовувати китайські ієрогліфи для вираження відчуттів, то більш підходять зі значенням: старий і міцний, теплий і соковитий. Основа цих якостей чаю «пуер» мінлива і невичерпна, до того ж кожна з важливих змін залишається в пам'яті відвідувачів чайної, повільно накопичується в затишній «коморі відчуттів».

У цій «коморі» різні відтінки смаку чаю «пуер» упорядковуються, але все ж їх не можна точно описати, хіба що за допомогою порівнянь і асоціацій можна спробувати це зробити. Я провів літературний експеримент, щоб побачити, які метафори та асоціації можна тут використовувати, з великими труднощами можу висловити свої внутрішні відчуття різних відтінків смаку чаю «пуер».

Ці метафори та асоціації такі «безглузді», але будь-який відвідувач чайної зі стажем, який не позбавлений літературного смаку, почувши їх, буде кивати і посміхатися. Тільки зіткнувшись із близьким сигналом, різноманітні смаки витягуються з «комори відчуттів» чайних знавців і відбувається їх стикування.

Чай «пуер», як тільки опиняється в «коморі відчуттів», то не дозволяє розмістити тут продукт низької якості. Це, справді, додає проблем у житті. Наприклад, така людина, як я, з широким поглядом на речі може де завгодно випити будь-який напій, але я не можу пити який завгодно чай «пуер». Деякі друзі, почувши,

що я знавець чаю “пуер”, із добрих намірів, запрошують мене до місцевих чайних. Коли заходимо, то і чайні прилади, і майстри чайної церемонії наявні, але все це розчаровує мене. Накопичення професіоналізму в конкретній сфері все більше, все щільніше звужує сферу сприйняття, і з цим нічого не поробиш. Чай “пуер” у моїй “коморі відчуттів” завжди напоготові, якщо напій не той, то його не приймає вся прихована система, це може викликати протест тіла і душі.

Це неприйняття, якщо сказати про це більше, викликане маленькою структурою “чайної дегустації” на краю структури людської особистості. Із зовнішнього краю форми особистості витягується маленька форма “чайного стандарту”. Незалежно від того, “дегустація” це чи “стандарт”, шляхом заперечення і викреслювання підтримується вища якість. Якщо говорити про чай, хоча це не пов’язано з духовністю і моральністю, але це має відношення до якості життя.

По-третє, це глибина.

У “коморі відчуттів” чаю “пуер” є такі визначення: глибокий, щільний, із тонким ароматом. Таким чином, цей чай дає простір для пошуків, стає об’єктом нескінченних визначень, дозволяє продовжувати його вивчення. Якщо порівнювати з багатьма вишуканими стравами та напоями в світі, то хоча вони і хороші, але їхній смак не відрізняється різноманітністю, їм не дістає простору для розширення, можна поїсти і випити, але не відчуєш нових відчуттів. Тоді вже, вибачте, якщо ви не можете отримувати нових відчуттів, то це не може стати великою культурою. На мій погляд, чай “пуер” за ступенем багатства, складності, накопиченого знання в світі можна порівнювати тільки з французьким червоним вином.

За великою класифікацією чай “пуер” розділяється за часом виробництва на 号子茶 “хаоци ча” – “марочний чай” (приватних виробників часів Китайської республіки), 印子茶 “їньци ча” – “чай із печаткою” (чайної фабрики Менхай, який почали виробляти в 50-х роках ХХ століття) і 七字饼 “ціцзи бін” – “чай сімка” (чай сучасного виробництва з провінції Юньнань). За способом виробництва і зберігання розділяється на 老茶 “лаоча” – “старий чай”, 熟茶 “шуча” – “оброблений чай”, 生茶 “шенча” – “необроблений чай” і т. ін. За видом сировини – на чай із великого листя, чай із давніх дерев, чай із плоскогір’я і т. ін. За місцем зростання розрізняють чай із гір Їушань, із гір Цзінмайшань, Наньнуошань і т. ін. Серед них, навіть якщо тільки взяти “марочний чай”, то всередині цього гатунку приховано велику кількість найменувань та торговельних марок чаю. В одному найменуванні однієї марки чаю також є багато суттєвих відмінностей, одним словом, всього не розкажеш.

У процесі мого спілкування, найпершим, хто з неймовірними складнощами спробував словами описати ці відмінності, був пан Ден Шихай із Тайваню; найпершим, хто, доставши справжній чай, дозволив мені через відчуття зрозуміти, що таке високоякісний старий чай, був пан Хе Цзожу з Філіппін; найпершим, хто на основі свого досвіду десятиліть торгівлі чаєм навчив мене тонкощам у розрізненні сортів чаю, був пан Бай Шуцін з Гонконгу. Навіть не знаю, скільки ми з ними випили чаю. Роки, що проведені в неспішних бесідах і дегустаціях за чайним столом, дозволяли нам знову і знову вигукувати, який безмірно глибокий простір, що міститься у чашці і чайнику.

Справді, навіть заварювання чаю – це окрема стаття. Одного разу в Шанхаї у великій вітальні пана Чжан Ціміна пан Ван Цзяпін із Таншаня, якого я називаю “першим у заварюванні чаю в Північному Китаї”, пан Су Жунсінь із Чжуншаня – “перший у заварюванні чаю в Південному Китаї” – разом з іншими видатними

фахівцями чайного мистецтва заварювали чай. Чашку за чашкою передавали до іншої кімнати. Мені варто було випити, і я вже знав, хто заварив чай. Кількість чаю, води, швидкість, температура, розміреність дій формували певний ритм, що дозволяв за смаком визначити людину.

Такі складні відмінності пов'язані з малюнком долі кожного з друзів, пов'язані з марками чаю, високими майстрами, що приховані за великими горами, роками життя, пов'язані з ароматами чаю, що розділені тисячами кілометрів, але нічим не відрізняються, мовою чаю, утворюючи особливу "граматику стану". Коли чай потрапляє всередину, все стає зрозумілим без слів, само собою зрозуміло, просто сидимо біля чайника і шкодуємо, що так мало часу. Такий світ, звичайно, набуває особливої людської глибини, з якою неможливо розлучитися.

Ці три особливості чаю в загальних рисах пояснюють причини привабливості чаю "пуер". Але щоб справді ясно описати чай "пуер", не можна обмежитися лише відчуттями. "Секрет" чаю "пуер" має перебувати за межами людських відчуттів.