

## НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ СРЕДНЕВЕКОВОГО КИТАЙСКОГО ЧАЕПИТИЯ В КОНТЕКСТЕ АНТРОПОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ

*Исследование выполнено в рамках работ по проекту «Человек в меняющемся мире. Проблемы идентичности и социальной адаптации в истории и современности» (грант Правительства РФ П 220 № 14.В25.31.0009).*

Приводится анализ некоторых аспектов ритуала чаепития на основе аутентичного текста, специально посвященного чаю, – «Чайного канона» Лу Юя, который был составлен во времена династии Тан в Китае, с переводом отдельных фрагментов текста. Автор предпринял попытку анализа содержания этих аспектов в контексте антропологических исследований, когда элементы ритуала рассматриваются не изолированно, а в контексте этнокультурного процесса. Также предпринимается попытка привлечь внимание исследователей к проблематике китайской чайной культуры.

**Ключевые слова:** «Чайный канон»; ритуал чаепития; Лу Юй; средневековый Китай.

Важность исследования ритуала для понимания механизмов развития этносоциальных процессов в изучаемом обществе была неоспоримо доказана предыдущими поколениями ученых, она не вызывает сомнений и не требует дальнейшего обоснования. М. Вильсон еще в середине XX в. в исследовании, посвященном изучению ритуала и символизма танзанийского племени ньякьюкса, справедливо заметила: «В изучении ритуала я вижу ключ к пониманию главного в строении человеческих обществ» [1. С. 240]. Ритуалу посвящали исследования многие ученые, такие как Тайлор, Леви-Стросс, Малиновский, Рэдклиф-Браун, Тэрнер, Ван-Геннеп, Веселовский, Топоров, Байбури, Шерстова и многие другие.

Казалось бы, изучение ритуала для исследователя сегодня должно быть делом крайне простым: на данный момент мы располагаем глубоко проработанной поколениями ученых теорией ритуала, если такой термин уместно применить, богатым арсеналом методов исследования и безграничным океаном фактического материала. И все же изучение ритуала всегда ставит исследователя в затруднительное положение. В. Тернер, описывая свой путь изучения ритуала замбийского племени ндембу, отмечал: «Но одно дело – наблюдать, как люди совершают стилизованные движения или поют загадочные песни ритуальных представлений, и совсем другое – правильно понимать, что эти движения и слова означают для них» [2. С. 109]. Тернер же признавался, что за годы полевых работы они вместе с супругой накопили значительное количество материалов, не только собственно наблюдений, но и различных интерпретаций, которые предлагали как «ритуальные специалисты», так и «эксперты» «в области тайных знаний нескольких культов». И хотя эти интерпретации иногда различались, «на деле они составляли скорее нормативную герменевтику культуры ндембу, чем вольные соединения эксцентрических взглядов различных личностей» [Там же. С. 111].

Без сомнения, в ходе полевых исследований всегда доводится сталкиваться с такими «соединениями эксцентрических взглядов». В качестве метода отфильтровать подобные интерпретации Тернер выбрал для себя «неоднократные и многосторонние проверки истолкования применяемых символов» [Там же]. Но

что делать с теми интерпретациями, которые не выдерживают подобных проверок? Ведь эти «соединения эксцентрических взглядов» все же остаются взглядом изнутри, даже если этот взгляд не имеет ничего общего с «каноническим» объяснением, он исходит из интерпретации данных символов носителем этой культуры. То, чего мы стремимся достичь, – это правильное понимание того, что «эти движения и слова означают для них». Но ведь различные личности с эксцентрическими взглядами – тоже «они». Конечно, здесь есть опасность, выражаясь словами К. Гирца, впасть в каббализм, когда «то, что кажется бессмысленным, полно скрытого смысла, если только у вас есть ключ» [3. С. 215]. Именно с такой трудностью мы сталкиваемся, обращаясь к изучению чайной церемонии в Китае.

На протяжении истории китайской чайной культуры технические приемы заваривания чая многократно менялись. Во-первых, это связано с совершенствованием технологии производства чая. Во-вторых, книги о чае составлялись литераторами и аристократами. Чайная культура высшего или образованного сословия (*вэнь жэнь ча*) значительно отличалась от простонародной чайной культуры (*минь цзянь ча су*). Профессор Ван Лин, например, определяет время появления чайной культуры (*ча вэнь хуа*) самой по себе временем, когда «представители господствующего класса и ученые превратили чаепитие в высшее наслаждение и в духовную силу, в результате чего превзошли ценность использования чая самого по себе» [4. С. 20]. Данное утверждение, безусловно, представляется весьма спорным, но это вопрос методологии изучения культуры. Нам важен сам факт того, что такое мнение существует. Простонародная же чайная культура всегда была, если можно так выразиться, проще, что не умаляет ее насыщенности и глубины. Даже не говоря о разных способах заваривания в среде аристократии и простого народа, этих двух разновидностей чайной культуры, синхронно практиковались разные способы заваривания чая. Лу Юй в «Ча цзин» (Чайный канон) указывал на наличие таких видов чая: «Чай, который пьют, бывает грубый, рассыпной, [в виде] пудры, [прессованный в виде] блина» [5. С. 25]. Приемы приготовления разных чаев, соответственно, также были различными.

Другой фактор, также усложняющий интерпретацию чайной церемонии, заключается в том, что на протяжении истории чайной культуры в литературе о чае авторы фиксировали лишь технические приемы его приготовления и оставляли внутреннее содержание и смысл самих действий несказанными. Однако «культура, – как писал профессор К. Гирц, – это носитель смыслов, посредством которых люди интерпретируют свой жизненный опыт и направляют свои действия...» [3. С. 171]. То есть то, что подлежит интерпретации, – это культурный подтекст, который «направляет действия» чайной церемонии. «Намерение, в таком случае, состоит в том, чтобы сосредоточить внимание на одном варианте, как потенциальной точке входа в другие подобные “тексты”» [6. С. 289].

Говоря о технических приемах приготовления чая, на протяжении истории чайной культуры Китая, как уже было сказано, сформировалось бесконечное количество различных вариантов, существовавших синхронно и диахронно. И в то же время с точки зрения техники приготовления чая эти приемы можно разделить на два больших вида: варка и заваривание чая (здесь речь идет именно об употреблении чая в качестве напитка, поэтому мы не говорим о различных приемах приготовления чая, который употребляется в пищу). Варка чая является наиболее древним методом. Согласно мнению некоторых авторов, варка чая сформировалась на основе употребления чая в пищу и в качестве лекарственного отвара [7. С. 74]. Варить можно как свежие чайные листья, так и обработанные. Если чай прессованный, то его сначала измельчали в порошок, а затем варили. В древней энциклопедии, которая была составлена Чжан И во времена Троецарствия (между 227 и 232 гг. н.э.) «Гуан я», приводится технология приготовления чая таким способом: «В [пределах округов] Цзин и Ба собирают листья и делают блины. Старые листья прессуют в блины при помощи рисовой пасты. [Когда] хотят варить, [чтобы] пить чай, сначала поджаривают [чай] над огнем, пока [он] не станет темно-красного цвета, [затем] перемалывают в порошок и кладут в фарфоровый сосуд, заливают кипятком, добавляют лук, имбирь и мандарин» [5. С. 28]. Хотя Чжан И и не говорит, что после того, как чайный порошок залили водой, его кипятят, он употребляет термин *чжу* (варить), который это подразумевает. Таким образом технология, им описанная, следующая: блин поджаривают на огне, пока его цвет не станет темно-красным, затем чай перетирают в порошок (*мо ча*), заливают горячей водой и варят вместе с различными добавками. Такой способ приготовления чая получил распространение не только на территории Китая, но и позже у тибетцев, монголов, уйгуров и других народов в Китае и за его пределами. В настоящее время этот способ с некоторыми изменениями остается популярным среди многих национальных меньшинств Китая. Среди очевидных преимуществ такого способа приготовления чая можно назвать его простоту и удобство: до времен династии Тан в Китае не было специализированной чайной посуды, использовалась либо повседневная посуда, либо посуда для употреб-

ления вина, как это описано, например, в «Оде чаю» Ду Юя (подробнее см.: [8. С. 165–168]). Чай, приготовленный таким образом, может стать едой, как, в частности, тибетская цзамба (каша на основе ячменной муки, смешанной с чаем и топленным ячьим маслом), может употребляться с различными добавками, о которых речь шла выше, либо в чистом виде.

В дальнейшем мы будем рассматривать отдельные элементы чайного ритуала на основе материала, изложенного в первом исследовании, специально посвященном чаю, который стал каноническим и до сих пор пользуется большим авторитетом среди любителей и исследователей чайной культуры Китая. «Ча Цзин» (Чайный канон), согласно различным мнениям, был составлен в 758, 760, 764 либо 765 гг. эксцентричным поэтом Лу Юем (другое имя Хун Цзянь) и доработан в 775 и 780 гг. «Чайный канон» оказал немалое влияние на распространение чаепития в Китае и развитие чайной культуры в целом. Политик и интеллектуал Фэнь Янь, живший во второй половине VIII – начале IX в., в разделе «Инь ча» (Питие чая) в шестом свитке своей книги «Фэн-ши вэнь цзянь цзи» (Записки господина Фэна о слышанном и виденном) так отзываясь о произведении Лу Юя: «Из-за того, что Чанбо Сюн доработал книгу Хун Цзяня (имеется в виду “Чайный канон” Лу Юя), *ча дао* (путь чая) сильно распространился. Среди знати и сановников нет тех, кто не пил бы чай» [9. С. 51]. Сам же Лу Юй почитается как Чайный мудрец (*ча шэнь*), Чайный святой-сянь (*ча сянь*) и даже как Бог чая (*ча шэнь*).

«Чайный канон» состоит из трех цзюаней-свитков и десяти глав. Первая глава «Происхождение» описывает происхождение чая, внешний вид, различные названия, свойства, качество разных видов чайных листьев и т.д. Вторая глава «Инструменты» описывает различные инструменты для сбора и обработки чая. Третья глава «Производство» рассказывает о видах листьев и различных приемах сбора и производства чая. В четвертой главе «Посуда» описывается посуда для варки и питья чая, говорится о том, какая посуда лучше подходит, о том, как использовать различные предметы и об их влиянии на качество чайного настоя. В пятой главе «Варка» Лу Юй описывает процесс варки чая и дает рекомендации по выбору воды. Шестая глава «Употребление [чая]» рассказывает о различных тонкостях употребления чая. В седьмой главе «Факты, [связанные с чаем]» приводятся цитаты, связанные с чаем, из более ранних произведений, а также говорится о знаменитых любителях чая прошлого. Глава восьмая «[Места, из которых чай] исходит» описывает, где в Китае производится чай и какого качества. В девятой главе «[То, что можно] упустить» говорится, при каких обстоятельствах, от каких инструментов для производства и посуды для приготовления чая можно отказаться. В последней десятой главе «Иллюстрация [текста канона]» даются рекомендации, как и на чем написать текст канона и в каком месте вывесить на обозрение гостей. В настоящей статье анализ текста приводится по списку, приведенному в первом томе издания «Чжун хуа ча шу сюань цзи. Чжу ши бэнь» (Сборник избранных китайских произведений о чае с подстрочными комментариями).

С распространением чаепития и развитием чайной промышленности менялась технология производства, а вместе с ней и технология приготовления чая. В третьей главе «Чайного канона» Лу Юй так описывает технологию производства чая: «[Если] в тот день идет дождь – [чай] не собирают, [если] дождь не идет, [но] облачно – не собирают. [Если день] ясный – собирают [листья], пропаривают, перетирают, прессуют, просушивают, нанизывают [на нитку и] развешивают [чтобы] чай [окончательно] высох» [5. С. 8]. То есть собранные в безоблачную погоду чайные листья сначала обдают паром, затем размягченные над паром листья перетирают в порошок; далее чайный порошок прессуется в формы, сушится над огнем, нанизывается на нить и развешивается для окончательной просушки. И хотя Лу Юй с досадой отмечает, что в народе распространен способ варки чая с добавлением различных «ароматизаторов», он такой способ, очевидно, не подерживал, так как называл такой чай «сточными водами из канавы» [Там же. С. 25]. Наряду с другими, описанными и самим Лу Юем способами приготовления чая, как, например, заваривание чайного порошка в кувшине, который он называет *ань ча*, он все же описывает способ варки (*чжу*) чая в главе 5, которая так и называется «Варка». Но тот способ варки уже представляется значительно более усовершенствованным.

В главе «Посуда» насчитывается 24 принадлежности, необходимые для приготовления чая, более того, девятую главу, которая описывает, как уже говорилось выше, в каких случаях можно обойтись без каких принадлежностей, автор заканчивает словами: «Но находясь в городе, в доме знатной семьи, если вам не достает одного из этих двадцати четырех [предметов] посуды – тогда от чая [лучше вообще] отказаться» [5. С. 43]. Как видно, ко временам Лу Юя уже не только существовали специальная чайная посуда и принадлежности, но ее отсутствие представлялось причиной отказаться от чаепития вообще, что указывает на высокую степень ритуализации процесса приготовления и употребления чая. В главе 12 комментария к «И-цзин» (Книга перемен) говорится: «То, что не имеет (досл. – выше) формы – называется *Дао*, то, что имеет (досл. – ниже) форму – называется сосудом» [10. С. 249]. Смысл этой фразы, которая традицией приписывается Конфуцию, безусловно, крайне широк, однако, помимо прочего, в ней подчеркивается та особая роль, которую выполняют предметы во время ритуала. Б. Малиновский отмечал: «...ручное применение оружия, орудия, магической безделушки или религиозного образа незаметно переходит в то, что можно было бы назвать умственным или духовным применением; то есть что материальные объекты глубоко укоренены в верованиях, традиционных установках и типах социальной организации племени» [11. С. 464].

Еще одной важной деталью, которая свидетельствует о том, что Лу Юй говорит не о некоей единой для всего современного ему Китая чайной церемонии, а лишь об одном из ее вариантов, доступном для части его населения – аристократии, является упоминание о том, что именно находясь «в доме знатной се-

мьи» не позволительно чаепитие в отсутствие хотя бы одной из перечисленных им принадлежностей.

Как уже было сказано о древней литературе о чае, что справедливо и для «Чайного канона», автор не дает подробных указаний, как должна проходить чайная церемония, скорее это конспект, некоторые наблюдения, которые важно учитывать тому, кто уже имеет определенные навыки исполнения чайной церемонии. Лу Юй выделяет девять важных частей чайной церемонии, которые он называет «девять трудностей»: «Всего в чае есть девять трудностей: первая – произвести; вторая – [уметь] отличить [хороший от плохого и т.д.]; третья – посуда; четвертая – огонь; пятая – вода; шестая – прожарить [чай над огнем]; седьмая – [растолочь чай в] порошок; восьмая – сварить [чай]; девятая – выпить [его]» [5. С. 25]. Характерно, что первые пять трудностей превосхищают чайную церемонию, создают условия для возможности реализации самой чайной церемонии, однако являются неотъемлемыми ее частями.

Варка чая, согласно главе «Варка», начинается с прожаривания чая над горящими в жаровне углями. Затем чай необходимо перетереть в порошок. Лу Юй дает весьма подробные рекомендации о выборе углей для прожарки чая и приготовления воды. Далее он дает подробные инструкции по выбору воды для приготовления чая. Подчеркнутое внимание к выбору воды для приготовления чая – характерная черта древней литературы о чае. Собственно технология варки чая заключалась в том, чтобы дождаться нужного момента кипения воды и высыпать чайный порошок внутрь, затем дождаться кипения и снять с огня. Лу Юй говорит, что для одного чаепития следует использовать один шэн воды (во времена династии Тан он примерно равнялся 600 мл [12. С. 32]) и разделить его на три, максимум пять чаш: «Сваренный чай [следует выпить] первую, вторую и третью чаши, [максимум] четыре, пять чаш, [если только] не испытываешь сильной жажды, больше пить не следует» [5. С. 23]. Это замечание представляется весьма интересным и не может не напомнить об ограничении на употребление алкоголя, записанное в «Ли цзи»: «[Когда] благородный муж пьет вино, первый кубок выпивает с серьезным выражением [лица], второй кубок выпивает с мягким дружелюбным и почтительным выражением. [Согласно правилам] благопристойности, на третьем кубке [полагается] остановиться, [поэтому, выпив третий кубок, сановник] с радостным почтением уходит» [13. С. 442]. Далее Лу Юй пишет: «Самый крепкий ароматный чай – первые три чаши, самое большое [количество] не [должно] превышать пять чаш. Если количество гостей достигает пяти, [следует] использовать три чаши, [если] достигает семи, [следует] использовать пять чаш. Если гостей больше шести – не следует каждому [выделять] по чаше. Одному гостю чаши не хватит, [но] долгий вкус [чая] восполнит этот недостаток» [5. С. 26]. В первой главе «Чайного канона» мы встречаем замечание, которое помогает в осмыслении этого ограничения на количество употребляемого чая: «Если пить чай, природа его вкуса холодная, пить чай больше подходит людям

скромной природы и высоких моральных качеств» [5. С. 4]. Представление это ко временам Лу Юя было уже устоявшимся, что делало употребление чая не просто наслаждением и эстетическим переживанием любования цветом настоя и обильной пены, но и своего рода социальным заявлением.

Ниже, в шестой главе «Употребление [чая]», говорится: «[Чтобы] утолить жажду – [следует] пить компот, [чтобы] прогнать тоску – [следует] пить вино, [чтобы] взбодриться и прогнать сон [следует] пить чай» [Там же. С. 24], что также указывает на то, что Лу Юй видел в чае не заурядный напиток, а нечто большее, определенное средство, наделенное функцией. Также поясняя «девять трудностей» чая, Лу Юй говорит: «Пить [чай] летом и не пить зимой – [это] не [означает] пить» [Там же. С. 26]. Это высказывание представляется весьма интересным: в южных районах Китая лето достаточно жаркое, и чай часто помогает жителям этих краев перенести дневной зной и утолить жажду. Как Лу Юй отмечал в приведенной выше цитате, «природа его вкуса холодная», благодаря чему, согласно представлениям традиционной китайской медицины, чай помогает утолить жажду и перенести жару. Однако зимой, когда зной сменяется холодом, нужны продукты с «теплым» или «горячим» вкусами. И все же Лу Юй говорит, что пить чай летом и не пить зимой – значит пить не правильно, требуя, таким образом, своего рода преданности любимому напитку. Как видно, в данном контексте чай также выступает не как вспомогательное средство адаптации к окружающей среде, но как некая практика более высокого порядка, которая налагает на адепта определенные обязательства. Это невысказанное, но имплицитно присутствующее заявление особенности чая среди других напитков Лу Юй подкрепляет перечислением в седьмой главе известных личностей, которые употребляли чай, начиная с Шэньнуна (Боже-

ственный земледелец, другое имя – Янь-ди), мифического императора-первопредка, и до современной ему династии. Авторитет этих личностей и тем более обожествленного правителя древних китайцев сам по себе констатировал незаурядность чая, а употребление его выступало способом приобщиться к ним, как говорил М. Элиадэ: «магические и фармацевтические свойства трав также обусловлены наличием небесного прототипа растения или же тем, что впервые травы эти были сорваны богом» [14. С. 51].

Объективные ограничения, которые ставит перед нами допустимый объем настоящей статьи, не позволяет нам провести более глубокий анализ средневекового китайского ритуала чаепития. Однако приведенных выше данных, кажется, вполне достаточно для того, чтобы показать, что чайная культура «выросла» из культуры Китая, что на протяжении истории культура употребления чая выражала эстетические представления, чаяния и убеждения любителей этого напитка. И здесь, соответственно, мы подходим к весьма органическому выводу: анализ содержания ритуала чаепития и идей, связанных с ним, на протяжении истории является важным подспорьем в изучении культурного и этического процессов в Китае. Было бы легкомысленным утверждать, что именно чайная культура является важнейшим источником в подобных исследованиях, однако тот факт, что этот аспект жизни китайского общества до сих пор игнорируется исследователями, также является большим упущением. Дискурсивный взгляд на настоящую проблематику позволит не только отойти от сентиментально-эксцентрических суждений о содержании чайной культуры Китая, но и позволит нам увидеть, как идеи и представления обретают воплощение в привычном и повседневном акте. Не случайно так часто сегодня можно услышать в Китае фразу «Заваривать чай – это целая наука!»

## ЛИТЕРАТУРА

1. Wilson M. Nyakyuka ritual and symbolism // American Anthropologist Col. 56. 1954. Iss. 2.
2. Тэрнер В. Символ и ритуал. М.: Наука, 1983.
3. Гирц К. Интерпретация культур. М.: РОССПЭН, 2004.
4. Ван Лин. Лян цзинь чжи тан дай дэ инь ча чжи фэн юй Чжун го ча вэнь хуа дэ мин я юй син чэн (Традиции употребления чая со времени династии Цзинь до династии Тан, и появление и становление китайской чайной культуры) // Ча дэ ли ши юй вэнь хуа: 90 Хан чжу го цзи ча вэньхуа янь тао хуй лунь вэнь сюань / под ред. Ван Цзяян. Ханчжоу: Чжэцзян шэин чубаньшэ, 1991.
5. Чжун го ча шу сюань цзи. Чжу ши бэнь (Сборник избранных китайских произведений о чае с подстрочными комментариями) / под ред. Е Юй и Цин Чуаня. Пекин: Чжунго цингунэ чубаньшэ, 2005. Т. 1.
6. Kondo D. The way of tea: a symbolic analysis // Man. New Series. 1985. Vol. 20, № 2.
7. Дин Ишоу. Чжун го инь ча фа лю бянь као (Исследование изменения способа употребления чая в Китае) // Нун е као гу (Журнал Археология сельского хозяйства). Наньчан: Изд-во журн. «Нун е као гу», 2003. № 2.
8. Шведов М.Н. «Ода чаю» Ду Фу как источник по истории чайной культуры в раннесредневековом Китае // Вестник Томского государственного университета. История. 2013. № 6 (26).
9. Фэн Янь. Фэн-ши вэнь цзянь цзи цзяо чжу (Записки господина Фэна о слышанном и виденном с комментариями) // Тан сун ши ляо би цзи цун кань (Собрание письменных исторических источников времен династий Тан и Сун). Пекин: Чжунхуа шуцзюй, 2005.
10. Чжоу и и чжу (Чжоу и с переводом и комментариями) / пер. и комм. Чжоу Чжэньфу. Пекин: Чжунхуа шу цзюй, 2004.
11. Малиновский Б. Избранное: Динамика культуры. М.: РОССПЭН, 2004.
12. Цю Гуанмин. Чжунго гудай дуляньхэн (Древнекитайские системы мер и весов). Пекин: Шану иньшугуань, 1996.
13. Люй Юнкай, Люй Южэнь. Ли цзи цюань и. Сяо цзин цюань и (Ли цзи с переводом на современный язык). Гуйян: Гуйчжоу жэньминь чубаньшэ, 2009. Т. 1.
14. Элиадэ М. Миф о вечном возвращении. Архетипы и повторяемость. СПб.: Алтейя, 1998.

Статья представлена научной редакцией «История» 26 мая 2015 г.

## SOME ASPECTS OF THE TEA RITUAL IN MEDIEVAL CHINA IN THE CONTEXT OF ANTHROPOLOGICAL STUDIES

*Tomsk State University Journal*, 2015, 399, 146–150. DOI: 10.17223/15617793/399/24

Shvedov Maxim N. Tomsk State University (Tomsk, Russian Federation). E-mail: shvedovmax@gmail.com

**Keywords:** Tea Classics; tea ritual; Lu Yu; medieval China.

The importance of studying rituals has been proven by past generations of scientists; therefore, it requires no further reasoning. We are lucky to rely upon the rich and well established research methodology and a huge collection of field research data. Nevertheless, rituals are still a source of numerous problems for those who intend to interpret the ritual and its symbolism. One of these problems is verification of the interpretation results. This problem becomes especially essential in case of the Chinese tea ritual. There are so many canonical and individual ways of explaining the meaning and purpose of the whole ritual and its different parts in particular that it may seem that there is actually no meaning at all. However, putting the tea ritual into the temporal and ideological context helps to observe the ritual from the outside as a holistic act. In this article, the author talks about the tea ritual as it appears in the Tea Classics of Lu Yu, a poet of the Tan dynasty, who composed his text in the second part of the eighth century. The book consists of ten chapters describing the origins of tea and tea drinking customs; tools that are used to produce and prepare tea; methods of picking leaves, their processing, brewing and drinking. The Tea Classics had a major influence upon the development of Chinese tea culture and remains of high value amongst tea lovers and researchers. Methods and techniques of tea preparation were changing along with the development of tea and related industries. Another important feature of Chinese tea culture is that during its history no unified tea ritual was developed. The tea ritual took different shapes and was filled with different meaning depending on the social strata and philosophical views of those who performed it. Though Lu Yu mentions different methods of tea preparation popular amongst regular people, he emphasizes his disapproval of these methods. At the same time, he mentions that the method he describes is appropriate among aristocrats. As well as other ancient books on tea, the Tea Classics does not provide any interpretation of the meaning of different aspects of the tea ritual, neither does he use the word ritual itself. Instead, Lu Yu gives some recommendations for those who already know how to make tea and perform the tea ritual. The attempt of analyzing some particular elements of the Tan dynasty tea ritual that was made in this article is to show researchers the depth of symbolism of the tea ritual to draw attention to this topic. One can see that methods of preparation and serving tea to guests are strongly ideologically engaged and culturally and temporally determined.

### REFERENCES

1. Wilson, M. (1954) Nyakyuksa ritual and symbolism. *American Anthropologist*. 2. Col. 56.
2. Turner, V. (1983) *Simvol i ritual* [Symbol and ritual]. Translated from English. Moscow: Nauka.
3. Geertz, C. (2004) *Interpretatsiya kul'tur* [The Interpretation of Cultures]. Translated from English. Moscow: ROSSPEN.
4. Wang Lin. (1991) Traditsii upotrebleniya chaya so vremeni dinastii Tszin' do dinastii Tan, i poyavlenie i stanovlenie kitayskoy chaynoy kul'tury [The tradition of tea consumption since the Jin Dynasty to the Tang Dynasty, and the emergence and formation of Chinese tea culture]. In: Van Tszuyan. (ed.) *Cha de li shi yuy ven' khua: 90 Khan chzhu go tsi cha ven'khua yan' tao khuy lun' ven' syuan'*. Hangzhou: Zhejiang shein chubanshe. (In Chinese).
5. Yu, E & Qin, Chuan. (eds) (2005) Sbornik izbrannykh kitayskikh proizvedeniy o chae s podstrochnymi kommentariyami [Collection of selected works of Chinese tea with footnote commentary]. V. 1. Beijing: Zhongguo tsingune chubanshe. (In Chinese).
6. Kondo, D. (1985) The way of tea: a symblic analysis. *Man. New Series*. 20:2.
7. Din Ishou. (2003) Issledovanie izmeneniya sposoba upotrebleniya chaya v Kitae [The study of the change in the use of tea in China]. *Nun e kao gu* [Journal of Archaeology agriculture]. 2. (In Chinese).
8. Shvedov, M.N. (2013) "Ode to Tea" of Du Yu as a historical source on tea culture in early medieval China. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Istoriya – Tomsk State University Journal of History*. 6 (26). pp. 165–168. (In Russian).
9. Feng Yan. (2005) Zapiski gospodina Fena o slyshannom i vidennom s kommentariyami [Notes of Mr. Feng about what he has seen and heard with comments]. In: *Sobranie pis'mennykh istoricheskikh istochnikov vremen dinastiy Tan i Sun* [Collection of written historical sources since the Tang and Song dynasties]. Beijing: Zhonghua shutzuy. (In Chinese).
10. Liu Yuzhen. (2004) "Chzhouskiye rituality" s perevodom na sovremennyy kitayskiy yazyk i kommentariyem ["Chou Rituals" translated into modern Chinese language and commentary]. Zhengzhou. (In Chinese).
11. Malinovskiy, B. (2004) *Izbrannoe: Dinamika kul'tury* [Selected Works: Dynamics of Culture]. Moscow: ROSSPEN.
12. Qiu Guangming. (1996) *Drevnekitayskie sistemy mer i vesov* [Ancient Chinese system of weights and measures]. Beijing: Shang inshuguan. (In Chinese).
13. Lu Yongkang et al. (2009) *Li tsi s perevodom na sovremennyy yazyk. Syaoy tszin s perevodom na sovremennyy yazyk* [Li Chi, translated into modern language. Xiao Jing, translated into modern language]. V. 1. Guiyang: Guizhou chzenmin chubanshe. (In Chinese).
14. Eliade, M. (1998) *Mif o vechnom vozvrashchenii. Arkhetipy i povtoryaemost'* [The Myth of the Eternal Return. Archetypes and repeatability]. Translated from English. St. Petersburg: Alteyya.

Received: 26 May 2015