

**Lu
Jü
Teás
könyv**

Lu Jü
TEÁSKÖNYV

A TEÁZÁS SZENT KÖNYVE
A NYOLCADIK SZÁZADI KÍNÁBÓL

Terebess Kiadó
Budapest, 2005

Fordította és a záró tanulmányt írta:

Nyiredy Barbara
Tokaji Zsolt

*A verseket fordította, a jegyzeteket írta és
a mutatót készítette:*

Tokaji Zsolt

Lektorálta és a kínai függelékét gondozta:

Prutkay Csaba

ELSŐ FEJEZET

1. EREDETE

A tea a délvidék egyik pompás fájáról származik, melynek magassága egy-két lábtól egészen több tíz lábíg föléérhet. A Hsziaacsuan-béli Pa-hegyen¹ él egy oly hatalmas fajta, amelyhez két ember karja kell, hogy körbeérje. Ahhoz pedig, hogy a teát leszedhesék, ki kellene vágni a fát.

Maga a fa a *kua-lu*-hoz², levele a gardéniához, virága a fehér vadrózsához, gyümölcse a pálmához, szára a szegfűszegéhez, gyökere pedig a dióhoz hasonlatos. [A *kua-lu* Kuangcsouból származik, hasonló a teához, ám borzalmasan keserű és fanyar ízű. A pálma *cang-kuj* fajtájú³, gyümölcse a teához hasonlít. A diófa és a teacerje gyökerei egyaránt lefelé fejlődnek; ha kavicsba vagy törmelékbe ütköznek, a fiatal növények újból felfelé törnek.]

A tea írásjegyét hol 'fű' gyökkel, hol 'fa' gyökkel, hol pedig a 'fű' és a 'fa' gyökkel⁴ együttesen jelölik. [A 'fű' gyökkel a *csa* írásjegyet⁵ alkotják, ez szerepel az *Az írásjegyek kiejtése és jelentése a Kaj-jüan korban* című munkában⁶; a 'fa' gyökkel a *csia* írásjegyet⁷ alkotják, ez jelenik meg a *Füvészkönyvben*⁸; a 'fű' és a 'fa' gyökkel együtt a *tu* írásjegyet⁹ alkotják, ez szerepel az *Er-jaban*¹⁰.]

A következő elnevezései léteznek: *csa*, *csia*, *sö*, *ming* és *csuan*.¹¹ [Csou herceg¹² mondotta: „A *csia* biz' keserű tea (*ku-tu*).” Jang hivatalnok¹³ mondotta: „Su tartomány¹⁴ délnyugati részének lakói *sö*-nek hívják a *csa* teát.” Kuo hivatalnok¹⁵ mondotta: „Ha korán szüretelik, *csa*-nak hívják, ha későn szedik, *ming*-nek nevezik, de olykor *csuan*-nak is mondják.”]

Ami pedig a termőföldjét illeti, legjobban a málló kőzetben gazdag talajon növekszik, közepesen terem



a kavicsos talajon, és silányan fejlődik az agyagos földben. Általában, ha az ültetése nem magról történik, hanem palántával, kevésbé dúsán fejlődik. Plántálásának módja hasonlatos a tökfélékéhez. Három év múltán szüretelhető.

A vadon termők a legkiválóbbak, az ültetvényeken termesztettek kevésbé értékesek. Teremjenek bár napfényes lankákon vagy árnyas erdők védelmében, akkor a legértékesebbek, ha hajtásaik bíborszínűek; ha zöldek, kevésbé jók. Hajtásuk akkor a legjobb minőségű, ha a bambuszéhoz hasonlatos; ha hegyes akár az agyar, kevésbé értékes. A pöndörödött levelek a legértékesebbek; a nyitottak silányabbnak számítanak. Azokat pedig leszedni sem érdemes, melyek árnyékos hegyoldalakon, vagy völgyekben nőnek, hiszen dermesztő és gyöngítő hatásúak, sőt gyomorpanaszokat okozhatnak.



A tea fogyasztása, rendkívül hűsítő természete miatt, elsősorban mértéktartó és szerény embereknek ajánlott.

Kiszáradás, levertség, fejfájás, szemszárazság, a négy végtag fájdalma és a száz ízület¹⁶ merevsége esetén négy-öt korty javallott. Ezen ital felér a legfőlésegebb tejszínnel¹⁷ és a legédesebb harmattal¹⁸. Ha azonban nem a kellő időben szüretelik, nem elég körültekintően dolgozzák fel, vagy mindenféle füvekkel elegyítik, fogyasztása beteggé tesz.

A teának lehetnek káros hatásai is, akárcsak a ginszengnek. A ginszengek legjobbika Sangtangban terem, a Paekche- és Silla-béli közepes minőségű, a legsilányabb pedig a Koguryo-beli¹⁹. A cöcsoui, a jicsoui, a jocsoui és a tancsoui viszont nem gyógyhatású. Ha pedig ginszeng helyett pásztortáskát szedünk, az a „hat kórságot”²⁰ s azok gyógyíthatatlanságát idézi elő.

Amennyiben tisztában vagyunk a ginszeng káros hatásaival, úgy a teát is teljes egészében ismerni fogjuk.

2. KELLÉKEI

Puttonyok (*jing*)

A puttonyokat *lan*-nak, *lung*-nak és *csü*-nek is mondják ezeket bambuszból fonjuk, némelyik ötpintes, de léteznek egy, két, vagy három köből úrtartalmú is. A szüretelők a hátukon viszik és ebbe gyűjtik a teát. [A 'puttony' írásjegy a *Han dinasztia története*²¹ szerint *jing*-nek ejtendő, akárcsak a következő mondatban: „Az arannyal telt puttony sem ér fel egyetlen szent könyvvel.” Jen Si-ku²² megjegyzi: „A puttony bambuszból készült tárolóeszköz és úrtartalma négy köből.”]



Tűzhely (*cao*) és üst (*fu*)

A tűzhelynek ne legyen kéménye, az üst pedig legyen öblös.

Gőzölő (*ceng*)

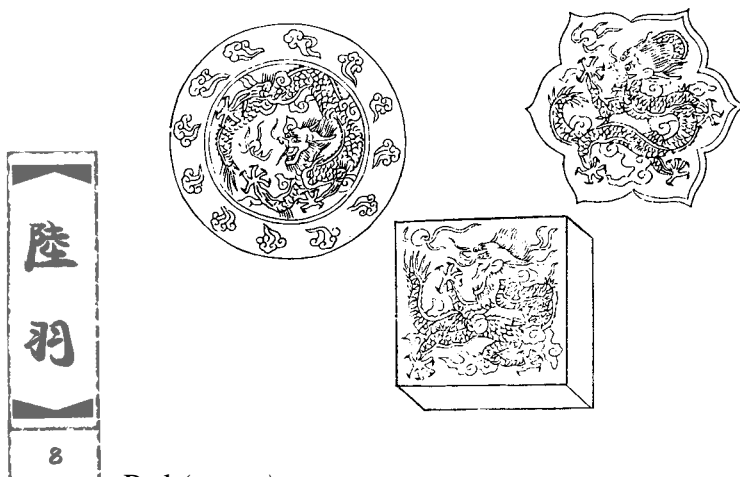
A gőzölő fából vagy cserépből készüljön. Kosárformájú legyen, középtájon abroncs fussa körbe, agyaggal borítsuk. Tartályként egy varsához hasonló kosár használatos, melyet bambuszlapocskák tartanak. A gőzölés megkezdéséhez – a megfelelő hőmérséklet elérésekor – a teát a varsába helyezzük, a gőzölés befejezéséhez a teát kivesszük. Az üstből elpárolgott vizet a gőzölőből pótoljuk. [Az üst és a gőzölő nincsenek összeszűjzva; a rést agyaggal tömítsük.] A teát a papíreperfa hármasságával kevergessük, mert félő, hogy a levelek, a rügyek és a hajtások elveszítik értékes illóolajukat.

Mozsártörő (*csu-csiu*)

A mozsártörőt *tuj*-nak is mondják. A régóta használatban lévők a legjobbak.

Présforma (*kuj*)

A présformát *mo*-nak és *csüan*-nak is mondják. Vasból készül, lehet kerek, szögletes vagy virágalakú.



Pad (*cseng*)

A padot *taj*-nak és *csen*-nek is mondják. Kőből készül. Amennyiben gyöngyakácot vagy fehér eperfát használnánk, ássuk feléig a földbe, hogy ne inogjon.

Szövet (*jen*)

A szövetet *ji*-nek is mondják. Könnyű és fényes se-lyemből készül, de egy közönséges, elhasznált esőköponyeg darabja is megteszi. A tea feldolgozásához a szövetet a padra terítjük, majd ráhelyezzük a présformát, a tea megmunkálásának befejeztével pedig kicseréljük.

Gyékény (*pi-li*)

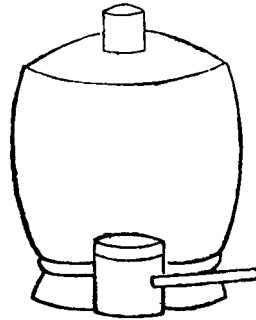
A gyékényt *lej*-nek vagy *pang-lang*-nak is mondják. Elkészítéséhez két, egyenként három arasz hosszú fiatal bambuszarabot használjunk: a testhez két arasz öt hüvelykeset, a nyélhez pedig öt hüvelykeset. Néhány bambuszcsíkot fonjunk össze szögletes szemekké, olyanokká akár a kertész homokrostái. A gyékény legyen két arasz széles, a teatéglákat száradáskor erre helyezzük.

Lukasztó (*csi*)

A lukasztót *csuj-tao*-nak is mondják. Nyele keményfából készüljön, a teatéglák átfúrására használjuk.

Sulyok (*pu*)

A sulykot *pien*-nek is mondják. Bambuszból készítjük, ezzel fűzzük fel az átfúrt teatéglákat.



Szárítókamra (*pej*)

A szárítókamra két láb mélyen a földbe ásott, két láb öt hüvelyk széles, egy öl hosszú üreg. Köré két láb magas falacskát emelünk, és agyaggal fedjük.

Fűzőpálca (*kuan*)

A fűzőpálca háncsolt bambuszból készül, két láb öt hüvelyk hosszú. A szárításhoz ezt fűzzük át a teatéglákon.

Szárítóállvány (*csa*)

A szárítóállványt *csan*-nak is mondják. A szárítógödör fölé ácsolt kétszintes faszerkezetből áll, egy láb magas és a tea szárítására szolgál. Amikor a tea félig kiszáradt az alsó szintre helyezzük, amikor pedig egészen száraz, felhelyezzük a felső szintre.

Fűző (*csuan*)

A fűző Csiangtungban és Huajnanban bambuszcsíkokból, a Pa-hegyen és Hsziacsuanban összevarrt papíreperfa-háncs darabokból készül. Csiangtungban az egyben felfűzött tea súlya legfölből az egy fontot

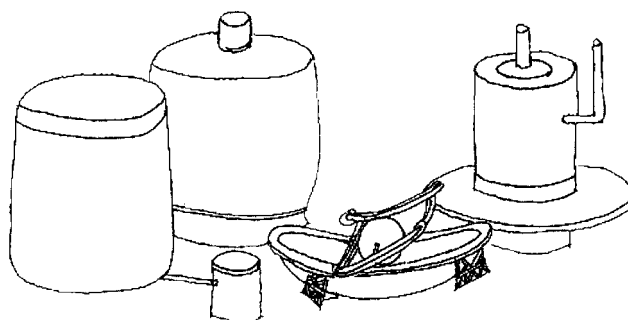
érheti el, a fél font közepes mennyiségnek számít, a legkevesebb pedig négy vagy öt uncia lehet. Hsziaban az egyben felfűzött tea legnagyobb súlya százhusz font, nyolcvan font a közepes és ötven font a legkisebb mennyiség.

A *csuan* 'fűző' írásjegy a régi időkben azonos volt a *csuan*, 'karkötő' írásjeggyel, mint például a *csaj-csuan*, 'melltű és karkötő' összetételben vagy a *csuan* írásjeggyel, mint például a *kuan-csuan*, 'összefűzni' összetételben. Manapság azonban már nem tartják ezt. Ugyanez érvényes a *mo*, *san*, *tan*, *cuan* és *feng* öt írásjegy esetében, amelyek csupán írott formájukban tekintendők „sima” hangsúlyúaknak, az eredetitől eltérő jelentésüket viszont „belépő” hangsúllyal ejtik. A mi esetünkben a *csuan* 'fűző' írásjegynek a kiejtése határozza meg a jelentését.²³



Tárolóedények (*jü*)

A tárolóedények fából készüljenek, oldalaik fonott bambuszból és azokra ragasztott papírból készüljenek, középtűtt egy vízszintes osztással. Tetejükön fedél, aljukon fenék legyen. Az egyik oldalukon lévő nyílást egyszárnyú ajtócska fedje. Belsejébe izzó parázssal teli edényt állítsunk, amely majd kellemes meleget biztosít. Csiangnanban az esős évszak idején a teát tűzzel melegítik fel. [A *jü* – szó szerint 'nevelni', 'táplálni' – arra utal, hogy a teának a legmegfelelőbb körülményeket biztosítja.]



3. FELDOLGOZÁSA

A tea begyűjtésére mindenkor a második, harmadik és negyedik holdhónapban²⁴ kerül sor.

A málló kőzetben gazdag és termékeny talajon kifejlődött teahajtásokat – mikor négy-öt hüvelyk hosszúak, és a bükkönyhöz, saspáfrányhoz²⁵ hasonlóan kezdenek kinyílni – a hajnali harmattal szedjük le.

A sűrű bokorban fejlődő teahajtások három, négy vagy öt ágra is oszlanak; ezek közül a legdúsabbakat válasszuk ki és szedjük le.

Esős napon ne szüreteljünk, sem pedig napos, ám felhős időben. Kizárólag tiszta időben szedjük le a hajtásokat.

A teafeldolgozás teljes műveletsora magában foglalja a gőzölést, az őrölést, a formázást, a szárítást, a téglák felfűzését és a tárolást.

A teának ezerszer tízezer fajtája létezik. Lehet ráncos és merev, akár a barbárok csizmája; sima és petyhüdt, mint a zebu szügye; pödrött, mint a hegyek köziből előgomolygó felhők; enyhén hullámos, akár a lágy szellő fodrozta víz. Ám lehet olyan is, mint a fazekas vízzel szűrt és tisztított agyagja, vagy a frissen szántott talaj, melynek barázdáiban zivatar után patakok folydogálnak. Mindezen változatok a tea legkiválóbbjai.

Más teák azonban arra a hártýára emlékeztetnek, amely a bambuszajtásokat borítja: ágacskái merevek, gőzzel alig puhíthatók, és nehezen őrölhetők, ezért tégláik olyanok lesznek akár a bambuszszita. Mások a dércsípte lótuuszhoz hasonlatosak: gallyai, levelei fonnyadtak, és tönkremennek, formájuk, kinézetük is egészen megváltozik, a teatéglák pedig aszottak és sárgultak lesznek. Ezek a teák silányak, életerő nélküliek.

A szedéstől a tárolásig a műveletsor tehát hét lépésből áll.

A „barbárcsizmájú” teától egészen a „dércsíptéig” összesen nyolc fokozat létezik.

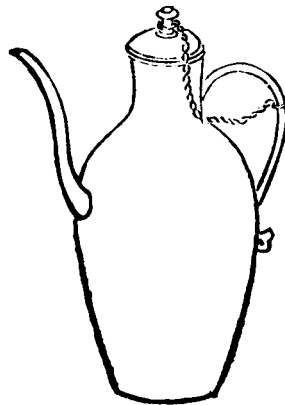


Némelyek a tea kiválóságának megállapítását a fényességére, feketeségére és a teatéglák felszínének egyenletességére alapozzák, ám ők a legkontárabb ítések. Mások a tea minőségének megállapítását a ráncosságra, a sárga színére, homorú-domború voltára bízák, ők a közepes bírák. A legavatottabb ítések a tea valamennyi erényét és hibáját számba veszik.

Mely szempontokra hagyatkozunk hát?

Ha a tea kiadta magából illóolajait, felszíne fényes lesz, ha magában tartja, ráncossá válik. Ha éjjel dolgozták fel, színe fekete, ha nappal, sárga. Ha gőzölték és préselték, felszíne egyenletes, ha nem préselték, egyenetlen. Ebben a tekintetben a tea megegyezik bármely más fűvel, fával és levéllel.

A tea zamatának legfőbb döntnöke pedig az ízlelés.



MÁSODIK FEJEZET

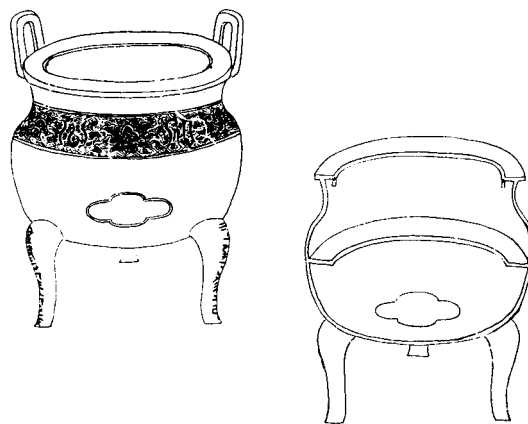
4. Eszközök

Parázstartó (*feng-lu*) és hamugyűjtő [*huj-cseng*]

A parázstartót bronzból vagy vasból öntik, formája olyan, mint az ősi háromlábú bronzüstnek. Fala három ujj vastag, a szegélye kilenc ujj széles, az így fennmaradt hatujjnyi területet pedig gipsszel kell bélelni.

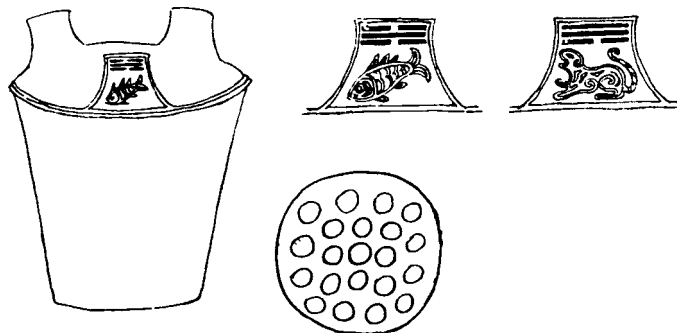
Az én parázstartóm mindhárom lábát huszonegy régi stílusú írásjegy²⁶ díszíti. Az egyik lábon ez áll: „A víz trigrammja (*kan*) felül, a szél trigrammja (*hszün*) alul, a tűz trigrammja (*li*) középen.”²⁷ A másik láb szövege így szól: „A testben egyensúlyban tartva az öt elemet, távol tartjuk a száz nyavalyát.”²⁸ A harmadik lábán pedig ezt olvashatjuk: „Öntetett, a dicső Tang dinasztiának, a barbárok leigázását követő esztendejében.”²⁹

A lábak között egy nyílást képeztek ki, s úgyszintén egyet a fenéken, hogy huzatot biztosítsanak, no meg hogy a hamut kivehessék. Ezek fölött összesen hat régi stílusú írásjegy olvasható: az egyik felett a „Ji” és a „herceg”; a másik felett a „leves” és a „Lu”; a harmadik felett pedig az „úr” és a „tea”. Ez egybeolvasva: „Levesnek Ji herceg; teának Lu úr.”³⁰





A parázstartó belsejében magas támaszték található a parázs számára, felső részében három négyszögletes nyúlvánnyal. Ezek közül az első a „fácán” írásjegy áll, mivel ez az állat a tűzhez kötődik, a hozzákapcsolódó trigramm pedig a *li*. A második a „tigris” írásjegy található, mivel a tigris a szélhez kötődő vadállat, és a neki megfelelő trigramm a *hsziün*. A harmadik kiszögellésen a „hal” írásjegy szerepel, mert hogy a hal vízi teremtmény, így hozzá a *kan* trigramm kapcsolódik. A *hsziün* a szélen, a *li* a tűzön, a *kan* pedig a vízen uralkodik. A szél képes táplálni a tüzet, a tűz képes felmelegíteni a vizet. Ezért látták el e három trigrammal.³¹ A parázstartó díszítményei lehetnek virágfüzérék, csüngő indák, kanyargós patakok vagy mértani formák. A parázstartók készülhetnek kovásoltvasból vagy korongozott agyagból. A hamugyűjtő könnyen mozgatható háromlábú vastálca.

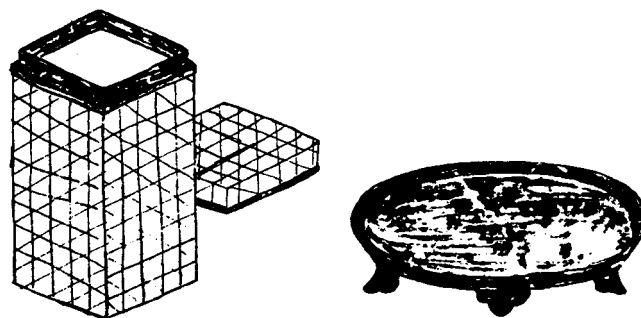


Kosár (*csü*)

A kosár fonott bambuszból készüljön, egy láb két hüvelyk magas, átmérője pedig hét hüvelyk legyen. Olykor a kosár formájához hasonló fasablont készítenek, és azt fonják körül nádpálmával (*teng*). Felszíne hatszögletes szövésű, alja és fedele dobozéra (*csie*) hasonló, pereme fényesített.

Piszkavas (*tan-csua*)

A piszkavas hatszögletű és vasból készül, egy láb

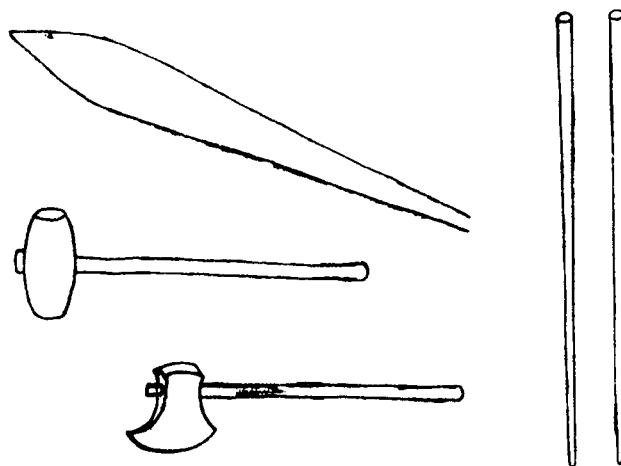


hosszú. A végén hegyes, a közepén kiszélesedik, majd elkeskenyedik a nyelénél, ahová egy aprócska díszgyűrű kapcsolódik. Hasonló a holungi³² katonák fadorongjához. Olykor kalapács, olykor fejsze formájú, attól függően, mikor, melyiknek kényelmesebb a használata.



Tűzfogóvas (*huo-cö*)

A tűzfogóvasat *csu*-nak is mondják. Épp olyan, akár a hétköznapi: körátmérőjű, egyenes, egy láb, három hüvelyk hosszú, végei laposak. Felszíne sima, egyenletes. Kovácsoltvasból vagy rézből készül.



Üst (*fu*)

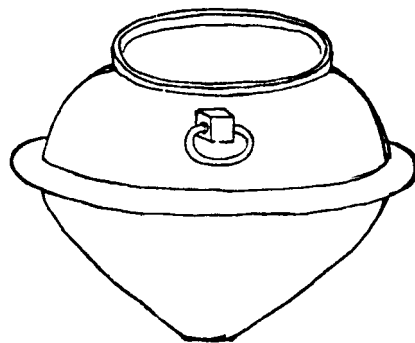
Az üst nyersvasból készül. Manapság erre a célra a megrongálódott ekevasakból öntött nyersanyagot használnak, amit az öntők „gyorsvasnak” neveznek. Az öntés műveletekor az öntőforma belsejét agyaggal, külsejét pedig homokkal borítják. Az agyag sima felületet biztosít a belsejének, ami megkönnyíti tisztára dörzsölését, a homok pedig érdessé teszi a külsejét, hogy jobban magába szívhassa a lángok melegét.



Füleit szögletesre formálják, hogy biztosítsák egyensúlyát, peremét szélesre, hogy a hő egyenletesen áramoljék az edényben. Az üst aljának középső fele legyen nyújtott, hogy a forrás közepén történjék.³³ Amennyiben a középső rész hosszúkás, úgy a forrás középtűt meg végbe. Amennyiben a forrás középtűt meg végbe, úgy a teapor könnyebben elkeveredik. Ha pedig a teapor könnyebben elkeveredik, úgy zamata tisztább lesz.

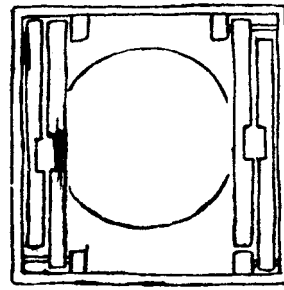
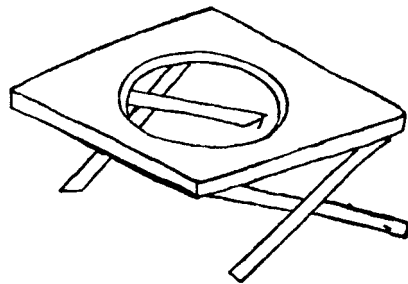
Az üstöt Hungcsouban cserépből készítik, Lajcsouban³⁴ pedig kőből. A cserép- és a kőedények egyaránt kifinomult eszközök, ám természetük szerint nem erősek, s bajosan lesznek hosszú életűek. Az ezüstből készültek a legmaradandóbbak, ez azonban már túlzott fényűzés.

Kifinomultság, maradandóság ide vagy oda, gyakori használatra mégis mindig visszatérünk a vashoz.



Állvány (*csiao-csuang*)

Az állvány lábai kereszt alakban metszik egymást. Középpont legyen rajta nyílás, hogy az üstöt elhelyezhessük.



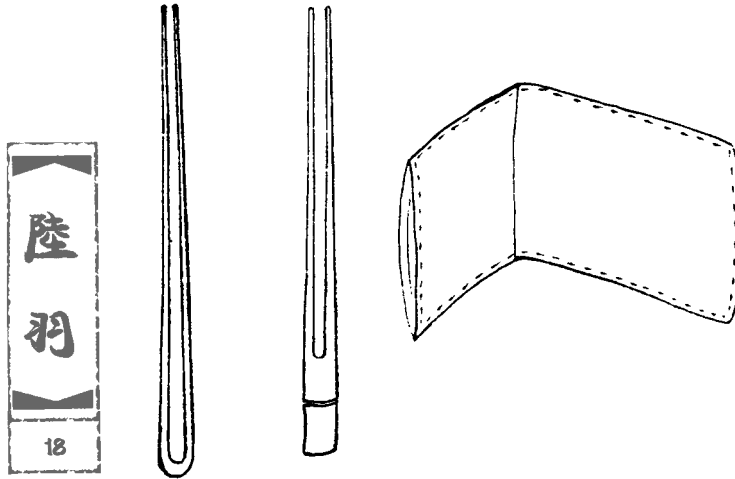
Csipesz (*csia*)

A csipesz fiatal zöld bambuszból készül, egy láb két hüvelyk hosszú. A bambuszszáron egyhüvelykenként büttyök található, e büttyök felett válasszuk ketté a szárat, hogy a teatéglákat pörköléskor megtarthassuk vele.

A vékony és fiatal bambusz a tűz hatására kiizzadja nedvességét, és illatával és üdeségével javítja a tea zamatát. Ha azonban nem erdőben vagy völgyben tartózkodunk, kár is evvel próbálkoznunk, ilyenkor nyersvasból vagy kovácsolt rézből készült csipeszt használjunk, melyek hosszú életűek.

Papírtasak (*cse-nang*)

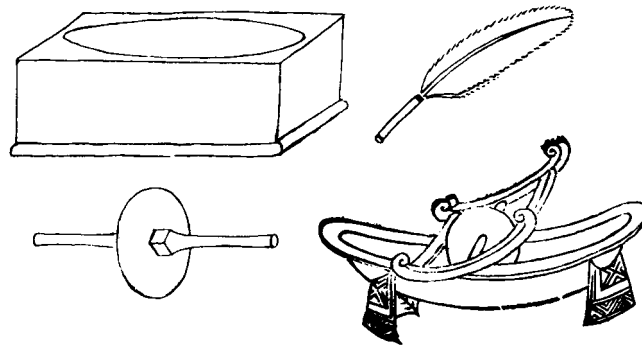
A papírtasak olyan fehér és vastag rattan-papírból készüljön, amilyent a Sanhszi mentén³⁵ állítanak elő,



amit aztán préselnek és összevarrnak. A megpörkölt tea tárolására és aromájának megőrzésére szolgál.

Henger (*nien*) [tollseprő (*fu-mo*)]

A henger készüljön narancsfából. Ennek hiányában használhatunk körte-, fehér eper-, császár- vagy eperfát is. A mozsárkád belsejét alakítsuk homorúra, külseje pedig legyen szögletes. Belül azért homorúra, hogy az előre-hátragörgetést lehetővé tegye, külsejét pedig azért szögletesre, hogy fel ne düljön. Belsejében őrlőhenger található, kívül pedig teljesen sima. Az őrlőhenger formája éppolyan, akár egy küllők nélküli

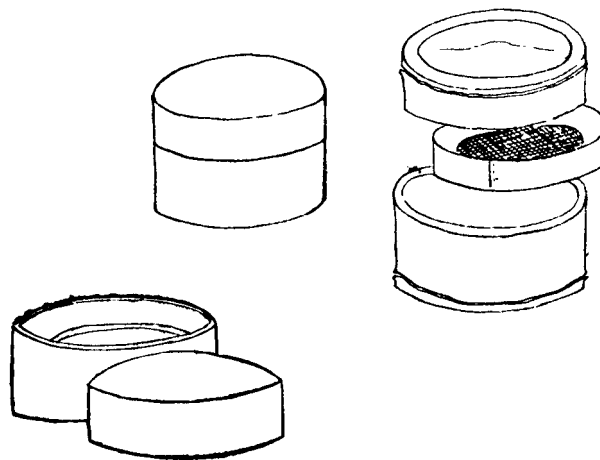


kocsikerék, közepén tengellyel. Hossza kilenc hüvelyk, szélessége egy hüvelyk, hét ujj; az őrlőhenger átmérője három hüvelyk, nyolc ujj, vastagsága középütt egy, szélein pedig fél hüvelyk, a tengely közepén szögletes, míg a nyelénél henger alakú.

Az őrlés során keletkezett port madártollból készült seprővel távolítsuk el.

Rosta (*luo*) és doboz (*ho*)

Az átszitált teapor fedeles dobozban tárolandó. A mérőkanalat helyezzük a dobozba. A rosta elkészítéséhez hasítsunk egy darabot egy nagyobb bambusztörzsből, majd hajlítsuk kör alakúra. Ezt követően borítsuk gézzel vagy vékony selyemmel. A doboz vagy bambuszbütyökből készüljön, vagy ciprusból hajlítsuk, majd lakkozzuk. A doboz magassága három hüvelyk: fedele egy, alja két hüvelyk; szájának átmérője négy hüvelyk.



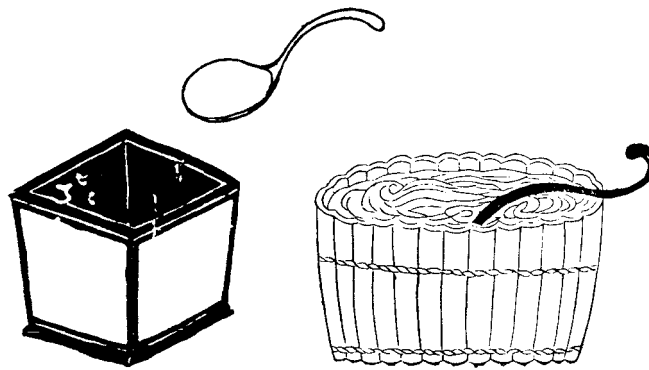
Mérőkanál (*cö*)

A mérőkanál valamilyen kagylóhéj, réz-, vas- vagy bambuszkánálka, esetleg egy bambuszcső is lehet. A *cö* jelentései a következők: 'mérni', 'mértéket szabni', 'számlálni'. Általában minden egyes pintnyi forralt vízhez egy négyzethüvelykes kanálnyi teaport adunk. Aki a gyengébb teát kedveli, vegyen el a tea-

porból, aki az erősebbet, adjon hozzá. Ezért nevezik [ezt az eszközt] mérőkanálnak.

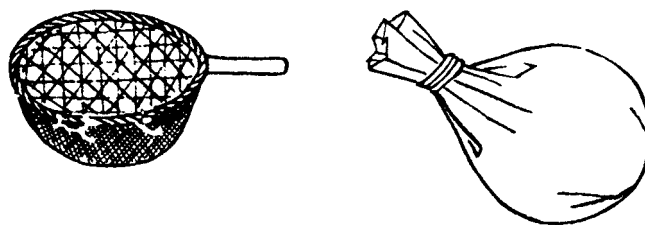
Vizes csöbör (*suj-fang*)

A vizes csöbör tölgy, gyöngyákác vagy bármely szivarfa- vagy trombitafa-³⁶ lécek összeillesztésével készül. A réseket kívül-belül lakkal tömítik és vonják be. Úrtartalma egy köböl legyen.



Szűrő és tokja (*lu-suj, nang*)

A szűrő olyan, mint az általánosan használatban lévők. Anyaga nyers öntött réz, hogy nedvesség hatására el ne mohásodjék, és ne áraszson avas, fanyar ízt. A kovácsolt réz bizony mohásodik, a vas pedig avas, fanyar ízt áraszt. Az erdők, völgyek rejtekén élők olykor bambuszt vagy fát használnak. Ám sem a bambusz-, sem a faeszközök nem valami hosszú éltűek, és messzi útra sem vihetők. Ezért használjunk hát nyersrezt.



Tok gyanánt zöld bambusz-csíkokat fonjunk, hajtogassunk össze. Szabjunk ki egy könnyű nefritzöld selyemdarabot, és varrjuk rá. Jádegyöngyökkel és filigránokkal díszítsük. Készítsünk ezen kívül egy sötétzöld szütyőt, amelyben tárolhatjuk.

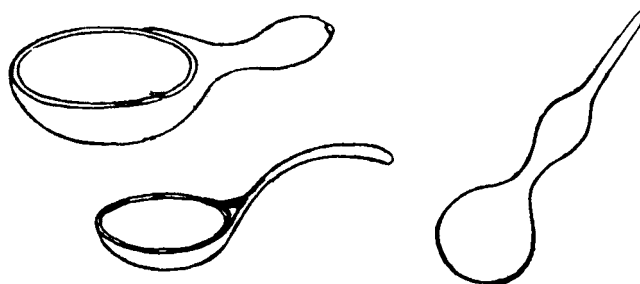
A [szűrő] kerek felének átmérője öt hüvelyk, a nyelének hossza pedig egy hüvelyk öt ujj.

Merőkanál (*piao*)

A merőkanalat mondják még *hszi-sao*-nak is, és egy félbemetszett futótökből (*hu*), vagy egy kivájt fadarab-ból készül. A Csin-dinasztia idején élt magas rangú hivatalnok, Tu Jü művében, a *Dal a teárólban*³⁷ ez olvasható: „Merd tökhéjjal (*pao*)!” A *pao*, ’tökhéj’ tehát megfelel a *piao*, ’merőkanálnak’.

A merőkanál feje széles, középső része keskeny, nyele pedig rövid.

Az „Örök Kiválóság” korszakában³⁸ a Jüjao-béli³⁹ Jü-hung a Pupu-hegyre⁴⁰ ment teát szedni, ahol egy taoista szerzetesbe botlott, aki ekként szólott hozzá: „Cinóber-dombi mester⁴¹ volnék. Kérlek, hagyd meg nekem alamizsnául, mi holnap csészédben és kanaladban (*hszi*) megmarad.” A *hszi* egy fából készült kanalat (*sao*) jelent. Manapság leginkább a körtefából faragottak használatosak.



Bambuszcsipesz (*csu-cö*)

A bambuszcsipesz őszibarack-, fűz-, *pu-kuj*-pálmából készül, de készíthetjük még kaki-szilvafából is. Egy láb hosszú, végét ezüsttel vonjuk be.



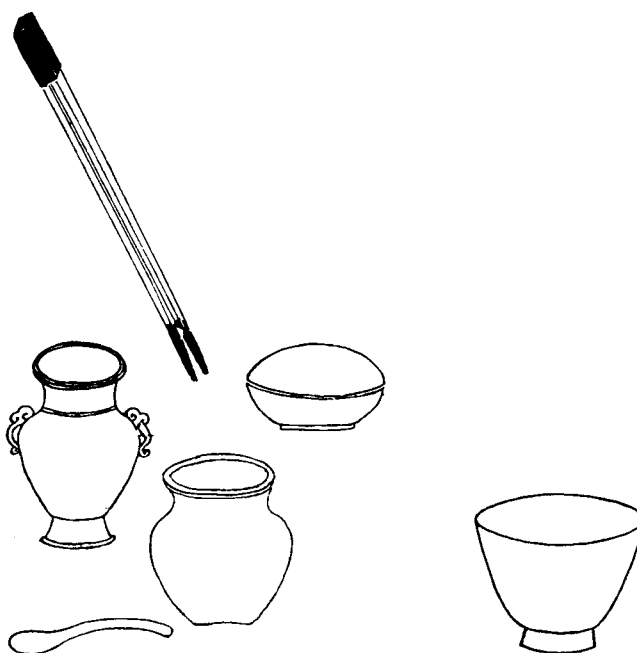
Sótartó (*cuo-kuj*) [és kanál (*csie*)]

A sótartó cserépből készül, szája kerek, négy hüvelyk átmérőjű; doboz, váza vagy csupor formájú lehet. A só tárolására szolgál. A hozzávaló kanalat bambuszból faragják, négy hüvelyk egy ujj hosszú, és kilenc ujj széles. A *csie* írásjegy magára a bambuszcsíkra utal.



Forró vizes edény (*su-jü*)

A forró vizes edény a felforralt víz tárolására szolgál. Porcelánból vagy cserépből készül. Űrtartalma két pint legyen.



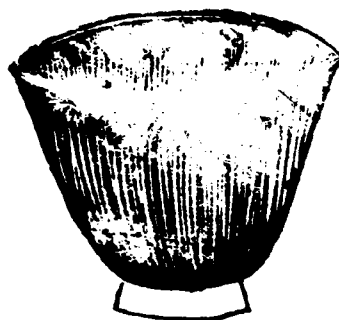
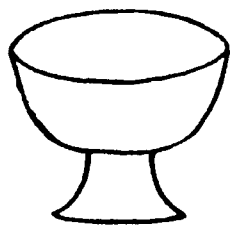
Csésze (*van*)

A Jüecsouban⁴² készült csészek a legkiválóbbak. Ezt követik minőségük szerint rangsorolva a Tingcsou, Vucsou, [a másik] Jüecsou, Soucsou és Hungcsou⁴³ műhelyeiben készültek.

Némelyek vélekedése szerint a Hszingcsouban⁴⁴ készültek jobbak a jüecsouiaknál, ez azonban egyál-

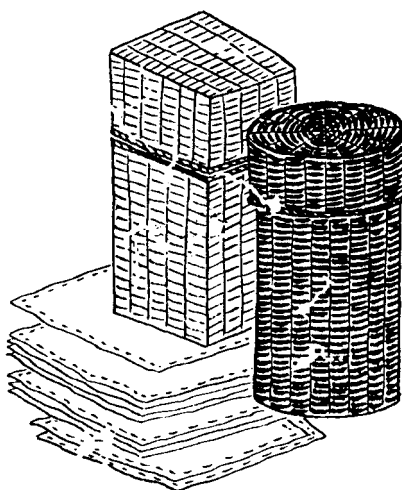
talán nem igaz. Ha a Hszing-béli porcelán az ezüst-höz hasonlítható, úgy a Jüe-béli a jádéhoz fogható. Ez bizony az első legjelentősebb különbség, amiért Hszing nem fogható Jüéhez. Ha a Hszing-béli porcelán olyan akár a hó, úgy a Jüe-béli a jéghez hasonlatos. Ez a második legjelentősebb különbség, amiért Hszing nem fogható Jüéhez. Míg a Hszing-béli porcelán – fehér lévén – a teának cinóbervörös színt kölcsönöz, addig a Jüe-béli zöldeskék voltából fakadóan a teát zölddé varázsolja. Ez pedig a harmadik legjelentősebb különbség, amiért Hszing nem fogható Jüéhez. A Csin-dinasztia idején élt Tu Jü művében, a *Dal a teáról*⁴⁵ így ír: „A legjobb minőségű cserép és edény Tungoutól keletre⁴⁶ készül.” Tungou pedig nem más, mint Jüe. A csészek legkiválóbbjai tehát a Jüecsou-béliek, melyeknek pereme kifelé kerekített, akárcsak keskenyebb alja is. Úrtartalmuk fél pint, vagy még ennél is kevesebb.

A Jüecsouban készült porcelán zöldeskék, amely szín felerősíti a tea színét, s ekként az halvány vörös árnyalatot nyer. A Hszing-béli porcelán fehér, s így a teának vörös árnyalatot kölcsönöz. A Soucsou-béli porcelán sárga, s ilyenmód a tea benne bíborszínűnek tetszik. A Hungcsou-béli porcelán mélybarna, s benne a tea sötétnek látszik, mely színhatás viszont egyáltalán nem illik hozzá.



Csészetartó kosárka (*pen*)

A csészetartó kosárka sodrott és fonott fehér fűzháncsból készüljön. Tíz csésze (*van*) helyezhető el benne. Néha egyszerű kosarat (*csü*) használnak, ilyenkor bélelésként Sanból származó, préselt és szögletesre varrt rattan-papír⁴⁷ szolgál, ebben szintén tíz csésze tárolható.



Kefe (*csa*)

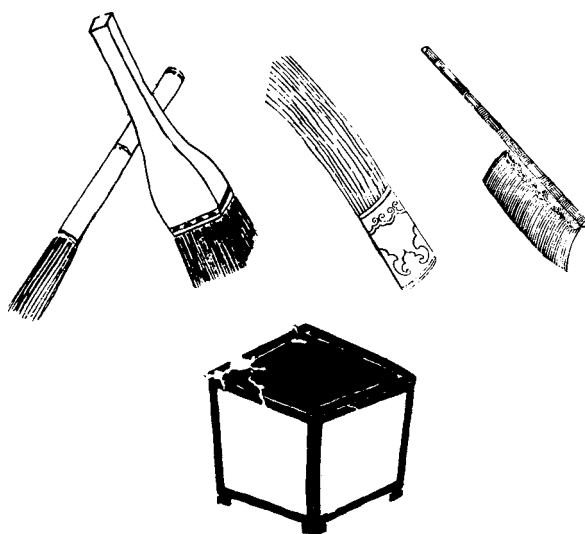
A kefe elkészítéséhez néhány csík pálmakéreg szükségeltetik, melyeket egybefogunk, egy somfadarabba illesztünk, majd összekötözünk. Esetleg bambuszt vékony csíkokra vágva, belőle csokrot formálva egy csőbe illesztünk, amely ily módon formájában egy hatalmas ecsetre emlékeztet.

Hulladéktartó (*ti-fang*)

A hulladéktartóban tároljuk a mosogatáskor keletkező felesleget. A vizes csöbörhöz hasonlóan ez is szivarfa lécek összeillesztésével készül. Űrtartalma nyolc pint.

Üledéktartó (*ce-fang*)

Az üledéktartó mindenféle üledék egybegyűjtésére szolgál. Épp úgy készítenőd, mint a hulladéktartó, ám űrtartalma öt pint.

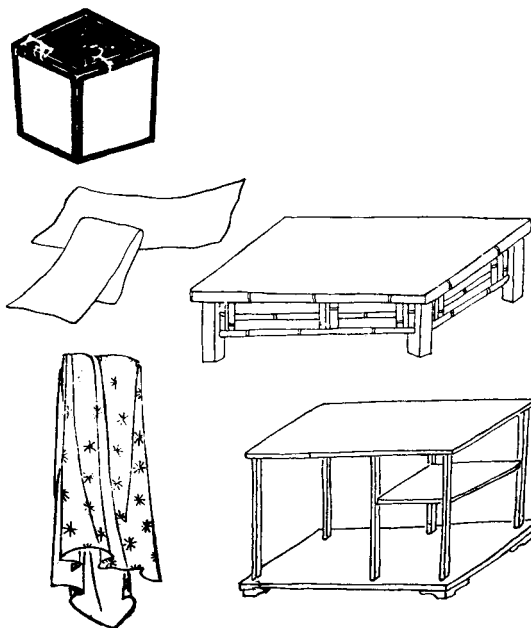


Törlőruha (*csin*)

A törlőkendő vastag selyemből készül, és két láb hosszú. Egyszerre két darabot készítünk, és valamennyi eszközünk tisztántartásához használjuk.

Eszköztartó (*csü-lie*)

Az eszköztartó éppúgy készülhet alacsony ágy, mint polc formájúra. Ácsolhatjuk egyféle fából, esetleg bam-

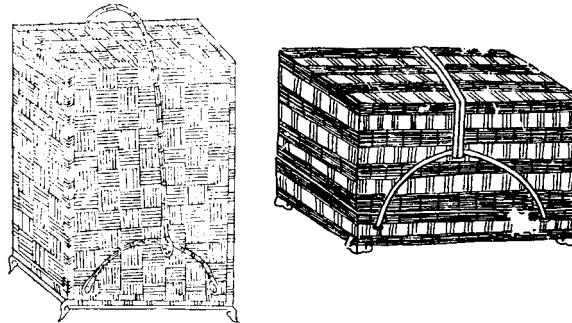


buszból, vagy bármilyen bambuszszerű fából. Sárga és fekete színű, felülete lakkozott, három láb hosszú, két láb széles és hat hüvelyk magas. Az eszköztartón elhelyezhetjük és rendben tarthatjuk valamennyi, a tea elkészítéséhez szükséges eszközünket.

Mindentartó-kosár (*tou-lan*)

A mindentartó-kosár nevét onnét kapta, hogy benne rendben tárolhatjuk valamennyi eszközünket. Belsejében bambuszháncs-csíkból négyzetes rekeszeket alakítunk ki, melyeket két-két háromszögletű részre osztunk. Külsején széles, kettőzött háncscsíkokkal készítjük el a szövést, melyet vékony, egyrétű csíkokkal fogunk össze. A szövés kettőzött csíkjait váltakozva beljebb nyomogatjuk, hogy négyzetes szemeket alkossanak, és ily módon faragvány hatását keltsék.

Magassága egy láb öt hüvelyk, alsó részének magassága két hüvelyk, hossza két láb négy hüvelyk, szélessége két láb.



HARMADIK FEJEZET

5. ELKÉSZÍTÉSE

A teatéglák pörkölését mindenkoron olyan helyen végezzük, ahol nem érheti huzat a parazsat, ekkor ugyanis a hirtelen felcsapó lángok miatt a hő nem oszlana el egyenletesen. A lángon tartva állandóan forgassuk, amíg a meleg hatására felszíne olyan göcsörtössé nem válik, akár a varangy háta. Ekkor öt hüvelyknyire távolítsuk el a tűztől. Mikor az eleddig rücskös téglá kezd kisimulni, pirítsuk tovább az előzőekben ismertetett módon. A tűzön kiszáritott teát addig pirítsuk, amíg a nedvesség belőle teljesen el nem párolog, a napon kiszáritott teát pedig, míg meg nem puhul.

A [frissen leszedett] teát melegítsük gőzön, majd még melegen préseljük, míg a levelek pépessé nem válnak; a hegyes és a bambuszszerű rügyek viszont épen maradjanak. Ha valaki erőnek erejével fogna hozzá, s egy ezer *csiün* súlyú roppant mozsártörőt ragadna meg, azzal sem lenne képes egyenletessé morzsolni. Miként egy bivalyerős fickó még ha képes is tenyerében lakkgolyócskákat gyúrni, sohasem fogja tudni ujjának lenyomatát hagyni bennük. A megmunkálás végeztével úgy tűnik a teatéglában nincsenek levélszárok és -erek. Pörköléskor a növényi ízek oly puhákká lesznek, akár a kisdéd karja.

Pörkölés után rögvest tegyük papírzacskókba, hogy értékes aromája el ne vesszen. Porításához várjuk meg, míg kihűl. [A teapor akkor kiváló minőségű, ha olyan finom, akár a rizsliszt, a gyengébb minőségű vastag, akár a vízigesztenye-liszt.]

Tüzelőnek használjunk faszenet vagy keményfát [mint például a fehér eper, gyöngyakác, császárfafa vagy tölgy]. Semmiképp ne égezzünk olyan szenet, melyen előzőleg már húst süttünk, és melyet birkasült illata



és zsírja járt át, sem pedig gyantás fákat, vagy korhadt és szemétre való faeszközöket. [Gyantás fa például a tuja, a fahéjfa és a boróka.] Ezek ugyanis olyan ízt adnak, mint a „régyszolgáló tűzifa íze” – miként ezt a régiek nevezték⁴⁸.

A vízről elmondható, hogy leginkább a hegyi vizek javallottak, a folyók vize kevésbé alkalmas, s a kútvíz a legkevésbé jó. [A *Dal a teárólban*⁴⁹ ez áll: „Víz legyen Min-hegyből⁵⁰ fakadó, s én meghajolok e tiszta nedű előtt.”] A hegyek vizei közül elsősorban azt válasszuk, mely cseppkövekről csöpög alá, sziklák közti tócsákban gyülemlik fel, s onnét lassanként csordogál. Vízesések, föltörő források és hordalékkal teli sebes patakok vize ivásra nem alkalmas, tartós fogyasztásuk torokbajokat okozhat. A hegyi völgyekben számos holtág található, ezek bár tiszta, de mégis csak álló vizek, melyek a legforróbb nyári napoktól kezdve, egészen az első dér leszálltáig⁵¹ az olykor bennük megbúvó sárkányok mérgetől szennyesek. Akik mégis inni szeretnének e vizekből, a torlaszt átszakítva folyassák ki az ártalmas részt, ezáltal egy csobogó, hömpölygő új patakot fakasztva. Ekkor már iható. Folyók vizéből csak emberlakta vidékektől távol merítsünk; csak sűrűn használt kutak vizéből húzzunk.

A forralásról elmondható, hogy ha a víz olyan buborékokat vet, mint a hal szeme, s hangja gyöngé, az az első forralás. Ha a buborékok, mint buzgó forrásban, gyöngysorként összegyűlnek az edény fala mentén, az a második forralás. Ha a víz megtörő hullámokhoz, vad tajtékokhoz hasonló, az a harmadik forralás. A harmadik forralás után a víz előregszik és ihatatlanná válik.

A forralás kezdetekor a felhasznált vízmennyiség arányában ízesítésképp, sózzunk.⁵² Idevág az a mondas, miszerint „dobjuk el, mi a kóstolás után megmaradt”. Inkább tűnjék a víz sótlannak, hisz kinek ízlenék a túl sós? A második forralás során vegyünk ki a vízből egy merőkanálnyit, és a bambuszcsipesszel



középuított körkörös keveréssel. Vegyünk egy mérőkanálnyi teaport és hintsük a közepébe. Kevéssel később, midőn a víz ereje, akár a háborgó hullámok, kiveti a tea habját, adjuk hozzá az előzőleg kimert vizet, hogy megfékezzük és eszenciáját⁵³ tápláljuk.

A teát közvetlenül a csészékbe töltjük, ügyelve, hogy a gyöngyözés (*mo*) és a hab (*po*) egyenlően oszadjon el. [A szótárak és a *Füveskönyv*⁵⁴ szerint a *po* a *ming*-tea habját jelenti.] Amikor az eszencia vékony, gyöngyözésnek (*mo*) nevezzük, ha vastag, habnak (*po*) mondjuk. Ha tünékeny és könnyű, virágnak (*hua*) hívjuk, mert a kerek tócsákban lebegő jujuba virágaihoz, kerek tavak kanyargós partjai mentén frissen sarjadó zöld békalencsékhez, vagy a derült égen úszó pikkelyszerű felhőpamacsokhoz hasonlatosak. A gyöngyözés (*mo*) hasonlatos azon vízínövényekhez, melyek parányi zöld érmékként sodródhatnak a folyópart mentén, vagy kelyhekbe (*cun*) és tálcákba (*cu*) hullatott krizantémszirmokhoz. A habhoz (*po*) az üledék továbbforralásával jutunk. Ha a már erősen lobogó vízben egybegyűjtjük és összekeverjük a virágot és a gyöngyözést, oly pihe-puha habot nyerünk, akár a friss hótakaró. A *Dal a teáról*⁵⁵ olvasható: „Vakító, akár a hótakaró, ragyogó, akár a tavaszi virágok.”

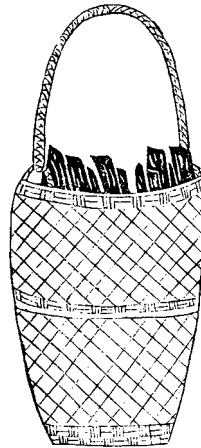
A víz első forralásakor távolítsuk el a gyöngyözés tetején képződött réteget, mely sötét felhőként borítja, mert az kellemetlen íze miatt ihatatlan. Az először kitöltött teát „örök ízűnek” hívjuk.⁵⁶ Olykor félretesszük, és a forró vizes edényben tároljuk, azért, hogy ezzel tápláljuk a tea eszenciáját, enyhítsük forrását. Ezután az első, a második és a harmadik csésze tea a legjobb, a negyedik, ötödik után már ne igyunk belőle, hacsak nem vagyunk csillapíthatatlanul szomjasak. Általában ötcsészényi teához egy pint vizet forralunk fel. [A csészék száma legkevesebb három, de legfeljebb öt legyen; amennyiben vendégeink száma elérné a tizet, használjunk két parázstartót.] A teát addig igyuk, amíg meleg, mivel a nehéz és zavaros része az alján sűrűsödik össze, míg legnemesebb része



a színén lebeg. Ha hagyjuk kihűlni, e legnemesebb része a gőzzel együtt elvész, s ugyanez történik, ha nem innánk meg mindet.

A tea természete szerint igen szerény, ezért hát nem illő hozzá a túlzott mennyiségű víz. Ha túl sok vízzel készítjük, íze szerfelett enyhe lesz, ezenkívül mire csészénket feléig ürítjük, a tea íze is meggyöngül, mi lesz hát akkor, ha túl sok vízzel készítettük?

A tea színe halványsárga, aromája kellemes illatú. Ha íze édes, *csia*-nak mondjuk; ha nem édes, hanem kesernyés, *csuan*-nak mondjuk; ha íze szánkban kesernyés, ám torkunkban édes, *csa*-nak mondjuk.⁵⁷



6. FOGYASZTÁSA

Ég és Föld teremtményeinek három fajtája létezik: azok, melyeknek szárnya van és repülnek; azok melyeket szőr borít és járnak; azok melyeknek nagy szájuk van és beszélnek. Az élethez mindháromnak szüksége van evésre és ivásra, s mély értelem rejlik abban, hogy mit s mikor isznak. A szomjúság vízzel oltható, a bús a bánat borral orvosolható, levertség, álmatagság teával űzhető messze.

A tea italként történő fogyasztását Sen Nung, az Isteni Földműves⁵⁸ vezette be, majd a Lu-béli Csou herceg idején kezdett szokássá válni. Nagy teafogyasztó hírében állt a Csi fejedelemségbéli Jen Jing, a Handinasztia idején élt Jang Hsziung és Sze-ma Hsziang-zsu, a Vu királyságbéli Vej Jao, a Csin dinasztia idején pedig Liu Kun, Csang Caj, távoli ősöm,⁵⁹ Lu Na, Hszie An és Co Sze és még sokan. A teaivás szokása idővel elterjedt és mélyen meggyökeresedett hagyományainkban, olyannyira, hogy mára roppant népszerűségnek örvend, a birodalom mindkét fővárosában⁶⁰ fogyasztják, Csingtől egészen Jüig,⁶¹ szerte az országban valamennyi házban teáznak.

A tea létezhet durva, leveles, por és téglá formában. Metélik, hevítik, melegben szárítják, őrölik és cserépedényekben (*ping*), tömlőkben (*fou*) tárolják. Ha forró vizet öntenek rá *je-csa-nak*⁶² nevezzük. Némelyek adnak hozzá téli hagymát, gyömbért, jujubát, narancshéjat, somot, mentát vagy egyebet. Vannak, akik százszor átforralják, mások átszűrik, hogy folyékonyra tegyék, megint mások pedig elfőzik a habját. Noha ezen levek olyanok, akár az árkokban, csatornáknak csorgó víz, fogyasztásukkal mindmáig nem hagytak fel.

Ó jaj! Bár a miriádnyi létező mindegyike, melyeknek az Ég gondját viseli, eléri tökéletességét, az emberek mégis csak a felszínt karcogtatják s a legkönnyebb utat választják minden munkájukban: a ház otthont teremt, ezért túlcifrázzák, a ruha öltöztet, hát cico-



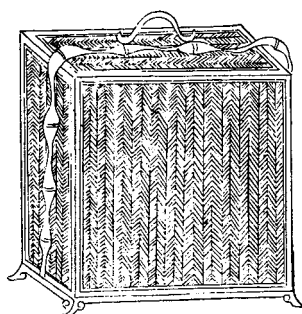
mázzák, az étel s az ital jóllakat és megtölt, ezért hát mértéktelen lakomákat ülnek.

A tea készítésekor kilenc nehézségbe ütközünk: első a megmunkálás; második a válogatás; harmadik az eszközök; negyedik a tűz; ötödik a víz; hatodik a pörkölés; hetedik a porítás; nyolcadik a főzés; kilencedik a fogyasztás.



A teát borús napokon szedni és éjjel szárítani: helytelen megmunkálás. Leveleit rágcsálva ízlelni és illatukat szaglászni: ez elítélendő válogatás. Egy avas szagú háromlábú üst vagy egy áporodott cserépedény: alkalmatlan eszközök. A gyantás tűzifa vagy a konyhában használatos közönséges szén: nem megfelelő tüzelők. Magasról alázúduló folyóvíz vagy állott esővíz: teavízként elfogadhatatlanok. A téglákat kívül megpirítva belsejüket nyersen hagyni: gyatra pörkölés. Nefritzöld vagy halványzöld porrá őrölni: gondatlan porítás. Ügyetlenül kezelni és kapkodva összekeverni: szakszerűtlen főzés. Nyáron vedelni, télen pedig hanyagolni: felelőtlen fogyasztás.

Ha azt akarjuk, hogy a tea értékes illata és intenzív aromája legjobban érvényesüljön, csak három csészényt készítsünk, ha kevésbé nemes ízre törekszünk, öt csészével főzzünk. Öt vendég esetén három csészét járassunk körbe. Ha a vendégek száma eléri az hetet, öt csésze járjon körbe. Ha hat vagy kevesebb vendég gyűlik össze, rögzítsük a csészék számát.⁶³ Ha csupán egyetlen adag hiányoznék, az „örök ízű”⁶⁴ pótolni fogja azt.



7. TÖRTÉNETEI

A három császár kora⁶⁵:

Sen Nung, az Isteni Földműves, Jen császár⁶⁶

Csou-dinasztia:

A Lu állambéli Tan, Csou hercege⁶⁷

Jen Jing, Csi állam minisztere⁶⁸

Han-dinasztia:

Cinóberdombi mester, a halhatatlan, a Sárga-hegy
ura⁶⁹

Sze-ma Hsziang-zsu, Ven Császár sírkertjének feje⁷⁰
Jang Hsziung, alabárdos⁷¹

Vu királyság:

Kuj-ming Hou⁷²

Vej Hung-sze, udvari tanító⁷³

Csin-dinasztia:

Huj-ti császár⁷⁴

Liu Kun, munkaügyi miniszter⁷⁵

Liu Jen, Liu Kun unokája, Jencsou tartomány pre-
fektusa⁷⁶

Csang Meng-jang, császári ajtónálló⁷⁷

Fu Hszien, városparancsnok⁷⁸

Csiang Tung, istálló-mester⁷⁹

Szun Csu, tábori segéd⁸⁰

Co Taj-csung, levéltárnok⁸¹

Lu Na Vuhszing kormányzója⁸²

A Kuajcsi-béli Lu Su, Lu Na unokaöccse, hivatal-
nok⁸³

Hszie An-si, főtábornok⁸⁴

Kuo Pu, Hungnung kormányzója⁸⁵

Huan Ven, Jangcsou kormányzója⁸⁶

Tu Jü, a trónörökös udvaronca⁸⁷

Fa Jao, a vukangi Kis-hegy kolostor buddhista szer-
zetese⁸⁸





A Pej királyságbéli Hszia Hou-kaj⁸⁹
A Jüjao-béli Jü-hung⁹⁰
A Pejti-béli Fu Hszün⁹¹
A Tanjang-béli Hung Csün-csü⁹²
A Kaoan-béli Zsen Jü-csang⁹³
A Hszüancseng-béli Csin Csing⁹⁴
A Tunhuang-béli San Tao-kaj⁹⁵
A San tartománybéli Csen Vu felesége⁹⁶
Egy Kuangling-béli öregasszony
A Honej-béli San Csien-cse⁹⁷

Kései Vej-dinasztia⁹⁸:

A Lanje-béli Vang Szu⁹⁹

Szung-dinasztia¹⁰⁰:

Ce-luan, Hszinan hercege¹⁰¹

Ce-sang, Jücsang hercege, Ce-luan fivére¹⁰²

Pao Ling-huj, Pao Csao nővére¹⁰³

Tan Csi, a Pakung-hegyi remete¹⁰⁴

Csi-dinasztia¹⁰⁵:

Vu-ti császár¹⁰⁶

Liang-dinasztia¹⁰⁷:

Liu, kamarás¹⁰⁸

Tao Hung-csing mester¹⁰⁹

Jelen-dinasztia¹¹⁰:

Hszü Csi, Jing hercege¹¹¹

Sen Nung, az Isteni Földműves: *Ételek könyve*

„A tea rendszeres fogyasztása erőt ad a testnek, s megörvendeztet a lelket.”

Csou herceg: *Er-ja*¹¹²

„A *csia* írásjegy a keserű teát (*ku-tu*) jelenti”

*Kuan-ja*¹¹³

„Csingcsou és Pacso¹¹⁴ között leszedik a tealeveleket, és téglákat készítenek belőle. Ha a levelek túl öregek, rizsnyákkal tapasztják egybe azokat. Mielőtt a teát felforrálnák, hogy italt készítsenek belőle, a téglát vörösesre pörkölik, porrá őrlik, majd cserépedénybe helyezve vízzel felöntik. Ízesíthető téli hagymával, gyömbérrel, narancssal. Ezen ital fogyasztása semlegesíti a bormámort, s elúzi az álmodást.”

Jen-ce: *Tavaszkok és ősök*¹¹⁵

„Jen a Csi-béli Csing herceg minisztereként kizárólag hántolatlan rizst, háromfajta húst, ötféle tojást, teát és zöldségeket fogyasztott”

Sze-ma Hsziang-zsu: *Fan csiang pien*

„Sisakvirág, harangvirág, boroszlán, lókörmű martilapu, koronáliliom, parásfa, üröm, csukóka, fahéj, szamárlenyer, bogáncs, *huan*-gomba, tea, szőlő, arkangyalfű, kálmos, glaubersó¹¹⁶, *kuan*-bors, som.”

*Tájszótár*¹¹⁷

„Su tartomány délnyugati részében élők a teát (*tu*) sőnek mondják.”

*A Vu feljegyzései: Vej Jao élettörténete*¹¹⁸

„Mindannyiszor, mikor Szun Hao fogadást adott, egyetlen vendége sem merte megszegni rendeletét mely szerint hét pint bort kell elfogyasztani. S bár az egészség meginni nem bírták, mégis újra és újra töltöttek, míg el nem fogyott. Vej Jao két pintnél sehogyan sem bírt többet legyűzni, Szun Hao pedig a ceremónia szabályai alól első alkalommal őt felmentvén, titokban bor helyett teát töltetett neki.”

*A Csin-ház visszaállításának története*¹¹⁹

„Mikoron Lu Na Vuhszing kormányzója volt, Hszie An, a testőrség parancsnoka gyakorta meg akarta őt látogatni. Lu Na unokaöccse, Lu Su igen furcsának



találta, hogy nagybátyja semmiféle előkészületeket nem tesz, ám nem merte őt efelől faggatni. Így aztán titkon több mint egy tucat embernek elegendő ételt-italt gyűjtött egybe. Majd midőn Hszie An megérkezett, csupán teával és gyümölcssel kínálták, semmi egyébbel. Lu Su ekkor pazar lakomát tálalt: nem volt az a pompás éték, mely asztaláról hiányzott volna. A vendég távoztával Lu Na negyven botütést mért unokaöccsére, mondván:

– Mindig is képtelen voltál tiszteli nagybátyádat! Hogy vetemedhetél arra, hogy beárnyékold szerény életmódomat?”

*A Csin dinasztia története*¹²⁰

„Amikor Huan Ven Jangcsou kormányzója volt, természete szerint mértéktartó lévén minden fogadása alkalmával csupán hét tál gyümölcsöt és teát szolgáltak föl, semmi egyebet.”

*A szellemek fürkészésének története*¹²¹

„Hszia Huo-kaj betegségben halt meg. Egy rokona, a szellemlátó Kou Nu egyszer csak megpillantotta Huo-kaj szellemét amint az visszajött a lováért, valamint, hogy feleségét is megbetegítse.¹²² Elválaszthatatlan turbánjában, egyszerű ruhában belépett a házba, majd szokott helyére, a nyugati falnál lévő nagy ágyra telepedett és teát kért.”

Liu Kun levele unokaöccséhez, Liu Jenhez, Jancsou prefektusához

„Nemrégiben egy-egy font Ancsouban szárított gyömbérhez, fahéjhoz és csukókagyökökérhez jutottam, melyekre igen nagy szükségem volt. Gyakorta fordulok az igazi teához, hogy elűzzem magamtól a testemen elúrhodott bágyadtságot s búskomorságot. Tedd meg, hogy kerítesz nekem belőle.”

Fu Hszien városparancsnok följegyzései

„Jelentették nekem, hogy a délvidéken, Su tartomány-

ban öregasszonyok eladásra teakását készítették. Miután a poroszlók összetörték edényeiket, teatéglákat kezdtek árulni a piacon. A teakása árusításának betiltása ellehetetleníti a Su-béli öregasszonyokat. Miért tegyük hát?”

*Istenek és szellemek történetei*¹²³

„A Jüjao-béli Jü Hung a hegyekbe ment teát szedni. Egy taoista szerzetesbe botlott, aki három fekete bivalylát istrágon vezetett. Hungot a Pupu-hegyre kísérte, majd ekként szólt hozzá:

– Cinóberdombi mester volnék. Azt hallottam remekelsz a teakészítésben, mindig is vágytam rá, hogy megtisztelj egy kóstolóval. E hegyen hatalmas növényekre lelsz, melyeket a főzéshez fölhasználhatsz. Kérlek, hagyd meg nékem alamizsnául, mi holnap csészédben és kanaladban megmarad.

Jü Hung ekkortól fogva áldozati ceremóniát iktatott be a Cinóberdombi mester tiszteletére, családtagjait pedig gyakorta elküldte a hegyre, és ők mindannyiszor hatalmas teafákat találtak ott.”

Co-sze: *Gyönyörű lánykáim*

„Két szép leányom családom fénye,
Tiszta ragyogásuk kápráztató.
Kisebbik neve: Selyemfehérke.
Mosolya üde és hívogató.

...

Nővére neve: Kegyes Szépségű.
Szemöldje íves, mint ecset nyoma.

...

Ha póni hátán nyargalnak éppen,
Kertem fáin gyümölcs alig marad.
Ha virágot szednének, esőben és szélben,
Százszor fordulnak szemhunyas alatt.

...

Ha teafőzést játszanának ők,
Lám, aláfújnak a főzőüstnek.”



Csang Meng-jang: *Fölhágok Csengtú tornyára*

„Jang mester¹²⁴ háza merre áll? – kérdem,
– s vajon merre élt Csang Csing¹²⁵, az öreg?
Cseng s Cso¹²⁶ vagyona több ezer arany,
Rangot játszanak, hiúk s gőgösek.

Nemes vendégek egymás sarkában,
Míves szabljuk ékít zöld övet.
Bronzüstjeikben fönséges étkek,
Százféle ízük évszakot követ.



Ősszel narancsot szednek az erdőn,
Tavasszal halért folyóra jönnek.
A pöttösebbik pástétomnál jobb,
Gyümölcstáljaik ráknál különbek.

Fönséges tea mindenekfelett,
Illatával telt kilenc körzetet.
Vidám békesség akinek vágya,
Nyugalmat lelteni ide eljöhethet.”

Fu Hszün: *Hét intelem*

„Ha őszibarack, akkor Pu;
ha vadalma, akkor Jüan;
ha kaki-szilva, akkor Csi;
ha gesztenye, akkor Jen;
ha sárgakörte, akkor Hengjang;
ha piros narancs, akkor Vusan;
ha tea, akkor Nancsung;
ha finomított cukor, akkor Hszicsi¹²⁷.”

Hung Csün-csü: *Szózat az étkekről*

„A hideg s a meleg elmúltával oly teát kell inni,
melynek felszínén a virág, mint a dér. Ám csak három
csészével, s ne tovább. E felett fogyasszunk olyan
leveseket, melyek cukornádból, birsből, szilvából,
myricából, kadsurából, canariumból, futótökből vagy
fodrosmályvából készültek. Mindegyikből egy csészé-
nyit.”

Szun Csu verse

„A sombogyót aromás fákról szedik, a pontyok a Lofolyó forrásaiban tanyáznak. A hófehér sötét Hotungban termelik ki, a főséges erjesztett szója Luból kerül. A gyömbért, a fahéjat és a teát Pasuban szedik, a bors, a narancs és a magnólia magas hegyvidékről származnak. A baracklevelű keserű és a perilla árokparton nő, a rizs és a köles szántóföldön terem.¹²⁸”

Hua To: *Értekezés az ételekről*¹²⁹

„A keserű tea (*ku-csa*) tartós fogyasztása megerősíti az elme élet.”

Hu Csü-si: *Babonák az ételekről*¹³⁰

„A keserű tea rendszeres ivása halhatatlanná tesz, míg illatos hagymával együtt fogyasztva elhájjasít.”

Kuo Pu: *Kommentár az Er-ja-hoz*

„Maga a növény kicsi és a gardéniához hasonló, télen is hoz leveleket, melyek forrázhatók és ital készíthető belőlük. Manapság *csa*-nak nevezik az idény elején szedett leveleket, *ming*-nek vagy *csuan*-nak a később szüretelteteket. A Su-béliek *ku-csa*-nak, azaz keserű teának hívják.”

*Korunk történeteinek új traktái*¹³¹

„Zsen Csan, másik nevén Jü-csang már ifjú korában jó hírnévnek örvendett. Ám akkortól kezdve, hogy átkelt a Jangcén, egyszeriben semmivé lett minden ügybuzgalma... A pohárköszöntő alkalmával így szólt a jelenlévőkhöz:

– Ez vajon első- (*csa*) avagy másodikszedésű tea (*ming*)? – Látván, hogy a többiek igencsak furcsállják kérdését, ekként vágta ki magát: – Csupán afelől érdeklődtem, hogy az italok hidegek (*jin*), avagy meleg (su)-e.”

*Kiegészítés A szellemek fürkészésének történetéhez*¹³²

„A Csin-dinasztiabéli Vu-ti császár idején, a Hszüan-



csengből származó Csin Csing gyakorta ellátogatott a VuCsang-hegyre¹³³ teát szedni. Egyszer csak össetalálkozott egy több mint egy öl magas, szőrös teremtménnyel, aki elvezette egészen a hegy lábáig, majd ott egy teabokrot mutatott neki s egyszeriben eltűnt. Kevéssel később újra felbukkant, s egy keblébe rejtett narancsot húzott elő és Csin Csingnek ajándékozta. A halálra rémült Csin Csing vállára kapta a teát és hazáig meg sem állt.”



*A négy herceg rebelliójának története a Csin időkben*¹³⁴
„Huj-ti, a Nyugati Csin-dinasztia uralkodója megszökött a fővárosból, majd Lojangba való visszatértekor a herétek teával színültig töltött agyagcsészével kínálták urukat.”

*Furcsaságok kertje*¹³⁵

„A San-körzetbéli Cseng Vu felesége fiatalon özvegyiségre jutott s két fiával éldegélt. Mindhárman igen kedveltek teázgatni. S mivelhogy birtokukon állt egy ősrégi sír, mielőtt teázni kezdett volna, mindig áldoztak az ott nyugvók szellemének. A két fiú azonban ezt nem igen szívlelhette, s egyre csak ezt hajtogatták:

– Ugyan mit számít egy ódon kripta? Ez csak hiábavaló vesződés! – Legszívesebben kiásták volna, hogy végre-valahára megszabaduljanak tőle.

Anyjuk azonban határozottan ellenezte, ezért hát a fiúk letettek szándékukról. Még azon az éjszakán az asszony álmodt látott, melyben valaki ekként szólott hozzá:

– Több, mint háromszáz esztendeje pihenek e sírban, s bár két fiad szíve szerint szétdúlná nyughelyem, számítok hát oltalmadra és pompás teaáldozatodra. S bár testem semmivé porladt, hogy is lehetne feledni a jiszangi hálát¹³⁶?

Pirkadatkor aztán az asszony százezer pénzt talált az udvarban, melyek úgy tűnt, régóta földbe temetve heverték, ám a zsineg, melyre felfűzték őket vadonatúj volt. Az asszony beszámolt minderről két fiának, akik

igencsak elszégyellték magukat, és attól fogva egyre többet áldoztak és imádkoztak.”

*A Kuanling-béli vének élettörténete*¹³⁷

„A Keleti Csin-dinasztiabéli Jüan-ti császár¹³⁸ idején élt egy asszony, aki minden áldott reggel fogott egy teával teli edényt, s a piacra ment, hogy eladja. Annak dacára, hogy az emberek kapkodtak utána, a tea az edényből reggeltől estig el nem fogyott. Az így keresett pénzt az asszony szétosztotta az útszéli árvák és koldusok között. Némelyek igencsak furcsállták ezt, így aztán a tartományi előljáró lánkra verette és börtönbe vettette. Az éj leszálltával az asszony belekapaszkodván teásvödrébe elrepült a börtön rácsain át.”

*Mesteremberek élete*¹³⁹

„A Tunhuang-béli San Tao-kaj bizony nem félt sem a hideget, sem a forróságot, s gyakorta apró kavicsokat evett, gyógyszereinek pedig fenyő, fahéj és méz íze volt. Kizárólag tea- és perillafőzetet ivott, semmi mást.”

Tao Kaj-jüe: *Kiegészítés a híres szerzetesek élettörténeteikhez*

„Történt egyszer, hogy a Hotung-béli Jao szerzetes, kinek vezetékneve Jang volt, az Örök Kiválóság korszakában¹⁴⁰ átkelt folyón és összetalálkozott Sen Taj-csennel, aki meginvitálta a Vukang-béli Kis-hegy kolostorba. Élete alkonyán teával táplálta magát. Az Örök Fényesség korszakának¹⁴¹ idején Vu-ti császár megparancsolta a vuhszingi hatóságnak, hogy a legnagyobb tisztelettel hívják meg a fővárosba a szerzetest, aki ekkor hetvenkilencedik évében járt.”

*A Csiang család krónikája*¹⁴²

„Midőn Csiang Tung, másik nevén Jing Juan, a császári trónörökös Min Huaj istálló mestere lett, gyakorta ekként panaszkodott felirataiban: „A nyugati parkban oly terményeket árusítanak, mint ecet, liszt, karalábé, és tea, s ez felettébb rontja a birodalom tekintélyét.”



*Szung feljegyzések*¹⁴³

„Hszinan hercege, Ce-luan és Jücsang hercege Ce-sang meglátogatták Tan Csi taoista szerzetest a Pakung-hegyen. A taoista teával kínálta őket, melyet Ce-sang megízlelve, ekként dicsért:

– Ez valójában az istenek édes harmata! Miért nevezed hát teának?”



Vang Vej: *Vegyes versek*¹⁴⁴

„Csönd szállt magas pagodára,
Magánytól kong tágas terem.
Jöttöd várom, de hiába,
Elmegyek, hol tea terem.”

Pao Ling-huj: *Dal az illatos teáról*¹⁴⁵

Vu császár végakarata

„Ravatalomnál állatot ne öljetek áldozatképpen. Kizárólag pogácsát, gyümölcsöt, teát, szárított rizst, bort, szárított húst helyeztetek el, és semmi más.”

Liu Hsziao-cso: *Köszönet a Csin-béli An herceg rizs és egyéb ajándékaiért*

„Li Meng-szun szószóló kihirdette a herceg akaratát, miszerint ő nyolcféle ajándékot méltóztat nekem eljuttatni: rizst, bort, tököt, bambuszrügyet, halat, szárított húst, ecetet, teát. Borának fenséges illata belengi egész Hszincsenget, íze még a jünszunginál¹⁴⁶ is pazarabb. A folyók s tavak partjáról származó bambusz értékesebb a kálmosnál s a tavi nimfavirágnál. A szántóföldek széléről származó tök különb a válogatott ínyencségek színe-javánál. A szárított húsról meg nem mondanám, hogy vad szarvas-é, ám nekem úgy tűnik, hófehér számár az. A tengeri hal különb a kádakban nevelt pontynál; kézbe véve tapintása, akár a hántolt rizsé, s fényesebb még a csiszolt jádénél is. A tea íze akár a fehér rizsé, az ecet színe, mint a narancsé.

Az ajándékok, melyekben részesültem ezer mérföldes úttól kíméltek meg, s attól, hogy éjszakáim gabonarostálással töltssem, sőt, megtakaríthattam így a vetés

és aratás háromhónapnyi fáradságos munkáját. Szívemben őrzöm apró szívességeit és soha nem feledem e nagy kegyet, melyben részesülhettem.”

Tao Hung-csin: *Mindenféle feljegyzés*

„A keserű tea könnyebbé teszi a testet s halhatatlanná a lelket. Hajdanán a Cinóberdombi mester, a Sárga-hegy ura gyakorta fogyasztotta.”

*A kései Vej-dinasztia feljegyzései*¹⁴⁷

„Mikoron a Lanje-béli Vang Szu a déli dinasztia szolgálatában állott, felettébb kedvelte a teát és a tündérrózsalevest, ám az északi területekre visszatérvén kedvence a birkahús és az erjesztett tej lett.

– Miben hasonlít hát a tea és az erjesztett tej? – kérdezte egyszer tőle valaki.

– A tea arra sem méltó, hogy az erjesztett tejnek akár csak a szolgája is legyen! – felelte Szu.¹⁴⁸”

*Tung Csün feljegyzései*¹⁴⁹

„Hszijangban, Vucsangban, Lucsiangban és Csilingben¹⁵⁰ az emberek szeretik a teát. A keleti tartományok mindegyikének lakói világos teát készítenek. A teának habja van, melynek fogyasztása rendkívül áldásos. Az italok közül sokat levelekből főznek, ám a spárgából és a kínagyökérből készütekhez a gyökeket használják fel; mindkettő igen jótékony hatású. Ezenkívül a patungi tea, ha főzetként fogyasztják, álmatlanságot okoz. Az általános szokás szerint sokan dalbergia- és bengeleveleket főznek ki tea helyett, s hagyják a főzetet kihűlni, mielőtt elfogyasztanák. Mindezekén túl, délen él a *kua-lu-fa*, mely hasonlatos ugyan a teához, ám leveleinek íze keserű és fanyar, s ha leszedvén alaposan megőrlik és tea helyett isszák, egész éjjel nem alhatik tőle az ember. A sóbányászok igen nagyra becsülik ezen italt, ám Csiaocsou és Kuangcsou lakói tartják a legnagyobb becsben. Ha vendég érkezik legelőbb is főznek neki ebből, s illatos fűvekkel ízesítik”



*Kun jüan feljegyzések*¹⁵¹

„Háromszázötven mérföldnyire északnyugatra Hszüpu tartománytól, Csen körzetben található a Vusö-hegy.¹⁵² Azt mondják, a helyi szokás szerint egy-egy család tagjai a megfelelő alkalmakkor összegyűlnek, s a hegyre mennek énekelni, táncolni. A hegyen temérdek a teafa.”



*Átfogó térkép*¹⁵³

„Linszuj tartománytól¹⁵⁴ száznegyven mérföldnyire keletre található a Csahszi, azaz a teacsermely.”

Szan C sien-cse: *Vuhszingi feljegyzések*¹⁵⁵

„Vucsengtől¹⁵⁶ húszmérföldnyire nyugatra található a Ven-hegy, melyen a császárnak szánt teát termelik.”

*Jiling atlasza*¹⁵⁷

„Huangniu, Csingmen, Nükuan, Vangcsou hegyein¹⁵⁸ – és még számos másikon – teát termelnek.”

*Jungcsia atlasza*¹⁵⁹

„Jungcsia tartománytól háromszáz mérföldnyire keletre található a Pajcsasan, azaz a 'fehér tea hegye'.”

*Huajjin atlasza*¹⁶⁰

„Sanjang tartománytól délre húsz mérföldre található a Csapo, azaz a 'Tea lanka'.”

*Csaling atlasza*¹⁶¹

„A Csaling, a 'teadomb' nevét a völgyeiben növő teáról kapta.”

Füveskönyv: Fák

„A *ming*-tea ugyanaz mint a *ku-csa*, azaz a 'keserű tea'. Íze édes és kesernyés. Igen hűsítő, nincs semmi káros hatása. Leginkább kelevények érlelésére, víz-hajtóként, köptetőként alkalmazható, köhögéscsillapítónak kiváló, mulasztja a forróságot és az álmoságot. Az ősszel szedett tea kesernyés ízű, szél- és hashajtó

hatású. A kommentár még hozzáteszi: Tavasszal szedjétek!”

Füveskönyv: Ehető növények

„A *ku-csa* teát mondják még *tu*-nak, *hszüan*-nak és *ju-tung*-nak. Jicsouban a folyók mentén, a völgyekben, a hegyeken, a dombokon, az út szélen is megterem. A téli fagy nem pusztítja el. A harmadik holdhónap harmadik napján szedik és kiszárítják. A kommentár azt mondja: 'Bizonytalan, hogy ez vajon a mai *csa*-val – amit *tu*-nak is mondanak – azonos-e, melytől az ember nem alszik.' A *Füvészkönyvhöz* íródott kommentár szerint: 'A *Dalok könyvében*¹⁶² az áll: Ki állítja, hogy a *tu* az keserű *ku* lenne?' Ezenkívül: '*csin* és *tu*, akár a szirup.' Mindkét mondat a *ku-caj*-ra, azaz a 'keserű füre' értendő. Tao Hung-csing *ku-csa*-nak, keserű teának nevezi, és a fák közé, nem pedig az ehető növények körébe sorolja. A *ming*-teát, ha tavasszal szüretelik *ku-csa*-nak nevezik.”



*A vánkos metódusai*¹⁶³

„Több éves sebek orvoslásához használjunk *ku-csa*-t és százlábút. Ezeket addig főzzük egybe, míg aromájukat ki nem adják. Majd egyenlő részekre osztva őröljük meg és rostáljuk át. Igazi édesgyökérből készítsünk főzetet és a sebet ezzel mossuk. Majd hintsük be az imént leírtak szerint elkészített porral.”

*Javallatok gyermekeknek*¹⁶⁴

„Azon gyermekek gyógyítására, akiknek minden szemmel látható ok nélkül görcseik vannak, készítsünk főzetet *ku-csa*-ból és téli hagymából, és ezt itassuk velük.”

8. TERMŐVIDÉKEI



| Tartomány ¹⁶⁵ | Körzet | Vidék | Minőség |
|--------------------------|-------------|----------------|---------|
| Sannan ¹⁶⁶ | Hsziaacsou | Jüanan | Kiváló |
| Sannan | Hsziaacsou | Jitu | Kiváló |
| Sannan | Hsziaacsou | Jiling | Kiváló |
| Sannan | Hsziangcsou | Nancsang | Közepes |
| Sannan | Csingcsou | Csiangling | Közepes |
| Sannan | Hengcsou | Hengsan | Gyenge |
| Sannan | Hengcsou | Csaling | Gyenge |
| Sannan | Csincsou | Hszicseng | Silány |
| Sannan | Csincsou | Ankang | Silány |
| Sannan | Liangcsou | Hsziangcseng | Silány |
| Sannan | Liangcsou | Csinniu | Silány |
| Huajnan ¹⁶⁷ | Kuangcsou | Kuangsan | Kiváló |
| Huajnan | Jijang | Csung-hegy | Közepes |
| Huajnan | Sucsou | Tajhu | Közepes |
| Huajnan | Soucsou | Sengtang | Gyenge |
| Huajnan | Csicsou | Huangmej | Silány |
| Huajnan | Huangcsou | Macseng | Silány |
| Csöhszi ¹⁶⁸ | Hucsou | Csangcseng | Kiváló |
| Csöhszi | Hucsou | Sanszang-temp. | Kiváló |
| Csöhszi | Hucsou | Zsusi-temp. | Kiváló |
| Csöhszi | Hucsou | Pajmao-hegy | Kiváló |
| Csöhszi | Hucsou | Fengting-hegy | Kiváló |
| Csöhszi | Hucsou | Fejjün-temp. | Kiváló |
| Csöhszi | Hucsou | Csüsuj-temp. | Kiváló |
| Csöhszi | Hucsou | Csomu-hegy | Kiváló |
| Csöhszi | Hucsou | Ancsi | Kiváló |
| Csöhszi | Hucsou | Vukang | Kiváló |
| Csöhszi | Csangcsou | Jihszing | Közepes |
| Csöhszi | Csangcsou | Csün-hegy | Közepes |
| Csöhszi | Csangcsou | Csüan-hegy | Közepes |
| Csöhszi | Csangcsou | Sancsüan-temp. | Közepes |
| Csöhszi | Csangcsou | Siting-hegy | Közepes |
| Csöhszi | Hszüancsou | Hszüancseng | Gyenge |
| Csöhszi | Hszüancsou | Tajping | Gyenge |
| Csöhszi | Hangcsou | Lingan | Gyenge |
| Csöhszi | Hangcsou | Jücsien | Gyenge |
| Csöhszi | Hangcsou | Csientang | Gyenge |
| Csöhszi | Mucsou | Tunglu | Gyenge |
| Csöhszi | Söcsou | Vujüan-hegy | Gyenge |
| Csöhszi | Zsuncsou | Csiangning | Silány |
| Csöhszi | Szucsou | Csangcsou | Silány |
| Csiennan ¹⁶⁹ | Pengcsou | Csiu Lung | Kiváló |
| Csiennan | Pengcsou | Maan-hegy | Kiváló |
| Csiennan | Pengcsou | Csetö-temp. | Kiváló |

| | | | |
|---------------------------|-------------|---------------|----------------------------------|
| Csiennan | Pengcsou | Pengkou | Kiváló |
| Csiennan | Miencsou | Lungan | Közepes |
| Csiennan | Miencsou | Csihszicsang | Közepes |
| Csiennan | Miencsou | Csangming | Közepes |
| Csiennan | Miencsou | Sencsüan | Közepes |
| Csiennan | Sucsou | Csingcseng | Közepes |
| Csiennan | Csiungcsou | | Közepes |
| Csiennan | Jacsou | Pajcsang-hegy | Gyenge |
| Csiennan | Jacsou | Ming-hegy | Gyenge |
| Csiennan | Lucsou | | Gyenge |
| Csiennan | Mejcsou | Tanling | Silány |
| Csiennan | Hancsou | Miencsu | Silány |
| Csötung ¹⁷⁰ | Jüecsou | Jü Jao | Kiváló |
| Csötung | Mingcsou | Jü | Közepes |
| Csötung | Vucsou | Tungjang | Közepes |
| Csötung | Tajcsou | Feng | Gyenge |
| Csiencsung ¹⁷¹ | Szecsou | | <i>(nem ism.)</i> ¹⁷² |
| Csiencsung | Pocsou | | <i>(nem ism.)</i> |
| Csiencsung | Fejcsou | | <i>(nem ism.)</i> |
| Csiencsung | Jicsou | | <i>(nem ism.)</i> |
| Csiangnan ¹⁷³ | Ocsou | | <i>(nem ism.)</i> |
| Csiangnan | Jüancsou | | <i>(nem ism.)</i> |
| Csiangnan | Csicsou | | <i>(nem ism.)</i> |
| Lingnan ¹⁷⁴ | Fucsou | | <i>(nem ism.)</i> |
| Lingnan | Csiencsou | | <i>(nem ism.)</i> |
| Lingnan | Saocsou | | <i>(nem ism.)</i> |
| Lingnan | Hsziangcsou | | <i>(nem ism.)</i> |



9. ÁLTALÁNOSÁGOK

A megmunkálás kellékeiről megjegyzendő, hogy amennyiben tavasszal, a „Tűz kivitele” ünnepének¹⁷⁵ idején, erdei templomban vagy hegyek közt bűvő kertben az emberek közösen teát gyűjtenek, s azonmód gőzölik és őrlik, majd tűzön kiszárítják, a következő hét kellék, a lukasztó, a sulyok, a szárítókamra, a fűzőpálca, a szárítóállvány, a fűző és a tárolóedények használata elhagyható. Ily módon az ezekhez kapcsolódó munkafolyamatokat is mellőzhetjük.



Az elkészítés eszközeiről megjegyzendő, hogy fenyők között sziklán ülve nélkülözhető az eszköztartó.

Ha tüzelő gyanánt szárazfát használunk és főzőüstünk háromlábú bronzüst, mellőzhetjük a parázstartó, a hamugyűjtő, a piszkavas, a tűzfogóvas és az állvány használatát.

Forrás vagy hegyi patak közelében mellőzhetjük a vizes csöbör, a hulladéktartó és a szűrő használatát.

Ha öt vagy ennél kevesebb vendégünk van, a teát poríthatjuk és töményen tarthatjuk, így nélkülözhetjük a rostát.

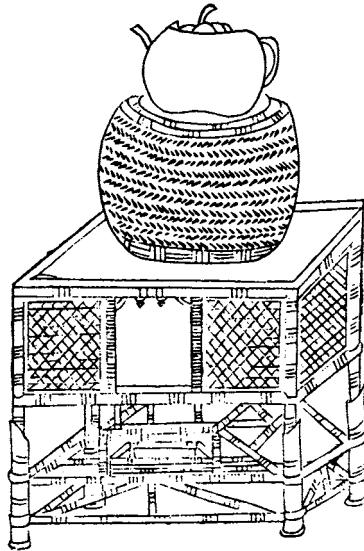
Ha indákba fogódkodva kapaszkodunk föl a hegycsúcsra, vagy vastag kötéll segítségével jutunk be egy barlangba, a teát még a hegy lábánál pörköljük és porítsuk, vagy már előkészített – papírba csomagolt és dobozban tárolt – teát vigyünk magunkkal. Ebben az esetben nélkülözhetjük a hengert és a tollseprőt. Épp így nélkülözhetjük a mindentartó-kosarat, amennyiben a merőkanál, a csészék, a bambuszcsipesz, a kefe, a forró vizes edény és a sótartó egy közönséges kosárban is mind elfér.

Ha azonban városban, király vagy herceg jelenlétében akár csak egyetlenegy is hiányzik az előírt huszonegy eszközből, jobban tesszük, ha inkább teljes egészében lemondunk a teakészítésről.

10. A MŰ ELHELYEZÉSE

Egyszerű fehér, egyenként négy-hatrófnyi selyemdarabokra másoljuk át a *Teáskönyvet* fejezetről fejzetre. S helyezzük el mindet rendbe szokott ülőhelyünk körül. Ekként az *Eredete*, a *Kellékei*, a *Feldolgozása*, az *Eszközei*, az *Elkészítése*, a *Fogyasztása*, a *Története*, a *Termővidékei* és az *Általánosságok* mindenkor szem előtt lévén, észben tarthatók.

Ezen a ponton pedig a *Teáskönyv* elejétől a végéig egybefoglaltatott.



LU JÜ ÉS A KÍNAI TEÁZÁS TÖRTÉNETE

A Tang-dinasztia (618–907) korától a mandzsu Csing-dinasztia (1644–1911) idejéig terjedő mintegy tizenhárom évszázad alatt Kínában közel száz mű született a tea termesztéséről, feldolgozásáról és élvezetéről. Ezek közül az első, és egyben a legjelentősebb a „tea apostolaként” számon tartott, Lu Jü műve, a *Teáskönyv* (*Csa csing*). A méltán világhíres kínai teakultusz inspirációjára a 11. századtól kezdődően kialakult japán teaszertartás szintén e nemes gyökerekre nyúlik vissza. A *Könyv* jelentőségét azonban nem csupán Kínában és Japánban ismerik el, de századunkban egyre több európai ország is felfigyelt a világ kulturális örökségének részét képező alkotásra, és így mára többek között angol, orosz és olasz fordításban is olvasható.

A mű szerzőjének bemutatása és szerkezetének, tartalmának ismertetése előtt talán nem érdektelen, ha röviden áttekintjük azt, amit magáról a teanövényről, a tea hatóanyagairól, a manapság létező kínai teafajtákról és a kínai tea történetéről tudunk.

A NÖVÉNY

A teacserjefélék családjából (*Theaceae*) a legismertebbek a teacserje és a kamélia. A körülbelül 35 nemzetségnek több mint 600 faja tartozik ebbe a rokonságba. Elterjedésük leginkább a trópusi, szubtrópusi tájakra jellemző. Sokuk hazája Délkelet-Ázsia, de előfordul Közép-Amerikában és Dél-Amerika északi részén, néhány faj még Afrikában is nő. Legtöbbjük az alsó lombkoronaszintet alkotó hegyvidéki erdőkben található. A teacserje (*Camellia sinensis*) egyik legközelebbi rokona a nálunk is dísznövényként ismert kamélia (*Camellia japonica*), amely nevét Georg J. Camellus (1661–1706) morva származású jezsuita miszcionárius-gyógyszerészről kapta, aki 1639-ben a Fülöp-szigeteken gyűjtött növénynek elsőként adta meg a leírását. Ez a fehér, krémszínű, rózsaszín vagy piros virágú pompás dísznövény Délnyugat-Kína hegyvidékein őshonos, onnan jutott el Japánba, majd Európába, ahová először – 1731-ben – Angliába érkezett meg. A teacserje (*Camellia sinensis*) mind a mai napig vadon él például Felső-Asszámban, Burma (Mianmar) északi részén és a Hajnan-szigetek erdőségeiben. Az első botanikai leírás 1654-ben jelent meg Marsigli *Novus Atlas* című munkájában, de tudományosan Linné adott róla elsőként meghatározást. Képes ábrázolása Európában először 1700-ban jelent meg. A *Camellia sinensis*-nek két fajta-csoportját különböztetik meg, ezek: a *C. s. var. assamica* és a *var. sinensis*, melyek az asszámi és a kínai

teára vezethetők vissza. E két csoport alaktanilag is eltérő. Az asszámtea cserjéje 6 m magasra is megnőhet, nagyobb levelű kínai társánál, és a nedvességigénye is nagyobb. A tea örökzöld cserje, melynek levelei sötétzöldek, bőrszerűen kemények és fényesek. A friss leveleknek a cserjén egyáltalán nincs illatuk. A kifejlett levelek hossza 5-7 cm, szélességük 3-4 cm.

TERMESZTÉSE, FELDOLGOZÁSA

A teacserjét magról, vagy hajtásdugványokkal szaporítják. A teaültetvényeken a természetes körülmények között 10 m magasságot is elérő fát cserjévé nyесik, és kb. embermagasságúra nevelik, melyet oly gondosan művelnek, metszenek és szüretelnek, mint nálunk a szőlőt. Manapság a gépi művelésre sorokba, sövényyszerűen ültetik, bár megjegyzendő, hogy minőségi tea-leveleket csak kézzel lehet szedni.

Az új ültetvényeken számottevő termést a harmadik évben takaríthatnak be. A teakertekben, -ültetvényeken az első szüret március elején kezdődik, majd 5-15 naponként ismétlődik. A sorban az első szedő a cserje csúcsán lévő első levelet csípi le, ebből készül a legfinomabb tea. A többiek egymás után a soron következő leveleket szedik le. Az alsó nagy levelek használhatatlanok. A levelek feldolgozása már a kezdetek óta – amint azt később a műben is láthatjuk – igen bonyolult művelet sor. Először a tealeveleket mérsékeltén magas rétegben sűrű szövésű dróthálóra helyezik, és szellős helyiségben huszonnégy órán át, kb. 30°C-on szárítják. A fonnasztás által a tealevelek annyi nedvességet veszítenek, hogy így könnyen sodorhatók lesznek, frissen ugyanis a szklereid tartalom miatt törékenyek. A sodrás lényege, hogy e művelet során sok sejt megsérül, és a sejttartalom a sejtek közötti járatokba jut. Eközben oxidációs folyamatok mennek végbe, minek következtében cseranyagok és a velük kötött alkaloidok felszabadulnak. Ezután a besodort leveleket 40°C hőmérsékleten fermentálják, erjesztik nyolc órán keresztül. Az erjesztés befejezésekor a tealevek rézvörösre színeződnek. Eközben a cseranyagok és alkaloidok egy része elbomlik, majd glikozidkötésű éterikus olajok szabadulnak fel. A feldolgozást a szárítás zárja, melynek célja, hogy a tealevelek tartóssá váljanak. A tealevelek víztartalma ekkor 3-6%-ra csökken. Ezt nevezik fekete teának, amely a legáltalánosabb, és talán legismertebb teafajta. Az elkészült teát gondosan, fémdobozba légmentesen elzárva csomagolják, így az akár három évig is megőrzi aromáját és színanyagait. Ma Kína mellett a teát nagyobb mennyiségben Japán, India és Ceylon exportál a világba.

KÉMIAI ÖSSZETEVŐI

A teában lévő cseranyagok többsége a polifenolok és flavonol-származékok, olyanok mint pl. az epikatechin, a gallokatechin,

a kvercetin, a vitexin, a teogallin, az ellagsav stb. A cseranyagok, amennyiben a teát fermentációval fekete teává érlelik – ahogy azt fentebb bemutatuk –, lényegesen megváltoznak. A színanyagok közül elsősorban a teaflavin adja meg a tea színét, erejét és ízét. Az aromaanyagok fajtája és mennyisége a legfontosabb szempont a teafajták megítélésében, értékelésében, hiszen az aromában gazdag teafajták két-háromszor drágábbak mint a kevésbé aromások. A tea erjesztése, fermentálása a legjobb eszköz az aromaanyagok mennyiségének növelésére. E nagy számú anyagok a következő kémiai csoportba oszthatók: aldehidek, ketonok, észterek, piridinek, pirazinok, tiazolok, kinolinok, aromás aminok, amidok. Az oxidációs mechanizmuson kívül egyéb enzimes folyamatok is segítik az aromák létrejöttét. Az aroma növelésére a zöld teát például az olajfélék családjába tartozó *Osmanthus fragrans* virágaival keverik. Máshol a *Jasminum sambac* vagy a *Chloranthus spicatus* virágát használják. Ezek éterikus olajai adják a tea különleges jellegét. A teanin (5-N-etil-glutamin) a tea jellegzetes aminosava, az összes aminosav 50%-a a tea szárazanyag-tartalmának csaknem 1%-át teszi ki. A teanin elsősorban a zöld teában fordul elő, és jellegzetes ízének kialakításában játszik szerepet. A tea közismert élénkítő hatását koffeintartalmának köszönheti, de ennek az íz létrehozásában is van szerepe. A koffein a teában 2,5 – 5,5%-ban fordul elő szárazanyagra számítva. Régebben a teában lévő koffeint teinnek nevezték. Általában az a különbség a tea és a kávé élénkítő tulajdonsága között, hogy a teában lévő koffein lassan és tartósan fejti ki hatását a kávé gyors, robbanékony effektusával szemben. Mindezek mellett a tea forró vízben kioldódó ásványi anyagokban is gazdag. Olyan anyagokat tartalmaz, mint pl. bór, cink, fluor, foszfor, kalcium, kálium, magnézium stb. A teában nagyon kevés nátrium található. A nyomelemek közül a mangán, a nikkel, a króm és a vas mennyisége emelkedik ki.

A KÍNAI TEÁK

A történeti teaféléket nem számítva manapság a legnagyobb kínai „teaenciklopédiák” és szakkönyvek (CHEN 111–270) 8 főbb teatípus több mint 300 fajtáját különböztetik meg. Ezek ismertetésére nem vállalkozunk, de talán a legismertebb kínai teatípusok rövid áttekintése hasznosnak bizonyulhat.

Kínában a legnépszerűbb a **zöld tea** (*li-csa*), melynek magában 138 fajtáját ismerik. A zöld teát is ugyanúgy készítik, mint a fentebb ismertetett fekete teát, csak hogy a sodrás, és a szárítás után a fermentálás elmarad, így a levelek megtartják zöld színüket. Ennek a teának az íze fanyarabb, mint a feketéé, mert a cseresavak megmaradnak, az aromaanyagok pedig nem tudnak teljesen kibontakozni. A zöld teák közül is a legkeresettebb a *Lung-csing* (Sárkány-kút), amely a Csöcsiang tartománybeli Hangesou

városban található Nyugati-tó (*Hszi-hu*) vidékén termett először, és ez az a fajta, amellyel ma a világon bárhol találkozhat az ember, ha kínai zöld teát vásárol. Egyéb híres zöld tea fajták a *Sifeng* (Oroszlán-csúcs), amely nagyon hasonlít a *Lung-csinghoz*, a *Paj-jün* (Fehér felhő), a *Pao-jün* (Kincs felhő), *Shou-mej* (Apó szemöldök) stb.

A **fekete tea** – amelyet a kínaiak vörös teának (*hung-csa*) neveznek – elkészítéséről már ejtettünk szót. A fekete teát az angol nyelvben *Keeman*-ként ismerik, amely az Anhuj tartománybeli Csimen körzet nevéből származik. A 19. századtól kezdve ugyanis jó ideig kizárólag Csimenben állítottak elő fekete teát. A leghíresebb fekete teák legtöbbször a termővidékük után kapta nevét, úgy mint a *Min-hung* (Fucsieni vörös), *Csuan-hung* (Szezsuan vörös), *Csen-hung* (Jünnani vörös) stb.

A harmadik legismertebb, és egyben legnépszerűbb kínai teafajta a félig fermentált **Vu-lung tea** (Fekete sárkány; *Oolong*). Kínában még kékes-zöld teaként (*csing-csa*) is ismerik. A Vu-lung különlegességét a kínaiak leginkább úgy szokták megfogalmazni, hogy „egyszerre rendelkezik a zöld tea tiszta virággillatával és a fekete tea vaskos ízével.” Ezek közül a legismertebb a *Vu-ji*, amely a Fucsien tartományban található hegyről kapta a nevét. Ez a vidék a Tang-kor óta híres teatermő vidéknek számít, és azóta a történelem folyamán, mindig ismertek teát *Vu-ji* néven. A *Vu-ji*t a holland W.H. Ukers már 1607-ben bemutatva teákkal foglalkozó művében. Ma a *Vu-jin*ak több alfajtaját is megkülönböztetik. A *Vu-lung* egy másik jelentős fajtája, amelyet mindenképpen meg kell említeni a *Tie Kuan-jin* (Vas Kuan-jin), a könyörületesség istennője, Kuan-jin után kapta a nevét. E Fucsien tartományban készített teát már 1736-tól kezdve jegyzik. Ma már gyakorta találkozni vele Európában és Amerikában egyaránt. 1810-óta Tajvanon is jelentős *Vu-lung* tea termelést folytatnak.

A **fehér tea** (*paj-csa*) nálunk szinte egyáltalán nem ismert, gyengén fermentált teafajta. Ez a Kínában is különlegességszámba menő tea a Szung-kor óta ismert. A teacserje legértékesebb, már-már fehér színű leveleiből készül, amely a feldolgozás után is megőrzi fehéres színét. Legismertebb ezek közül a *Jin-csen* (Ezüst tű), amely külföldön a legkeresettebb fehér teának számít és a *Paj-mu-tan* (Fehér peónia) és a *Jing-mej* (Nemes szépség).

A **sárga tea** (*huang-csa*) jellegzetessége, hogy a fermentációt félidőben túlfűtéssel meggátolják, majd különféle illatosító anyagokat adnak hozzá. Az így kapott teát aztán ízlésüknek megfelelően keverik. Ma Kínában mintegy tízféle sárga teát ismernek, melyek egyikét sem exportálják Európába.

Kínában is létezik **fekete tea** (*hej-csa*), amely nem keverendő össze a nálunk fekete tea néven ismert, fentebb ismertetett vörös teával (*hung-csa*). Ennek a leghosszabban fermentált teafajtának

a története a 11. századra nyúlik vissza. Ezt a rettenetesen erős, keserű teát ma főként Hunan, Hupej, Szecsuan, Jünnan és Kuangtung tartományokban állítják elő, és mintegy fél tucat fajtája ismert. Kínai kedveltsége ellenére Európában szinte alig találkozni vele.

A **sajtolt tea** (*csin-ja-csa*) –félék csoportjának elnevezése a tea előállításánál során nyert végső formájára utal. A téglalakúra sajtolt tömbtea már a Tang-kor óta ismert, jöllehet a manapság alkalmazott sajtolási eljárás némiképp különbözik a Lu Jünél is olvasható hagyományos módszertől. A sajtolt teához főként vörös (fekete), zöld és fekete teát használnak. Ma a sajtolt teának mintegy 16 fajtáját tartják számon, melyek közül a legismertebb változat a Jünnan tartományban előállított *Pu-er*, amely 10×10×2,2 centiméteres, 250 grammos tömbökben kerül forgalomba. Történeti népszerűségéhez nagyban hozzájárult könnyű tárolása és szállítása, épp ezért a mongol Jüan-dinasztia uralkodójának Kubláj kán harcosainak rendszeres ellátmánya közt is ott találjuk. Az adóként behajtott teát is szinte mindig sajtolt teatömbök formájában szolgáltatották be.

Végül meg kell említeni a **virágteákat** (*hua-csa*). A virágteák esetében főként a zöld teák aromáját erősítik fel különféle éterikus olajokban gazdag virágokkal. Nálunk a legismertebb a jázmin (*mo-li*), de készítenek virágteát a *Chloranthus spicatus* (*csu-lan*) zöldes, erős illatú virágainak, a kassziafa (*kuj*) virágainak, a lonc (*Lonicera japonica* var. *Chinensis*, kínaiul: *csing-jin-hua*), a liliumfával (*Magnolia*) rokon *Michelia* (*paj-lan*) virágainak, a japán rózsza (*mej-kuj*) és a citrusok (*taj-taj*) virágainak felhasználásával is.

A KÍNAI TEA TÖRTÉNETE

A tea legkorábbi kínai előzményeiről sajnos biztosat nem tudhatunk. A tea kínai meghonosodását elbeszélő egyik változat szerint az i. sz. 520 körül Indiából Kínába érkezett Bódhidharma buddhista szerzetes – akit a csan-budhizmus megalapítójaként tisztelnek – égi adományként kapta a teát. A hegyekbe elvonult szerzetessel olykor előfordult, hogy hosszú és kitartó meditációi közepette el-elszunyókált. Egy alkalommal aztán ezen feldühödve szempilláin állt bosszút és kitepte őket. A legenda szerint a földre hullott pillákból sarjadtak ki az első teacerjék. Azóta isszák a csan szerzetesek a teát, hogy legyűrjék az elmélkedésüket megzavaró, időről-időre rájuk törő álmodást.

A hagyományos változat szerint a teát az emberekkel valamikor a réges-régi mitikus aranykorban élt uralkodó Sen Nung, az Isteni Földműves (i. e. 2737–2697) ismertette meg. E legendás kultúrhérosznak tulajdonítják szinte valamennyi jelentős mezőgazdasági munka és haszonnövény megjelenését az emberek világában. Ezt az eredetlegendát ismerteti Lu Jü is.

A filológiai vizsgálódások alapján megállapítható, hogy az ókorban létezett egy *tunak* nevezett növény, amely akár a ma ismert

tea vagy annak egy változata is lehetett. A főzetéből készült levét azonban kezdetben gyógyhatása miatt fogyasztották. A Keleti-Han-dinasztia idejéről (i. sz. 25–220) már biztosabb forrásaink vannak a teafogyasztást illetően, bár elterjedési körét tekintve szokásról még nem beszélhetünk. A teaivási láz igazából a Tang-korban (618–907) tetőzött, és sikerét igazolja az ekkor íródott *Teáskönyv* (*Csa csing*) is. A Tang-dinasztia idejére tehető, hogy az addig főként csak Dél-Kínára jellemző teaivás Észak-Kínában is széles körben elterjedt. Még a külföldi kereskedők is siettek felkeresni a főváros teapiacát, ahol – mint azt Lu Jü művében is olvashatjuk – ekkoriban préselt teatéglát és porteát vásárolhattak. Egy Szulejmán nevű arab kereskedő, aki a 9. század első felében, a Tang-dinasztia uralta Kínában járt, beszámol arról, hogy látott „valamiféle szárított füvet, amelyet a kínaiak meleg vízbe tesznek, és úgy isznak. Ezt a szárított füvet óriási összegekért árusítják minden városban, és *szahnak* nevezik. Ez az ital valamivel illatosabb, mint a lóhere, de keserű ízű. Úgy készítik, hogy vizet forralnak, és ráöntik erre a fűre. Ez a főzet igen alkalmas gyógyszer minden gyengélkedésre.” Szulejmán leírásából kiderül, hogy annak ellenére, hogy a tea – főként Dél-Kínában – igen népszerű volt, a jelek szerint nyugatra ekkor még nem szállították, ám két évszázaddal később Észak-Kína kivitelének legfontosabb árucikkévé vált, maga mögé utasítva még a selymet is (BOULNOIS 144). A tea sikerét támasztja alá az a tény is, hogy a Tang-korban egyre gyakrabban megjelenik az irodalmi alkotásokban: az addig leginkább a borért lelkesedő poéták felismerték a tea különlegességét, illetve – ami talán még jelentősebb – a teaivás társaságszervező erejét, nyugalmát. A teát az elmélkedő magányhoz éppúgy nélkülözhetetlennek tartották, mint baráti összejövetelek eszmecserejéhez. Lu Jü után a kínai teakultusz második legnagyobb alakjaként számon tartott Lu Tung (795?–835) a barátjához írott egyik hosszabb költeményében ekként dicséri a tőle kapott teát:

„Az első csésze tea ajkamat és torkomat nedvesíti meg.

A második csésze megtöri magányomat.

A harmadik csésze átjárja beleimet, és ötezer kötet művet idéz fel bennem.

A negyedik csésze könnyű verítékezést okoz, s az élet minden igaztalansága távozik pórusaimból.

A hatodik csésze a halhatatlanok birodalmába vezet.

A hetedik csésze, jaj, már nem bírom tovább...”

A Tang-kor költőóriása, Po Csü-ji (772–846) pedig ekként énekli meg gondolatait a *Teafőzés a hegyipataknál* című versében:

„Guggolok, töltöm a habzó levet,
nézem a zöldes tea-levelet.
Miért nincs valaki velem ideki,
aki a finom teát szereti?”

(Weöres Sándor fordítása)

A Tang-dinasztia utolsó évtizedeiben Lu Jü úttörő munkáján kívül még három jelentősebb, említésre méltó alkotás született (vagy legalábbis ennyi maradt fenn) a teázás témakörében. Az egyik, a 825-ben megjelent *A teavízforralás története (Csien csasuj csi)*, más néven a *Víz kánonja* vagy a *Vizeskönyv (Suj csing)*. Szerzője, Csang Jou-hszin mintegy 900 írásjegy terjedelemben a teafőzésre alkalmas 20 féle vizet rangsorolja. A 860-ban kiadott *Feljegyzés a tea szüreteléséről (Caj csa lu)* című alkotás szerzője, Ven Ting-jün csupán 400 írásjegyet szentel a témának, gyakorta Lu Jüre hivatkozva. Végül 900-ban született meg Szu Ji négy kötetes (*csüan*) műve, a *Forró víz tizenhat fajtája (Si-liu tang pin)*, melyben az alkalmas teavíz kiválasztásától egészen a helyes forralási módszerig összesen tizenhat mozzanatot különít el és elemez.

A Szung-dinasztia idején (960–1279) a szeszesitalokon kívül az egyetlen általánosan fogyasztott ital a tea volt. Ekkortól kezdve adó formájában is megkövetelték a tea beszolgáltatását, pl. az 1098–1100-ig terjedő két esztendő alatt 9 tonna teát szolgáltattak be az udvar számára, míg a 12. században már évi 24 tonna tea került adó formájában az államkincstárba. Többször próbálkoztak kivitelének állami monopolizálásával is. A feljegyzések tanúsága szerint Hangcsou város lakossága rendkívül nagy mennyiségben ivott teát. Számos különböző fajtája volt, ezeket kedvelői illatok és ízek érzéki változatai szerint különböztették meg. Hangcsou környékén csak háromfélét termesztettek: kincses teát, illatok erdeje teát és fehér felhők teát, de Közép-Kína tartományaiból és Szecsuánból is szállítottak ide különféle teákat. A teafélék között az árkülönbség igen tekintélyes is lehetett. Az utcán vagy a piacokon kapható tea a 12. század végén csak egy garasba került, ezzel szemben azok, melyeket divatos teaházakban szolgáltattak fel, épp olyan drágák voltak, mint némelyik jobb fajtájú szeszesital. A 13. században élt Vu Ce-mu művében, a *Meng-liang luban (A régi főváros álomszerű ragyogásának elbeszélése)* eleven leírását találjuk a korabeli Hangcsou teaházainak: „A főváros, Kajfeng vendéglőiben szokás volt híres képeket kifüggeszteni, hogy felkeltsék az arra haladók figyelmét, és becsalogassák a vendégeket. Manapság ugyanezt teszik Hang városában a teaházak: a helyiségben négy évszak virágait rendezgetik el, ünnepelt művészek festményeit függesztik ki, feldíszítik a falakat, és újszerű teákat, különleges leveseket árusítanak egész esztendőben. A téli hónapokban ezenfelül igen finom porított

teát, lepényeket, hagymateát, s néha sózott babból készült levest is árulnak. A forró évszakban ehhez még különlegesség gyanánt szilvavirágbor járul tojáshabbal, epehólyagot összehúzó ital, hőség elleni gyógyfüvek és így tovább... A teaházak ma valóságos virágkiállítás rendeznek, különös fenyőkkel, furcsa ciprusokkal és más növényekkel. A helyiség falait feldíszítik és kereplőcsatogás, énekszó mellett folyik az árusítás. Csak porceláncsészéket használnak, és lakktálcákon szolgálnak fel, ezüstből való csésze vagy egyéb használati tárgy nem lévén. Az éjszakai piacon s a főutcán utcai árusok és házalók járnak kézikocsival, s egy-egy főzet teát vagy levest kínálnak az arra haladóknak.

A teaházak (*csa-lou*) rendszerint a vagyonos családból származó ifjaknak, a különböző hivatalok szolgálatból érkező tisztviselőinek stb. a találkozójelvényei, akik hangszeren játszanak és mindenféle dalokat meg nótákat énekelnek. Ezeket a teaházakat nevezik „függő cégtáblásoknak”. Az emberek egyáltalán nem a teaivás kedvéért járnak teaházba, és nem is a levesekért; mivel azonban a tea az ürügy, sok pénzt lehet keresni vele. Bizonyos teaházak a háziszolgák találkozójelvényei, másutt a munkások és a különböző céhekbe tartozó kézművesek jönnek össze.” (BALÁZS 146-47)

Nagy mennyiségben fogyasztva a tea is mámorít, ezért az irodalmárok műveket alkottak dicsőítésére, odáig merészkedve, hogy összehasonlították a tea és a bor érdemeit. Egy ilyen vetélkedésről olvashatunk a Tunhuangból előkerült, a Szung-kor elején, 970-ben készült *A tea és a bor vetélkedése (Csa csiu lun)* című *pien-ven* műfajú prózaversben, melynek szerzője Jen Hajszen. Az általunk választott rövid idézetben a tea ekként dicsőíti önmagát:

*A növények növényéről,
virágáról szólok néktek.
Csipegetik a levelét,
sarját szintúgy: kincset érnek.
Egyszer hívják teaifűnek,
máskor illatos nedűnek.
Hordják adóba urakhoz,
a császárhoz kedvességnek;
ha beérik, mindjárt viszik.
Nincs nálánál becsre vénebb.
Természettől híres-neves,
mért dicsérje hát az ének?*

(Donga György fordítása)

A tea előnyei és értékei között mindenképpen meg kell említeni, hogy – mivel elkészítésekor feltétlenül fel kell forralni a nem mindig túl tiszta vizet – állandó és állhatatos fogyasztása haté-

kony védelmet jelentett a járványok ellen. Ez pedig nem csak régmúlta érvényes, de manapság is fennáll.

A tea-szakirodalom tekintetében a Szung-kor nem marad le a Tang-dinasztia mögött. A számon tartott hét jelentősebb mű között azonban természetesen a Lü Jüéhez hasonlóan átütő erejű, a későbbi korokban is inspirálóan ható alkotást nem találunk.

A Ming- (1368–1644) és a Csing-dinasztia (1644–1911) idején a teatermelés mértéke egyre növekedett, a teaivás szokása sohasem látott méreteket öltött. Kifinomult élvezete kötelezően hozzátartozott az arisztokraták mindennapjainak manírjához, éppen úgy, mint a köznép hétköznapi szokásaihoz. A művészi tökélyre fejlesztett kultuszához hozzájárultak a remekbe készült porceláncsészék, kannák stb. Ezen kiegészítő kellékek nem kevésbé fontosnak számítottak, mint maga a tea. Erről tanúskodik Cao Hszüe-csin (1715?–1764?) regényében, a *Vörös szoba álmában* olvasható részlet is: „Végre aztán az apáca talált két megfelelő teásédényt a két lány számára. Az egyik értékes régi ónserleg volt a Szung-korszakból, amint azt a belevéselt felirat tanúsította: »A Szung-dinasztia Jüan-feng időszakának ötödik évében, a negyedik hónapban, Szu Tung-pót beválasztják a Han-lin Akadémiába.« A háromlábú füles serleg tehát nyilvánvalóan a híres költő, Szu Tung-po tulajdona volt valaha. Az apáca ezt a serleget Pao-csaj elé tette. A másik teásédény, mely ugyancsak fémből készült, egy patrára, azaz olyan alamizsnás csészére hasonlított, amilyeneket kolduló buddhista szerzetesek használtak, csak kicsit kisebb volt. Felirata még sokkal régebb eredetre engedett következtetni. Mert a pecsétírás jellegzetes jegyeivel, melyek lehulló gyöngycseppek benyomását keltik, a csészére a következőt írták: »Ven Csiao, aki a rinocérosz-szarvat meggyújtotta.« A csésze tehát valószínűleg Ven Csiao tulajdona volt, a keleti Csin-dinasztia egyik irodalmi és politikai hírességéé, akitől a hagyomány szerint az a pompás ötlet származott, hogy egy folyó mélyét meggyújtott és a vízbe alábocsátott rinocérosz-szarvval világította meg. Az apáca ezt az emlékezetes edényt Kék Drágakő elébe tette. Végül aztán egy saját maga által naponta használt szép zöld nefritcsészét is teletöltött, és odanyújtotta Pao-jünek. Pao-jü csalódott volt.

– Unokanővéreim elé ilyen csodálatos, régi ritkaságot teszel, nekem pedig valami közönséges, hétköznapi edénnyel kell megelégednem. Hát hogyné, hiszen unokanővéreim különleges egyéniségek, én pedig csak hétköznapi valaki vagyok – biggyesztette le tréfásan a száját.

– Ezt te hétköznapi edénynek nevezed? – vetette ellene sértődött hangon az apáca. – Igazán nem szeretnék szerénytelen lenni, de azt hiszem, nálatok odahaza nem lehetne ilyen hétköznapi edényt felhajtani.

– Kiténtető közelségben persze köznapi semmiségekké

válnak az olyan elismert drágaságok, mint amilyen az arany, a gyöngy vagy a nefrit – helyesbítette szavait gálánsan Pao-jü.

Erre az apáca újra megbékült, s Pao Jüt valami különös, torz alakú kupával kárpótolta, melyet kígyó módra sokszorosan teker-gőző, görcsös bambuszgyökérből fontak, s amelyet most az ő számára keresett elő. Pao-jü az apáca kedvenc teáját, melyet ebből a hatalmas tengerkupából szürcsölt, páratlannak találta, s el nem fáradt áradozó dicséretében.

– Ez a tea is idei esővízzel készült? – tudakolta Kék Drágakő.

Az apáca megvető mosolyra húzta száját.

– Itt derült ki, milyen hétköznapi az ilyen magatokfajta ember – mondta. – Az ilyenek még a teavíz minőségét se tudják ízre megállapítani! Azt a vizet, amelyből ezt a teát főztem, öt évvel ezelőtt, amikor még a Sikoron Égetett Tömjénfüst Sötét Karikáinak Templomában időztem, behavazott szilvavirágok havából nyertem. A havat abban a szellemfejekkel díszített kékmázas korsóban gyűjtöttem, a korsót pedig érintetlenül őriztem öt éven át a föld mélyében. Csak most a nyáron ástam ki, s most fordul elő másodszer, hogy ebből a drága készletből teát készítek. Hogy is tételezheted fel, hogy közönséges idei esővízzel elérhető volna az a tiszta, finom zamat, mely ennek sajátja.” (CAO 298-300)

A tea európai sikerét megelőzték azok a beszámolók, melyekkel a Kínában járt európaiak szolgáltak. Ezek közül az egyik leghitelesebb a 16. századból Matteo Ricci, olasz jezsuita tudósítása a korabeli, Ming-kori Kínáról. Művének azon fejezetében, melyben az Európa számára ismeretlen termékeiről értekezik, így ír: „az egyik egy gyümölcstelen fácskáról származik, melynek leveleiből a *ciat* [*csa*] készítik, egy arrafelé, s a környező vidékeken nagy becsben tartott dolgot, melynek élvezete Kínában nem ősrégi, hiszen betűje [ti. írásjegye] nem található meg a klasszikus könyvekben; ezért aztán meglehet, hogy ez a cserjefajta a mi erdeinkben is fellelhető. Leveleit tavasszal szedik, árnyékban szárítják és forró vízzel főzetet készítenek belőle, melyből jó sokat fogyasztanak, mert kortyolgatása élvezetes, jó kedélyállapotot biztosít és segíti az emésztést, forrón isszák, és mondhatni egész álló napon át. Így aztán nemcsak étkezésekkor, hanem minden alkalommal, ha vendég érkezik, az első dolog, amivel fogadják: egy csésze *cia*, hogy igyon, majd így folytatják tovább, ha pedig soká maradna, három vagy négy alkalommal is kínálják. Igen sok fajtája létezik, egyik fensége-sebb a másiknál; épp ezért fontja [*libra* sic!] egy, két vagy akár három tallért is ér.

Japánban drágább, a legfinomabbakért tíz, tizenkét tallért is elkérnek. Ám elkészítése egynémely dologban eltér a kínaitól; mert Japánban a leveleket őrlik, akár a lisztet, aztán minden csészébe egy vagy két kiskanálnyi hintenek és illetéknéppen, a vízzel együtt isszák meg. Kínában egy melegvizes edénybe fél

unciányit tesznek a levelekből, és abból a vízből isznak, a leveleket pedig az edényben hagyják.” (RICCI III.32.26. o. Ny. B. fordítása)

Egy másik helyen Ricci kiváló megfigyelő, elemző képességeiről tesz tanúbizonyságot, amikor is kiemeli a forró italok, így a tea élettani szempontból jótékony hatását: „Mindenkor forró italokat fogyasztanak, még nyár közepén is, legyen az akár az ő *cia*-főzetük, bor vagy bármely folyadékemű dolog; mely úgy tűnik az egészségnek felettebb jót tesz. Épp ezért magas kort élnek meg, és hetven-nyolcvan esztendősen is életerősebbek, mint a mieink. S gondolom ezért, hogy nem szenvednek kő- és homokbajokkal, miként oly gyakran a mieink Európában, akik minduntalan hideget isznak.” (RICCI VII.128.76. o. Ny. B. fordítása) A 18. századra tehető a tea világgazdasági megindulása. Annak ellenére, hogy az első teát a Holland Kelet-indiai Társaság hozta Európába, a tea fogyasztása mégis Angliában lett általános, így érthető, hogy a 18. századtól kezdve ők uralták a világ teakereskedelmét. Akkoriban a teát speciálisan kiképzett vitorlás hajókon szállították Európába. Ez azonban nem kedvezett a tea minőségének. A hajókon uralkodó kátrányszag, a tenger sós levegője és a szakszerűtlen csomagolás kedvezőtlenül befolyásolta a tea érzékeny aromáját. A 19. században már ólommal bélelt, jól záródó ládákban szállították a teát, így a károsodás megszűnt. A kereskedelem mellett azonban az európaiak megpróbálkoztak a termeléssel is. Az angolok 1748-ban Asszám környékén vadon termő teafákat találtak. Az angol gyarmati adminisztráció azonnal nagy gondot fordított a teaültetvények elterjesztésére és a vadon termő cserjék nemesítésére. Kínából is szállítottak ide nemesített, mezőgazdasági művelésre alkalmas fajokat, azonban erőfeszítéseik szolid eredménye is csak 1832-ben mutatkozott meg. Első teaszállítmányuk – amely mindössze 207 kg volt – pedig csak 1838-ban érkezett meg Angliába. A megfeszített munka eredményeként az 1870-es években az indiai ültetvények már szép hasznot hajtottak a briteknek. Az angolok kezdeti nehézségeihez természetesen nagy mértékben hozzájárult, hogy a kínaiak oly féltve őrizték titkukat a teatermesztés fortélyát illetően, hogy azt a 18. században még nem sikerült kideríteni. A kínaiak gondosan ügyeltek rá, hogy a világ e téren tapasztalható tudatlansága meg is maradjon. Erről tanúskodnak azok az akvarellek, amelyeket Rennes város 1746-ban meghalt bírósági elnökének magángyűjteményében találtak. Ezek szemléletes képsorozat formájában mutatják be a teatermesztéssel kapcsolatos főbb munkafolyamatokat – ahogy azt a kínaiak az európaiakkal el akarták hitetni. Ebben az albumban először is parasztok láthatók, amint egy szűzföldet tisztítanak meg a fatönköktől és villákkal irtanak ki apró termetű, kutyákhoz hasonló furcsa állatokat. Egy másik képen a tea oly meredek

sziklákon nő, hogy emberek nem is érik el, épp ezért idomított majmokkal szüretelik le. Végül talán a legnagyobb félrevezetés az a kép, amelyen a kínaiak egy sorosban vadlovakat ejtenek foglyul, és ölnek le, kibelezik őket, majd belső részeikből valamilyen nedvet nyerne, amelyet rögtön rá is szórnak a teára, hogy ezzel adják meg annak felülmúlhatatlan illatát. Mindez arra szolgál, hogy megértessék az európaiakkal: ha el is jutnak valaha odáig, hogy teát termesszenek hazájukban, akkor sem tudják majd soha megfelelően kezelni e kényes, gondos kínai kezek áldozatos munkáját igénylő növényt (BOULNOIS 162).

Az újkori teakultusz Kínában a 15. századtól kezdve alakult ki, s azóta a kínaiak szinte változatlan formájában hódolnak e szenvedélynek. A tea és a kínaiak mára elválaszthatatlan kapcsolatáról Lin Jü-tang ekként ír a *Mi kínaiak* című művében: „Hanem a teaivás önmagában is művészet. Sok embernél úgyszólván kultusszá emelkedik. Külön könyvek szólnak a teaivásról, mint ahogy vannak könyvek a tömjénről, a borról, vagy a díszítésül szolgáló sziklákról. A teaivás valamennyi ilyen természetű emberi találmánynál erősebben jellemzi nemzetünk mindennapi életét s létrehozta a teaház intézményét, amely körülbelül megfelel a közönségesebb nyugati kávéháznak. Az emberek teáznak otthon és a teaházban, egyedül és társaságban, bizottsági üléseken és pörös ügyek elintézése közben. Teáznak reggeli előtt és éjjélkor. Egy teáskannával a kínai akárhol is boldog tud lenni. Általános szokás ez, és nincs semmiféle káros hatása, egészen ritka esetek kivételével, – például az én szűkebb hazámban, ahol a hagyomány szerint egyes emberek anyagilag tönkreteázzák magukat. Ezt csak rendkívül drága teával tehették meg, de az átlagos tea olcsó s az átlagos kínai teát egy herceg is megihatja. A legjobb tea enyhe zamatú s valami utóíze van, amely egy-két perc múlva jelentkezik, amikor kémiai hatása megkezdődött a nyálmirigyekben. Az ilyen jó tea mindenkit jó kedélyre hangol. Hiszem, hogy meghosszabbítja a kínaiak életét, mert emésztésüket elősegíti és fenntartja nyugodt kedélyüket.” (Lin 345-346)

Szintén Lin Jü-tanghoz, ezúttal a *Bölcs mosoly* című könyvéhez fordulhatunk akkor is, ha magát a kínai teaszertartást – amely magába foglalja a víz kiválasztását, a tea elkészítését és elfogyasztását – kívánjuk megismerni. Mint azt később látni fogjuk, Lu Jü *Teáskönyve* igen nagy hatást gyakorolt a kínai teázás alapjaira, és maga Lin Jü-tang is több helyütt felidézi Lu Jü művének egy-egy passzusát: „A tea tehát szimbóluma a földi tisztaságnak s készítése a legkényesebb tisztaságot követeli meg a leszedéstől, a szárítástól és eltevéstől befőzéséig és megivásáig, mert könnyűszerrel elronthatja a piszkos kéz vagy piszkos csésze legkisebb érintése is. Élvezése ennél fogva olyan légkörbe való, ahol a bujaság minden mutogatása vagy sejtetése száműzve van az ember szeme elől és gondolataiból. Az énekes-leányok tár-

saságát végtére is borivás, nem pedig teaivás közben élvezzi az ember s ha ezek a leányok méltók arra, hogy teát igyunk velük, akkor már ahhoz az osztályhoz tartoznak, amelyet a kínai költők és tudósok kedvelnek.

Ne feledjük, hogy a *Csa lu* szerint „a tea élvezésének lényege színének, illatának és zamatának méltánylásában rejlik s készítésének alapelvei: finomság, szárazság és tisztaság.” A csönd és nyugalom szükséges tehát ezeknek a tulajdonságoknak méltánylásához, mert arra csak az olyan ember képes, aki „hűvös fejje nézi a forró világot”.

Ezért tehát nem is beszélve az előkészítés végtelen korrektségéről és tisztaságáról, a teáról író kínaiak mindig hangoztatták, hogy személyesen kell felügyelnünk a tea főzésére, vagy mivel ez természetesen kényelmetlen, két férficselédet külön rá kell nevelni erre a munkára. A teát rendszerint külön kis tűzhelyen főzik, benn a szobában vagy közvetlen közelében, távol a konyhától. A férficselédeket úgy kell szoktatni, hogy a teát gazdájuk jelenlétében készítsék el s megtartsák a tisztaság szabályait, a csészéket minden reggel kimossák (és ne kendővel töröljék ki), kezüket sűrűn mossák és tartás tisztán a körmüket. Igazi hozzáértők azonban külön élvezetnek tekintik a tea személyes elkészítését. A tea készítése és megivása anélkül, hogy olyan merev rendszerré fejlődött volna, mint Japánban, mindig oly művelet, amelyben szerető gyönyörködés, jelentőség és előkelőség találkozik össze. Valóban, a teaivás fele gyönyörűsége a tea elkészítése.

Rendszerint ablak elé állítják a tűzhelyet s jó kemény faszén ég benne. A házigazda érzi a maga fontosságát, amikor a tűzhelyet legyezgeti s látja az üstből felszálló gőzt. Módszeresen elrendez egy tálcán egy kis kannát és négy pici csészét, amely rendszerint kisebb egy kis kávéscsészénél. Ügyel, hogy ezek rendben álljanak, odaviszi a tealevelekkel teli cinedényt a tálca közelébe s készen tartja, közben beszélgetve vendégeivel, de nem oly élénken, hogy kötelességeiről megfeledkezzen. Visszafordul, hogy a tűzhelyet nézze s mihelyt az üst zümmögni kezd, nem mozdul el tőle, hanem legyezgeti a tüzet, erősebben, mint eddig. Esetleg abbahagyja, hogy levegye az üst fedőjét, megnézzze az alján megjelenő apró buborékokat, aztán újra visszateszi a fedőt. Ez az „első forrás”. Figyelmesen hallgatja a szelíd zümmögés erősödését, amíg „bugyborékolássá” nem válik s az üst oldalán apró buborékok nem jelennek meg, amit szakszerűen „második forrásnak” neveznek. Ekkor figyelni leg gondosabban a gőzt, amely a teaüst száján kitör s pontosan a „harmadik forrás” előtt, amikor a víz már úgy bugyborékol, „mint a tornyosuló hullámok”, leveszi az üstöt a tűzről s a kannát kívül-belül leforrázza a forró vízzel, azonnal beleteszi a megfelelő mennyiségű tealevelet és befőzi a teát. Az ilyenfajta teát igen erősre főzik. A kis kanna tartalma alig felel meg négy feketekávécsészének

s egyharmadáig tele van tealevéllal. Minthogy a levelek mennyisége ilyen nagy, a teát azonnal kitöltik a csészékbe és rögtön megisszák. Ezzel a kanna már ki is ürült, az üstöt friss vízzel töltik meg, ismét a tűzre állítják, hogy a második kannát megfőzze. Voltaképpen a második kannát tekintik a legjobbnak; az elsőt tizenhárom esztendőös leányhoz szokták hasonlítani, a másodikat tizenhat esztendőös édes teremtéshez, a harmadikat asszonyhoz. A hozzáértők elméletben nem helyeslik ugyanazoknak a leveleknek harmadik leforrázását, de a valóságban az emberek igyekeznek megférni az „asszonnyal”.

Amit itt elmondtam, az pontos leírása egy bizonyos fajta tea készítésének, ahogy szűkebb hazámban láttam, – Észak-Kínában nemigen ismerik ezt a művészetet. A kínaiak általában nagyobb teáskannákat használnak s a tea ideális színének egy tiszta, halvány-aransárga színt tekintenek, sohasem az angol tea sötétvörös színét.

Az igazi teakedvelő önmagáért is élvezi a tea elkészítését, mint például Caj Hsziang, aki öregkorában nem ihatott teát, de ragaszkodott a teakészítés mindennapos szokásához. Volt egy másik tudós is, név szerint Csou Ven-fu, aki naponta hatszor készített és ivott teát, megszabott órákban, hajnaltól estig s kannáját úgy szerette, hogy halálakor magával temettette el.

A tea élvezésének művészete és technikája tehát a következőkből áll: mindenekelőtt a teát, minthogy igen könnyen szív magába idegen zamatot, mindvégig a legnagyobb tisztasággal kell kezelni, távol tartani bortól, tömjéntől, más illatos anyagoktól s olyan emberektől, akik ilyenekkel foglalkoznak. Másodsorú hűvös, száraz helyen kell tartani s nedves évszakok idején a használatra szánt mennyiséget külön kis edényekben (legjobb a cinedény), a tartalékot pedig csak szükség esetén szabad kibontani s ha mégis megnedvesedik, enyhén pirítani kell lassú tűzön, fődétlenül s állandó legyezgetés közben, nehogy a levelek megsárguljanak vagy elfakuljanak. Harmadszor: a teakészítés művészetének fele, hogy jó kemény vizet szerezzünk; a hegyi forrásvíz a legjobb, utána a folyóvíz következik s csak harmadsorban a kútvíz; a vízvezeték vize, ha hegyek közül jön, kielégítő. Negyedszer: egy csésze finom tea méltánylásához csöndes barátok kellene s azokból is kevés egyszerre. Ötödször: a tea megfelelő színe általában a halvány-aransárga, minden sötétvörös teát tejjel, citrommal vagy borsos mentával kell inni vagy akármivel, ami szörnyű erős ízt ellensúlyozza. Hatodszor: a legjobb teának „utóíze” van, amit körülbelül fél perccel megivása után érzünk, amikor kémiai alkatrészei már hatottak nyálmirigyjeinkre. Hetedszer: a teát frissen kell készíteni és tüstént meginni s jó teának nem szabad soká állni a kannában. Nyolcadszor: a víznek éppen a forráspontjáig kell eljutni. Kilencedszer: tilos minden hamisítószer, ámbár egyéni árnyalatok megenged-

hetők, ha szeretjük valami idegen zamat enyhe hozzákeveredését (például jázmin vagy kasszia). Tizedszer: a legjobb tea zamata a finom „kisbabahús-zamat”. (LIN 222-224)

A Míng- és a Csing-dinasztia idején tengernyi teatermesztési, teázási kézikönyv látott napvilágot. Ekkoriban már a korábbi szerénynek számító (az eddigi könyvek ritkán haladták meg a pár ezer írásjegynyi terjedelmet) művek mellett monumentálisnak ható leírások születtek. Ezek közül is kiemelkedik a Liu Jüancsang szerkesztésében 1669-ben kiadott *Tea története (Csa si)*, melynek érdeme nem annyira terjedelmében rejlik (noha a 33 000 írásjegyet tartalmazó két kötetével és harminc fejezetével, az addigi legterjedelmesebb műnek mondható, amely a témában született), hanem, hogy a Tang-kor óta megjelent valamennyi alkotást igyekezett összegyűjteni. Az első kötetében a tea eredetével, feldolgozásával, tárolásával és a teafajtákkal foglalkozó leírások kaptak helyet, míg a másodikban olyan írásokat találunk, melyek a tea főzéséhez használatos víz minőségével, kiválasztásával, a forralással stb. kapcsolatosak. 1734-ben Lu Ting-can megírta a *Kiegészítés a Teaskönyvhöz (Hszü Csa csing)* című művét, melynek nem titkolt célja, hogy a Lu Jü által ismertetett tudnivalókat kiegészítse az azóta eltelt majd egy évezred tapasztalatával, melyet ezen a területen szereztek. Művét Lu Jühöz hasonlóan 3 kötetre és 10 fejezetre osztotta, csakhogy annak közel tízszeres terjedelmében, mintegy 70 ezer írásjegyen.

LU JÜ ÉS A TEÁSKÖNYV

Lu Jü (733–804) lelencként csöppent abba a világba, amely később, a „Tea apostolaként” vagy a „Tea isteneként” ismerte meg, és tiszteli őt a mai napig.

Életét a *Tang-dinasztia újabb történetének (Hszin Tang su)*, a *Tang-kori tehetségek története (Tang caj-ce csuan)* című fejezetéből ismerhetjük meg. Lu Jü kitett gyermek volt, aki háromesztendősen került a Fucsou tartománybeli Csingli városban (ma Hupej tartomány Tienmen városa) található Lung-kaj buddhista kolostorba, ahol is Cse-csi apát vette őt pártfogásába. Nevét is az apától kapta, aki a *Változások könyve (Ji csing)* segítségével jóslatot kért a gyermek életének további alakulásáról. A jóslat eredményeképpen az 53. hexagramm állt össze, amely a *csien* ’fokozatos haladás’ nevet viseli. A hexagramm vonásainak magyarázatában pedig többek között ez olvasható: „A vadliba (*hong*) lassan a part (*lu*) felé tart, tollait (*jü*) szertartási táncokhoz lehet használni.” Az apát e mondatból választotta a gyermek számára a Lu Jü nevet, amely a jóslat ’szárazföld, part’ jelentésű *lu*-jára és a toll jelentésű *jü*-ére utal. Lu Jü élete során több nevet használt, gyakorta felbukkan még a Hong-csien név is, amely a ’vadlibára’ és a hexagramm nevére, a ’fokozatos haladásra’ utal.

Az éles eszű gyermek buddhista nevelésben részesült, és kilenc évesen már szútrákat recitált. Feltehetően a kolostorban ismerte és kedvelte meg a teaivás szokását is, amely ekkorra a buddhista szerzetesek mindennapjainak elválaszthatatlan részét képezte. A kolostorban töltött gyermekévei alatt bizonyára keveset tudott a külvilág dolgairól, illetve koráról, pedig a Tang-dinasztia (618 – 907) uralta majd három évszázad Kína politikailag és kulturálisan is az egyik legjelentősebb korszaka. Felvirágzik a kereskedelem. Kína az akkori világ leghatalmasabb birodalma, fővárosa, Csangan pedig talán a világ legnagyobb városa. Ekkorra tehető a kínaiak első jelentős találkozási pontja a világgal. A Tang-birodalomban megfordulnak az arab, szír, szogd, iráni, zsidó, japán, koreai, indiai kereskedők, utazók, aki éppúgy megismertetik Kínát számos új termékkel, mint új vallásokkal.

Tizenkét esztendősen aztán, ráunva a kolostori életre, titokban megszökik és egy vándor színjátszótársulathoz szegődik, ahol kitanulja a színészmesterséget, és vásári csepűragóként keresi kenyerét. Tehetségével itt is gyorsan kitűnik, még néhány vígjátékot is ír, mint például a *Vicces beszélgetéseket (Hszüetan)*, melyek mára elvesztek. Egy 746-ban rendezett ünnepség alkalmával, Fucsou kormányzója, Li Csi-vu felfigyel a tizennégy esztendősen Lu Jü tehetségére és kinevezi a helyi színjátszók vezetőjének, sőt elhatározza, hogy a reményteljes ifjú taníttatását is vállalja. Így kerül Lu Jü a Huomen-hegyen élő Cou mesterhez. Lu Jü huszonkét esztendősen, amikor 755-ben kirobban az An Lusan vezette lázadás, amely nyolc évre felforgatta a birodalom nyugalmát, és romba döntötte Kína jelentős részét. A lázadás véget vet a Tang-birodalom virágzásának is. A felkelő An Lusan tábornok elfoglalta Lojang városát és császárrá kiáltotta ki magát. A legitim császár délre menekült, és fia javára lemondott a trónról.

A felfordulás éveiben Lu Jü is, mint számos kortársa a Jangcén átkelve délre menekül. Ez idő tájt több versében is megénekli az ország szenvedését, sanyarú állapotát. 760-ban a mai Csöcsiang tartomány területén található egykori Tiaohsziben telepedik le. Itt a világtól visszavonultan, szinte szerzetesi magányban tölti napjait, csak legközelebb barátaival tartja a kapcsolatot. Barátai közt számos költőt, buddhista és taoista szerzetest találunk. Gyakorta látták őt egyszerű vászonköpenyben, szalmapapucsban a hegyek közt kóborolni, miközben dalolgatott, vagy épp buddhista szútrákat kántált. Ezen magányos éve alatt fejlesztette tökélyre a teázás ceremóniáját is, hiszen ekkor, huszonnyolc éves kora körül fejezi be főművét, a *Teáskönyvet (Csa csing)*, amelyet saját bevallása szerint több év kutatásai és tanulmányai előztek meg.

Lu Jü Tiaohsziben töltött és az ezt követő éveiről keveset tudunk. A feljegyzések szerint többször ajánlottak neki magas

hivatalnoki állást, de ezt sohasem fogadta el. Élete végén visszatért Csinglibe, ahol 804-ben, hetvenegy évesen érte a halál.

Noha Lu Jü *Teáskönyvével* került be a halhatatlanok kínai panteonjába, már kortársai is elismerték elvitathatatlan irodalmi és tudományos érdemeit. Kiváló poéta volt, aki emellett éppoly otthonosan mozgott a geográfia, a meteorológia, az asztronómia és a botanika területén, mint a filozófia és az irodalom számos műfajában. Ezekben a témákban számos művet is írt, melyek egy része ma is olvasható.

Lu Jü műve, a több mint ezerkétszáz esztendeje íródott *Teáskönyv* a világ első, és máig a legértékesebb átfogó alkotása a teázásnak és teához kapcsolódó szokásoknak. Lu Jü könyve címéül a 'tea' (*csa*) szó mellett a *csinget* választotta, amely jóval több jelentést takar, mint amit mi a címben szereplő 'könyv'-vel érzékeltetni tudunk. A *csing* nem csupán könyv, jóval több annál, a 'könyvek könyve'. Az első *csingek* a konfucianizmus szent, kanonizált könyvei, az olyanok mint a *Változások könyve* (*Ji csing*), a *Dalok könyve* (*Si csing*) az *Írások könyve* (*Su csing*) stb. Ekkortól kezdve a kanonizált könyvek gyűjtőneveként használták, így pl. a buddhista szútrákat éppúgy *csingnek* nevezik, mint a taoizmus szent írásainak gyűjteményét, de még a *Biblia* kínai nevében is megtaláljuk. Ezen valóban jelentős alkotásokon túl azonban a kínaiak, e kánon-formában foglalták össze mindazon fontosnak tartott szokásaikat, szenvedélyeiket, melyek talán számunkra sokkal profánabbak, mint a vallás vagy filozófia különböző területei. Így aztán léteznek *csingek* a kövekről, kőgyűjtésről, a tücsöktartásról, a galambászatról, az aranyhaltartásról, a füstölőszerekről stb.

Lu Jü a valamivel több, mint hétezer írásjegyből álló művét három kötetre (*csüan*) osztotta, amely további tíz fejezetet (*csie*) tartalmaz. A kötetként fordított *csüant* nem a mi felfogásunk szerinti kötetként kell érteni. A 8. században a könyvek, írásbeli alkotások legfőbb hordozója a papír és a selyem vagy vászon volt, amelyet ekkor még nem lapokból álló könyvformában terjesztettek, hanem tekercsbe feltekerve került az olvasókhöz. A *csüan* eredeti jelentése tekercs. Lu Jü esetében ez úgy érthetjük, hogy művét három tekercs terjedelemben készítette el, amelyek közül az első tekercs tartalmazta az első három fejezetet, a második a negyedik fejezetet, a harmadik pedig az ötödik-tizedik fejezetet.

Lu Jü az első fejezetben a tea eredetéről, kínai előzményeiről, a vadon termő teanövényekről és lelőhelyeikről értekezik. A második fejezetet a tea szüreteléséhez és a feldolgozásához szükséges eszközök leírásának szenteli, ügyelve arra, hogy minden esetben kitérjen arra, mely anyagok felhasználása javallott, illetve kerülendő. Leírásai alapján akár el is lehetett készíteni a szükséges eszközöket. A harmadik fejezet a tea feldolgozását tárgyalja, a szürettől egészen a tárolásig, amely műveletsorozat

tot Lu Jü hét fázisra különíti el. A negyedik fejezetben, amely a mű leghosszabb fejezete, hiszen a teljes második tekercs terjedelmét elfoglalja, a teafőzés majd harminc kellékét taglalja a szerző, minden egyes tárgynak pontos leírását adva az üsttől egészen a gyújtódobozig, melybe a teázás valamennyi kelléke tárolható. Az ötödik fejezetben Lu Jü a teafőzés metódusát fejtegeti, amely egyben a mű irodalmilag legértékesebb része. Hosszú-hosszú évszázadokon át a *Teáskönyv* leggyakrabban idézett részletei is ebből a fejezetből kerültek ki. A fejezet különösen értékes szakasza az, amely a teafőzéshez legalkalmasabb víz kiválasztását taglalja. Ez oly inspirálóan hatott a későbbi korok teaszerelmeseire, hogy Lu Jüt idézve, rá hivatkozva külön hosszabb-rövidebb műveket szenteltek e témának. A hatodik fejezetet a teafogyasztásának szenteli Lu Jü, megemlékezve az addig leghíresebb teamesterekről, de szabályszerűen meghatározza a teácsészék számát és elhelyezését is, ha különböző számú vendégek körében történne a teázás. A hetedik fejezetben Lu Jü aprólékos, türelmes filológiai munkával azon történeteket, verseket válogatta össze, melyek koráig születtek a teázás témakörében. Egy-egy mű részletében épp csak említik a teát, míg másokban valóban központi helyet foglal el a tea, a teázás. E fejezet érdeméért meg kell említeni, hogy számos mű egykori létezéséről csak az alapján van tudomásunk, hogy Lu Jü egy-egy történet erejéig utalást tesz rá, illetve merít belőle. A nyolcadik fejezet annak ellenére, hogy a nagy közönség számára a legérdekeltebb, szintén hasznos forrása a kínai teatermesztés Tang-kori epizódjának tudományos rekonstrukciójához. A kilencedik fejezetben, amely az *Általánosságok* címet viseli Lu Jü röviden néhány jó tanáccsal szolgál egészen a szüreteléstől a tea fogyasztásáig, melyekre érdemes odafigyelni és megszívlelni annak, aki a tea élvezetének hibátlanul akar hódolni. A záró, tizedik fejezetben Lu Jü a tekercekre kalligrafálva felírt művének pontos elhelyezéséről ad tanácsot.

Noha mára a Lu Jü által leírtak egy része aktualitását veszítette, kultúrtörténeti jelentősége mindenképpen számottevő. A *Teáskönyv* jelentőségét ékesen bizonyítja, hogy a Lu Jüt követő ezer esztendő alatt mintegy fél tucat mű született a *Teáskönyv* kiegészítéseként, folytatásaként, de a tengernyi teázással foglalkozó szakirodalom között szinte alig találni olyat, amely ne hivatkozna Lu Jüre, vagy ne idézné őt.

* * *

A fordításunk alapjául a *Lu Jü Csa csing si cung* (I. bibl.) szövege és Marco Ceresa olasz nyelvű fordításában megjelent (1990) kétnyelvű kiadás szolgált. A jegyzetek összeállításakor elsősorban Marco Ceresa gazdag jegyzetapparátusára támaszkodtunk. Az előszóban és a műben emlegetett dinasztiák azonosításához

külön táblázatot melléltünk. A szakértő közönség igényeit kielégítendő, a szövegben előforduló személy-, hely-, növény-, eszköz- és anyagneveket, műcímeket és mértékegységeket külön írásjegymutató táblázatban foglaltuk össze, mely reményeink szerint nem csupán a kínaiul tudók, tanulók számára nyújthat segítséget.

Kiadta a Terebess Kiadó Budapesten, 2005-ben
<http://www.terebess.hu>
A kötetet tervezte és a kiadásért felel Terebess Gábor
Szerkesztette: Prutkay Csaba
Műszaki szerkesztő: Bozzay Kristóf
Készült a Kapitális Nyomda Kft. üzemében
ISBN 963 9147 69 9
TE 103



9 789639 147690

茶經

73