

# JUHÁSZ OTTÓ

## A tea és a bor vetélkedése Kínában<sup>1</sup>

Az alkoholfogyasztás Kínában éppúgy örömforrás volt, mint a világ számos más civilizációjában és kultúrájában. A teázás azonban kifejezetten kínai eredetű örömszerzési mód. Ezért most először a kínai konfuciánus civilizáció teakultuszáról essék szó, és csak másodjára a kínaiak alkoholfogyasztási kultúrájáról. (Az esszében olvasható verseket a szerző fordította kínai eredetiből.)

### I.

Kína a tea és a teázás szülőföldje. A kínai hagyomány a Tűz Császár, másik nevén az Isteni Földműves (állítólagosan i. e. 2737–2697 között uralkodott) nevéhez köti a tea fölfedezését.<sup>2</sup> E dátumok szerint a kínai teának kb. 4700 éves története lenne, ami ugyan nem bizonyítható, de Kínában minden „nagyon régi”, miért épp a teázás ne lenne az. A háromezer éves szövegeket is tartalmazó Dalok Könyvében előfordul egy *tu* olvasatú írásjegy: 荼,<sup>3</sup> amely egyesek szerint a tea akkori neve volt, mások szerint viszont csak egy vadon termő, keserű ízű növényt (*ku cao* 苦菜) jelölt. E *tu* írásjegy mai értelemben vett *tea* jelentése csak a legkorábbi kínai értelmező szótár, az Erya 爾雅 (i. e. II. század) alapján valószínűsíthető.

A tea nevét jelölő mai írásjegy: 茶, melynek a köznyelvi („mandarin”) kiejtése, *cha* (csá) először a Tang-kori Xuanzong (Hszüenzung) 玄宗 császár által jegyzett, „Az írásjegyek kiejtése és jelentése a Kaiyuan-korban”<sup>4</sup> c. műben fordult elő. Kína első ismert, magyarul is olvasható teáskönyvnek szerzője: Lu Yu (Lu Jü), szintén a Tang-korban élt.<sup>5</sup> Lu Yu egy chan<sup>6</sup> buddhista kolostorban fölnevelt lelcengyerek volt, akit teaugyekben szerzett tekintélye folytán egy idő után *teaistenségként*<sup>7</sup> kezdtek emlegetni.

Története során a tealevél Kínában volt táplálék, gyógyszer, élénkítőszer, adótárgy, áldozati tárgy (házassági és gyászceremóniákon; az égnek, a földnek, az ősöknek, az istenségeknek, a halhatatlanoknak, a Buddhának stb. bemutatott szertartásokon), volt tiszteleti ajándék, jegyajándék és természetesen kedvre hangoló, frissítő ital.

A teázás a „három tanítás” (a konfucianizmus, a taoizmus és a sinizált buddhizmus) révén is beépült a kínai civilizációba. A taoizmus egészségközpontúsága kedvezett a teázás, mint egészségmegőrző szokás elterjedésének. A buddhista szerzeteseket a tea segítette abban, hogy hosszas meditációjuk közben ne szunnyadjanak el. A buddhizmus tiltotta az alkoholfogyasztást, ugyanakkor ösztönözte a teaivást, számos kolostor volt híres teaültetvényéről. (A teázás Kínából – Koreán keresztül – a buddhizmussal került át Japánba és vált ott is népszerűvé.) Kínában számon tartanak olyan buddhista szerzetest, aki naponta ötven, sőt, olykor száz csésze teát is megivott. Ez nyilván csak a legkisebb, szinte gyűszűnyi teácsésze lehetett, mert egyébként a teát sem szabad nyaklól nélkül fogyasztani, nehogy tearészséget<sup>8</sup> okozzon.

A tea, mint élénkítőszer szerepet kapott a fővárosi államvizsgákon, amikor a vizsgázókat, szellemi élénkségük ébrentartása érdekében – az udvar utasítására és ellátmányából – teafor-

1 Esszénk címét egy klasszikus kínai irodalmi műtől kölcsönöztük. E mű: Yan Haizhen (Jen Haj-csen) 閻海真 (vagy talán Wang Fu 王敷): A tea és a bor vetélkedése (*Cha jiu lun* 茶酒論). Ford. Csongor Barnabás és Donga György, Tökei Ferenc előzetes megjegyzéseivel és jegyzeteivel. Balassi Kiadó, 1996. A kiadó kétnyelvű sorozatának egyik darabja. (A továbbiakban: Tea és bor.) A mű feltehetően 970-ben keletkezett. Műfaja (*bianwen* 變文) kevert jellegű: felmondott és énekelt részek, rímes versek és prózai szövegek váltakoznak egymással. A magyar fordításban a *bor* szó használatát a kényszer szülte. Mint bevezetőjében Tökei Ferenc megjegyzi: „... a kínai 酒 'bor' szó magában véve nem szőlőbort, hanem égetett szeszes italt, főleg gabonapálinkát jelent.” (Az kizárható, hogy a műben a *bor* sört is jelentsen.) A kínai szavak átírásához a kínaiak által ajánlott, latin betűs *pinyin* (pinjin) átírást alkalmazzuk, a magyaros átírást – szükség esetén – zárójelben közöljük.

2 Az Isteni Földműves állítólag végigkóstolt minden növényt, egy napon hetvenkét mérgezőt is. Amikor bágyadtan ledőlt egy teafa alá, a lombokról egy csöpp víz az ajkára hullott (más változat szerint elragott egy tealevelet, megingt másik szerint egy tealevél forró vízbe hullott, s e léből ivott), és nyomban meggyógyult. Délnyugat-Kína őserdeiben ma is találhatók vadon nőtt teafák, Yunan tartományban számon tartanak egy 1700 évesre becsült példányt, amely 32 méter magas.

3 荼, in: Dalok Könyve, A fejedelemségek szokásai, Bei fejedelemség modorában, Keleti szél 詩經·國風·邶風·七月.

4 Kaiyuan wenzi yinyi 開元文字音義. Kaiyuan (Kajjüan)-kor: 713–741.

5 Lu Yu 陸羽 (733–804): Teáskönyv 茶經 (lehetséges a Teakánon fordítás is). Ford. Nyiredy Barbara és Tokaji Zsolt. Terebess Kiadó, Budapest, 2005. A továbbiakban: Lu Teáskönyv. A magyar kiadás függeléke tartalmazza az eredeti kínai szöveget is. Lu Yu 760-ban remeteségbe vonult.

6 Chan (csan) 禪, koreai olvasata: szon, japán olvasata: zen. Sinizálódott buddhizmus, mely Kínából terjedt el és adaptálódott Koreában és Japánban.

7 *chashen* (csasen) 茶神

8 *cha zui* (csazui) 茶醉. Az alkoholrészségtől eltérően nincs tudatmódosító hatása.

rázattal látták el. A teázás széles körű térhódítását elősegítette a vízfóralás kényszere is (a forralatlan víz fertőzhet, a puszta forralt víz íztelen).

A teázás része lett a társasági életnek. A vendégek kötelességszerű kínálása teával a III–V. sz. között (a Három Királyság<sup>9</sup> idején és a Két-Jin-korban<sup>10</sup>) terjedt el széles körben. Az idők során kialakult – a társadalmi érintkezés egyik színtereként – a teaházak intézménye. A teázás kínai ceremóniája a Tang-korban fejlődött művészi fokra. Ezt vették át és adaptálták a japánok. A tealevél kínai felhasználásának négy, egymást követő szakasza: a levelek rágása; főzése; porítása-forrúzása-habosítása; végül, máig: az ép tealevelek forrúzása (egy-egy teák, pl. a préselt teák esetében inkább főzése). A japán teakultúra is átment az első három szakaszon, s a harmadikban meg is állt.<sup>11</sup>

A ceremonális teavívás különösen Lu Yu könyvének megjelenésétől kapott nagy lendületet. A nyugati nyelvekre teaceremóniának fordított kéttagú kínai kifejezés [*chadao* (csatao) 茶道, „a teázás útja”] is a Tang-korban jelent meg. Először egy chan (zen) buddhista szerzetes-költő, Jiao Ran (Csiao Zsan)<sup>12</sup> egyik versében, abban az értelemben, hogy a teázással elérhető a *tao*.<sup>13</sup> Egy másik Tang-kori szerző művében<sup>14</sup> a *chadao* szó a már ma is használatos jelentéstartalommal, mint kéttagú főnév jelenik meg.

A Teáskönyv szerzőjét, Lu Jüt (Lu Yu), aki jó verseket is írt és a teaszakértő, szerzetes-költőt, Jiao Rant erős barátság szálai fűzte egymáshoz. Kapcsolatuk bensőségességét érzékelteti a szerzetes alábbi költeménye:<sup>15</sup>

Jiao Ran (Csiao Zsan)

### LU JÜT KERESVÉN S OTTHON NEM TALÁLVÁN

*A városfalon túlra költözött,  
eper-erdő s szezámbokrok között  
új otthonához szűk ösvény vezet.  
Sövényhez őszirózsát ültetett,  
s bár őszre jár, de rajta rügy sehol.  
Zörgetésemre kutya nem csahol.  
Mennék, de még szomszédját kérdezem.  
„A hegyen kóborol, mint rendesen,  
s mikor onnan naponta hazajár,  
nyugatról haránt süt a napsugár.”*

Neves, modern kínai teaszakértők a *chadao* különféle definícióit adták meg.<sup>16</sup> Egyikük<sup>17</sup> szerint: a *chadao* lényege az, hogy „a teát különlegesen értékes, nemes italnak tekintjük, a teázást pedig szellemi élvezetnek, egyfajta művészetnek, netán a morális és etikai öntökéletesítés módszerének”. Egy másik teaszakértő<sup>18</sup> meghatározása így hangzik: „A *chadao* olyan szertartás, amely a teavívás jóvoltából az illem és a törvény tisztelgetésére, valamint erkölcsösségre és öntökéletesítésre nevel.” A számos egyéb definíció közül álljon még itt egy:<sup>19</sup> „A kínai *chadao*nak hét rációja van. Ezek: a teázás művészete, moralitása, szertartásossága, eszélyessége, a hozzá fűződő érzelmek és elméletek/tanítások, valamint az önerősítés [*daoyin* 導引].<sup>20</sup> A kínai *chadao* szellemiségének egyik alapértéke a *he* (ho) 和 [itt: harmónia, béke].” (Az idézetek a szerző fordításai.)

9 *Sanguo* (Szankuo) 三國 (220–280)

10 *Liangjin* (Liangcsin) 兩晉 (265–420)

11 Lásd Okakura Kakuzo: *The Book of Tea*. Running Press, Philadelphia-London, 2002. 18–19. o. A japán teaceremónia máig porított teát használ.

12 Jiao Ran 皎然 (?–800 körül): Teadal – Intelem Cui Shi megyefőnök úrhoz 飲茶歌 請崔石使君. Az intelem oka az volt, hogy ha a megyefőnök berügött, fülsértően kornyikált, ezért a költő inkább teázásra bízta a férfit. A vers 785 és 805 között íródhatott.

<http://www.shicimingju.com/chaxun/list/769593.html>

Utolsó meglejtés: 2017. március 11.

13 Dao (tao) 道, I. alább.

14 Feng Yan (Feng Jen) 封演 (VIII. század), Tang-kori írástudó, tisztségviselő. Ismert műve: „Feng feljegyzései tapasztalásairól” 封氏聞見記, amelyben korának enciklopédikus körképét adja.

<http://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=375469&reap=gb>

Utolsó meglejtés: 2017. március 11.

15 A vers eredeti címe: Lu Hongjian keresvén s otthon nem találván (寻陆鸿渐不遇). Lu Yu eredeti neve: Lu Hongjian (Lu Hungcsien). In: Xiao Difei et al. 萧涤非等: *A Tang-kori költészet műélvezetének szótára* 唐诗鉴赏词典, Sanghaji Lexikográfiai Kiadó, 1983. A továbbiakban: *A Tang-kori költészet*. 653. o. A szerző ford. A fordítást az eredetivel összevetette: Yang Yongqian 楊永前.

16 A *chadao* meghatározásával is foglalkozik Lin Zhi (Lin Csi) 林治. Könyve: *A kínai teaceremónia* 中国茶道. Kínai ipari és kereskedelmi kiadó, 2000. Az e bekezdésben előforduló definíciókat lásd ott, 84. o.

17 Wu Juenong (Vu Csüe-nung) 吴觉农 (1897–1989). Agrármérnök, agrárközgazdász, Lu Yu Teáskönyvének értelmezője és kommentátora, a modern kínai teakultúra apostola.

18 Zhuang Wanfang (Csuang Vanfang) 庄晚芳 (sz. 1908).

19 Chen Xiangbai (Csen Hsziang-paj) 陈香白 (sz. 1938) definíciója.

20 Az *önerősítés* azokra a taoista praktikákra (pl. légzógyakorlatok, testmozgások, önmasszázs stb) vonatkozik, amelyek segítenek megőrizni az egészséget.

Ez utóbbi fogalom a konfucianizmusnak is egyik központi kategóriája: „*Ha az öröm és harag, bánat és boldogság fel sem támad* (a lélekben), *akkor beszélhetünk egyensúlyról* (csung). *Ha feltámadnak, de megőrzik a közép mértékét, akkor beszélhetünk harmóniáról* (he).”<sup>21</sup> A taoizmus atyja, Lao Zi így vélekedett: „*Ismerni a harmóniát [he]: ismerni az örökkévalóságot. Ismerni az örökkévalóságot: világosan látni.*”<sup>22</sup>

A morális és etikai öntökéletesítés a konfucianizmus egyik alapvető követelménye, mely elsősorban a tanulás és az önvizsgálat révén valósítható meg. Az öntökéletesítésről ez olvasható a Nagy tanításban: „*Mintha vésve, mintha simítva volna: ez a tanulás elve. Mintha metszve, mintha csiszolva lenne: ez önmagunk tökéletesítése.*”<sup>23</sup> Az önvizsgálatról Konfuciusz így vélekedett: „*Aki bensejét vizsgálva nem talál hibát magában, az miért is bánkódna, mitől is félne?*”<sup>24</sup>

A *chadao* tehát jóval több, mint amit a fordítás kényszerű lapossága sejtet. Tartalma gazdagabb annál, mint a nemes teák élvezése és ceremóniális követelményeinek összessége, vagyis a teázás szép külső – lehetőleg természeti – környezete, a stílusos, elegáns enteriőr, a kellékek (adagolókanál, hevítő alkalmasosság stb.), a teáskészlet (porcelán, kőcserép, kerámia, üveg stb.), a tealevél fajtája, a víz milyensége (forrásvíz, hévforrás, folyóvíz stb.), a víz hőfoka, a tealevelekhez viszonyított aránya, a forrázás időtartama, a tea elkészítésének, kiöntésének és ivásának stílusa, illemtana, az egész folyamat esztétikája. De a teaceremónia fogalmkörébe tartozik a teázó lelki állapota, erkölcsisége, öntökéletesítő hajlama és a teázótársak interperszonális kapcsolata is.

A teaceremóniának (a *chadao*nak) tehát filozófiai, morális és vallási tartalmat is tulajdonítanak, az erénypallérozás egyik módozatának tekintik. A *tao* (az út) ez esetben nem csupán a taoisták *taoja*, hanem a *három tanítás* közös, esszenciális jelentőségű terminológiája. A *tao* mindhárom tanítás szövegeiben többféle jelentéssel is előfordul. A konfucianizmus leggyakrabban a helyes, a követendő út értelemben használja; a taoizmus az égi, földi és emberi világ működésének közös természettörvényét nevezi így; a buddhizmus a szenvedés megszüntetésének nyolc nemes ösvényét jelöli e szóval. (E terminológiai átfedés a kínai „három tanítás” szinkrézisének egyik nyelvi megjelenése.)

A XX. század második felében Tajvanon megjelent a *teázás művészete* [*chayi* (csáji) 茶藝] kifejezés, jelezve, hogy e tradíció művelése ma is foglalkoztatja a kínai fantáziát. A szó és a fogalom bevezetését a tajvani Folklor Szövetség akkori elnöke, Lou Zikuang<sup>25</sup> 1978-ban kezdeményezte, mint a kínai teakultúra újabb ágát (a *chadao* mellett). Az évben megalakult a Tajpeji Teaművészeti Szövetség, 1982-ben pedig, szintén Tajvanon, a Kínai Teaművészeti Szövetség.

Az új terminusnak természetesen több meghatározása is született. Egy teázási szakíró szerint „a *chadao* maga a *dao*, s a nagy *daonak* nincs formája (*xing* 形). A teaceremónia (*chadao*) tárgya a metafizikai lélek/hangulat (*xing'ershang de jingshen* 形而上的精神)... Míg a teaművészet (*chayi* 茶艺) tárgya elsődlegesen az immetafizikai anyag és folyamat (*xing'eria de wuzhi yu chengxu* 形而下的物质与程序)...”<sup>26</sup> Az idézett könyvben ugyanitt több más definíció is található. E sorok írója szerint az új fogalom megalkotását elvi okok nem indokolják, meghatározásai pedig erőltetetteknek látszanak.

A *chayi* fogalmának bevezetése mögött azonban meghúzódott egy gyakorlatias megfontolás: Lou Zikuangnak célja volt az is, hogy terminológiai szinten is megkülönböztesse egymástól a japán és a kínai teaceremóniát, amelyet a japánok is kínai írásjegyekkel írnak, csak másként, *sadónak* ejtenek. Kezdeményezésében szerepet játszhatott az, hogy a teaceremóniát a külvilág – akárcsak a bonszajt vagy a zent – nem kínai, hanem kizárólag japán eredetű művészetnek, ill. vallásnak tartja.

A teázás örömét, a régi korok teakultuszát megőrizte a kínai költészet, melynek számos darabja foglalkozik a teázás gyönyörűségével. Megkapó példája ennek Lu Tong egyik teaver-sének<sup>27</sup> alábbi részlete:

*Az első csésze gégét harmatoz,  
a második oldja a bús magányt.  
A harmadik szikkadt elmén motoz,  
de nem lel mást csak holt szavak  
ötezer könyvnyi halmazát.  
A negyedik homlokod gyöngyözi,  
s az élet méltatlan sérelmeit  
pórusaidból kiűzi.*

21 A közép mozdulatlansága 中庸. In: Tőkei Ferenc (vál., ford. bev. jegyz.): Kínai filozófia, ókor [a továbbiakban Tőkei Filozófia], Első kötet. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1962. 191–192. o.

22 Az út és az erény könyve, LV. Vö. Tőkei Filozófia, Második kötet. 36. o.

23 M. f. Első kötet. 182. o. A Nagy tanítás 大學 eredetileg a Szerartások feljegyzései c. mű része volt. Szövege a Hadakozó fejedelemségek utolsó szakaszában, ill. a Nyugati (Korai) Han-dinasztia idején alakult ki (kb. az i. e. III. sz. és i. sz. 25 között).

24 Beszélgetések és mondások, XII/4. Ibid. 110. o.

25 婁子匡 (1907–2005). A folklorisztika professzora, teaceremónia szakértő.

26 Lin Zhi: A kínai teaművészet 茶艺, 20. o. A kínai nyelvben a *metafizikai* szó szerinti visszafordításban: forma (*xing* 形) feletti, az *immetafizikai* pedig: forma (*xing*) alatti.

27 Lu Tong (Lu Tung, kb. 759–835): Gyors köszönőlevél Meng Jianyinek (Meng C sien-ji), aki frissen szedett teát küldött nekem 卢仝: 走筆謝孟諫寄新茶, részlet. In: *A Tang-kori költészet*, 1037. o.

*Az ötödiktől súlytalan leszel,  
a hatodik szentek közé emel.  
S a hetediket már ki se ürítsd,  
hisz érezed, hogy hűs fuvalma  
a hónod alját borzongatja.*

A hagyomány folyamatosságát még a teázás esetében is megszakította a „kulturális forradalom” (1966–1976). E tíz évben a teaházak bezártak, és az 1979–80-tól kezdődő „modernizáció és nyitás” idején már nem éltek igazán újjá, mert nagyjából úgy jártak, mint a magyar kávéházak: az új, hajszás életforma nem engedélyezi a tea melletti meditálást, csevegést, vagy éppen semmittevést. A nyolcvanas évektől ugyan újrainyitottak régi teaházakat, és újakat is nyitottak, de sokuk inkább reprezentatív szórakozóhely lett, látogatásuk státusszimbólumnak számít, árai ennek megfelelően magasak. Pekingben egy régi, korábban a városi nép látogatata, „nagycsészés” teaház helyén 1988-ban megnyitottak egy új teaházat, amit Lao She-ről, a modern kínai irodalom kiválóságáról neveztek el.<sup>28</sup> Ide magasrangú külföldi vendégeket is elvisznek, pl. járt ott Henry Kissinger. Ez a teaház műsort is ad: bűvészetet, kínai zenét, éneket és humoros, gyakran a tájnyelvi eltérésekből adódó, félreértéseken alapuló, humoros dialógust, a *xiangsheng*et 相聲 (kissé erőltetett hasonlattal: a kínai Hacsek és Sajót).<sup>29</sup>

A teázás azonban – mint spontán hagyományörzés – továbbra is nemzeti szokás. A teázás általánosan elterjedt formája a mindennapi, elsősorban szomjoltó, rehidráló, „bögrés” teázás, de a kilencvenes években ünnepi alkalmakkor, protokolláris és hagyományörző eseményeken újraéledtek a kínai teakultúra ceremoniális formái. A szerzőnek szerencséje volt olyan pekingi teaszertartásokon részt venni, ahol a közönséget a művészeti elit alkotta, néhány külföldi diplomátával „dúsítva”. Az egyik ilyen eseményen Köles Herceg oltára előtt folyt a ceremónia.<sup>30</sup> A szerző részt vehetett ceremoniális teabemutatókon a kínai teakultúra emblemikus helyszínein, így a vulung teák legkiválóbbjának, a Vas Avalókitésvarának<sup>31</sup> termőhelyén: a Fujian (Fucsien 福建) tartományi Anxi megyében (安溪縣) létesült feldolgozó üzemben és a sárkánykúti tea<sup>32</sup> termőhelyén lévő hangzhoui teamúzeumban, mely Kína egyetlen ilyen intézménye.

Könyvek jelennek meg a teáról, a teázás történetéről, filozófiájáról, a teaceremóniáról és a teázás művészi vonatkozásairól, valamint a külhoni teázási szokásokról. E könyvek közül kiemelkedik a Kínai teáskönyv,<sup>33</sup> amely 786 oldalon, egymillió-hatszázháromezer írásjeggyel bemutatja a teázás történetét, a kínai teakultúrát, a tealevel feldolgozásának technológiáját,<sup>34</sup> a processzus kémiai folyamatait és ismertet több mint kétszáz teafajtát, amelyek a zöld, a vörös (Európában ezt hívják feketének), a vulung, a fehér, a sárga, a fekete, a préselt és a virággal illatosított teák csoportjaiba sorolódnak. A magyar nyelven olvasható kínai teairadalom jelentős műve egy hongkongi szerző könyve, melynek illusztrációi különösen szépek, információi tényszerűek, de terminológiáján meglátszik a gondos szaklektorálás hiánya.<sup>35</sup>

A teázás népszerűségének – mint említettük – az volt egyik oka, hogy a taoisták gyógyító hatást tulajdonítottak neki. A Kínai teáskönyv – a mai tudományos felfogást tükrözve – huszonnégy gyógyhatást sorol fel. E sorok írójának a Vas Avalókitésvara feldolgozóüzem igazgatója úgy nyilatkozott, hogy a munkásai túlnyomó többségét alkotó, a tealeveleket kézzel sodorgató nődolgozók körében nem fordul elő rákbetegség.

A teázás mély kulturális beágyazottságát jelzi, hogy több térségben, faluhelyen az eljegyzést és a házasságot ma is *a tea kézhezvételének*, ill. *a tea fogyasztásának*<sup>36</sup>, a jegyajándékot *teapénznek*<sup>37</sup>, a házassági ajándékot pedig *teaajándéknak*<sup>38</sup> nevezik.<sup>39</sup> A borralaló kínai megfélemlőjét is *teapénznek* hívják, amit ebben a kontextusban lehetne akár *teáralalónak* is fordítani, de ahogy a borralalót sem feltétlenül borra költik, úgy a teáralalót sem teára.

28 Lao She (Lao Sö) 老舍 (1899–1966. VIII. 24.) a régi Peking teaházainak világát ábrázolta 1956-ban írt *Teaház (Chaguan 茶館)* c. színművében. A mű valójában egy háromrészes történelmi pannó, amely a XIX. század végét, a XX. század elejét és a japánellenes honvédő háború győzelme utáni időszakot ábrázolja. A szerzőt 1968-ban Nobel-díjra terjesztették föl, de Lao She akkor már nem élt: a „kulturális forradalom” első viharában, reményvesztetten és valószínűleg félelmében, Pekingben víznek menve öngyilkos lett.

29 A Lao She teaházban előadott egyik ilyen dialógust hallgatva azon derült a közönség, hogy egy pekingi kiszalad a sanghaji fodrászattól, mert a borbély udvarias fejmosási ajánlatát úgy értette, hogy szét akarják verni a fejét; egy sanghaji vendéglőben pedig, mikor térsztalevest kért, kapott egy lavór vizet, hogy arcot mosson. (Mint a szójátékok általában, ezek is lefordíthatatlanok, csak magyarázhatók, akkor meg se sava, se bors.)

30 Köles Herceg [*Houji (Houcsi) 后稷*], kultúrhérosz, aki a kínaiakat megtanította kölest termesztetni, mely az archaikus időkben az Észak-kínai Alföld egyik fő gabonája volt. A Zhou-dinasztia (i. e. XI. sz.–i. e. 256) Köles Herceget tekintette ősenek.

31 *Tie Guanyin* (Tie Kuanjin) 鐵觀音.

32 *Longjing cha* (lungcsing csa) 龍井茶.

33 *Zhongguo chajing* (Csungkuo csacsing) Kínai teáskönyv 中國茶經. Chen Zongmao vezető szerk. 陈宗懋 主编. Sanghaji Kultúra Kiadó, 1998. A továbbiakban: Kínai teáskönyv. A vezető szerkesztő (1933–) a Kínai Mezőgazdasági Akadémia Teakutató Intézetének kutató professzora, korábban az Intézet igazgatója volt.

34 Szedés, szikkasztás, sodrás (pödrés), fermentálás, szárítás (pörkölés).

35 Liu Tong (Liu Tung): *A kínai tea*. Ford. Bánki Dezső. Kossuth, 2008. A továbbiakban: Liu Tong.

36 *shoucha* (soucsá) 受茶, ill. *chicha* (csicsá) 吃茶

37 *chaqian* (csacsien) 茶钱

38 *chali* (csáli) 茶礼

39 Kínai teáskönyv, 604. o.

A teázás ugyan nem jellemkérdés, mégis van valami igazság abban, amit Lu Yu tanácsol: „A tea fogyasztása, rendkívül hűsítő természete miatt, elsősorban mértéktartó és szerény embereknek ajánlott.”<sup>40</sup> Veszekedés, esetleg verekedés nyilván teaházakban is előfordult már, de az ilyen botrány mégis inkább a kocsmákra jellemző. A teából hiányzik az agresszivitásra sarkalló tulajdonság. A teázás inkább szemlélődésre, elmélkedésre, csevegésre ösztönöz.

A mai hétköznapokban lehetetlen a „ceremónia” és a „művészet” bonyolult, időigényes szabályait és követelményeit megtartani, de ezeket az emberek jórészt akkor is ismerik, ha maguk nem gyakorolják.

Különösen igaz ez a Vas Avalókitésvara<sup>41</sup> nevű vulungtea fogyasztására. A teát először leöblítjük, s az öblítőt vizet kiöntjük. Az első forrázatot az ún. illatpohárba töltjük. Ez egy karcsú, hengeres, 6 centiméternél általában nem magasabb és kb. 3 cm átmérőjű pohár, melyet nyomban befedünk a fölfelé öblösödő, de most szájával lefelé fordított ivócsészével, amelynek szája legfeljebb 5,5 cm átmérőjű és magassága kb. 3,5 cm. Az egymásra tett két poharat egyetlen mozdulattal megfordítjuk, így a tea az ivócsészébe kerül. Az üres illatpoharat orrunkhoz emeljük és kiszippantjuk belőle a forrázat illatát. Az illatpoharat ekkor félretesszük, a további forrázatokhoz már nem használjuk. Az ivócsészéből lehetőleg három apró korttyal kihörpintjük a borostyánszínű forrázatot, ami nem több másfél-két centnél. A legfinomabb illata az első, a legfinomabb íze a második forrázatnak van, de a további forrázatok is aromásak.

A Vas Avalókitésvara megtalálásához és elnevezéséhez több történet fűződik. Az egyik szerint egy Anxi megyei teatermelő paraszt a hegyekben őgyelegve egy apró buddhista szentélyt talált, amelyben Avalókitésvara bódhiszattva vasból készült szobra volt elhelyezve. A szentély mellett egy sziklarepedésből kinőtt, furcsa cserjét pillantott meg. Óvatosan kiemelte, hazavitte, elültette és kiderült, hogy egy addig ismeretlen teafajta birtokába jutott, amelyet a szentélyről Vas Avalókitésvarának nevezett el.

Egy másik magyarázat szerint e tea neve egy Qing-házi császártól származik, aki úgy találta, hogy a tea furcsán összetöpörödött levelei Avalókitésvara bódhiszattvát formázzák, s ha a tealeveleket egy porceláncsészébe szórják, az olyan hangot ad, mintha a porcelánra apró vasdarabokat pörgetnének.

A tea Kínából terjedt el világszerte. A teát elsőként holland kereskedők szállították hajóval Aomenből (Makaóból) Jávára és onnan Európába a XVII. században.<sup>42</sup> Kína óvta a tea titkát, tiltotta a növény magjának, cserjéjének, a feldolgozás technológiájának nyugatra vitelét. Ez 1835-ig sikerült, akkor azonban az angolok kicsempészték Kínából a magokat és a cserjét, és a teát meghonosították Indiában, később Cejlonban (a mai Sri Lankán).<sup>43</sup>

A tea nyugati elnevezései is kínai eredetűek. A teának két európai neve ismert. A magyar tea főnév német (Tee) közvetítéssel, az angol tea szóból ered, az angolok pedig a tea jelentésű kínai írásjegy egyik dél-kínai kiejtését<sup>44</sup> utánozva vették át a szót. A tea másik európai neve az írásjegy észak-kínai kiejtésének (*cha*) átvételéből származik, mint pl. az orosz csáj.

Az utóbbi évtizedekben a modernizációval és a városiasodással Kínába betört és divattá vált a kávé és a nyugati üdítók (pl. a Coca Cola) fogyasztása, szélesedik a sörivók, újabban pedig a tejivók köre (noha a kínaiak többségének szervezete nem vagy csak nehezen emészt meg a tejcukrot). Mindez gyengíteni látszik a teázás egyeduralmát. Az utóbbi években már az is előfordul, hogy hivatalos megbeszélésen megkérdezik a vendégtől, teát vagy üdítőt szeretne-e fogyasztani.

## II.

*Az alkoholfogyasztás, az alkohalmámor, az ivási kultúra is a kínai civilizáció szerves része. A mértéktartó alkoholfogyasztás mintaképe maga Konfuciusz, aki a borivásban „soha nem jutott odáig, hogy megzavarodjék tőle.”<sup>45</sup>*

A kínai alkoholos italok feltalálásának többféle mítosza ismert. Az egyik hagyomány szerint az alkoholos italt az antropomorfizált Borcsillag<sup>46</sup> találta fel és tőle hagyományozódott – a léteben egyelőre nem igazolt – Xia (Hszia 夏)-dinasztia (i. e. XXI–XVII. század) idején élt két kultúrhősre. Egyikük, egy szeszfelügyelettel megbízott hivatalnok, bizonyos Yidi (Jiti) 儀狄 találta fel a ragacsos rizsből erjesztett „sárga bort”, másikuk, a dinasztia ötödik uralkodója, Du Kang (Tu Kang 杜康) pedig a gabonából, rendszerint cirokból<sup>47</sup> erjesztett „fehér bort”, vagyis a gabonapálinkát.

40 Lu Teáskönyv. 6. o.

41 Avalókitésvara: egy bódhiszattva. A bódhiszattva: buddhista szent, aki ugyan ellobbanhatna a nirvánában, de emberszeretetétől vezérelve erről lemond, hogy másoknak segíthessen a szenvedésektől való megszabadulásban. Avalókitésvara kínai neve, az írásjegyek jelentése szerint lefordítva: Aki meghallja a világ hangjait (Guanshiyin 觀世音). Kínában különösen nagy tisztelet övezi, sokan könyörögnek hozzá.

42 Kong Xianle (Kung Hszien-lő) 孔宪乐: A kínai és külföldi teázásról 中外茶事. Sanghaji Kultúra Könyvkiadó, 1993. 100. o. A könyv Kína és más országok teázási szokásait, teatermelését és a nemzetközi teaszervezeteket ismerteti.

43 Liu Tong, 63. o.

44 A Tajvani-szoros kontinentális partján fekvő Fujian (Fucsien) tartomány Tajvannal szembeni, déli részének (Minnan 閩南) nyelvjárásában a tea írásjegy olvasata: *té*.

45 Tókei Filozófia, Első kötet. 100. o.

46 *Jiuxing* (Csiuhszing) 酒星

47 *gaoliang* (kaoliang) 高粱

A gazdag kínai alkoholirodalom néhány remekműve magyarul is olvasható. A magyar fordítások a kínai szeszitalok megnevezésére egyöntetűen a *bor* főnevet használják, ami megtévesztő, mert a magyar olvasók óhatatlanul a szőlőborra asszociálnak. A fordításokban előforduló *bor* kínai megfelelőjének<sup>48</sup> fogalmi tartalma: alkoholtartalmú ital. A hagyományos kínai alkoholos italok alapvetően tehát két változatra oszthatók: a „fehér alkoholos italra”<sup>49</sup> és a „sárga alkoholos italra”,<sup>50</sup> utóbbit alacsony alkoholtartalma miatt indokolt rizsbornak fordítani. (A bornál jobb fordítási megoldást a szerző sem tud ajánlani.) A kínai szőlőbor neve megegyezik a magyar összetett szó logikájával.<sup>51</sup>

A kultúrhéroszok emlékét máig megőrizte a kollektív tudata visszamenőleges történeti feljegyzések és a szépirodalom segítségével. E mitikus személyeknek rendben tartott emlékhelyei vannak, tudni vélik életidejüket, olykor még életrajzukat is. Du Kangnak, akinek tiszteletére emléktemplomot is emeltek, a hagyomány számon tartja születési helyét és anyja nevét is. A belföldi turizmus fellendülésével megnőtt az ilyen emlékhelyek látogatottsága. Yi Diről egy kiváló minőséget jelző, országos ipartestületi díjat neveztek el, Du Kang nevét pedig egy népszerű, a szerző által is nagyra becsült kaoliang pálinka viseli, melyet Henan tartományban, a Luoyanghoz tartozó Dukang községben készítenek. Az emlékezet megőrizte a nagy borisszák, köztük a szakadatlanul részeg (nyilván a ráivásos módszert alkalmazó) írástudó archetípusának, Liu Lingnek 劉伶 hírét-nevét.

A klasszikus kínai líra és széppróza tele van az alkoholemémor témájával.<sup>52</sup> Részegeskedésről már a Dalok Könyve is tudott. Az ősöknek bemutatott áldozatok gyakran „nagy zabálással” és italozással zárultak. Ez tetten érhető a Dalok Könyvének alábbi részletében, amely szemléletesen ír le egy Zhou-kori (i. e. XI. sz. – i. e. 256) lakomát, amelyen – az ősök lerészegedett szellemeinek eltávoztával – a résztvevők elfogyasztották az áldozatul felajánlott ételeket és italokat:

*Vége van a szertartásnak,  
Harang, dob is illőn szólott.  
Jelenti az imamester:  
ősök lelke mind berúgott.  
Helyére megy az unoka,  
szellemősök szedelőznek,  
dobdübögés, harangzengés  
búcsúztatja sorban őket.  
Mindenesek, úri hölgyek  
szorgoskodnak, rendet raknak,  
apák, fiak, bátyák, öccsök  
hangoskodnak, mulatoznak.*

*A zenészek újra kezdik,  
boldogság tölt el mindenkit,  
jól belaknak, be is rúgnak,  
ájtatosan hajlonganak.  
Az ősöket jól tartották,  
hosszú éltük ezért kapták.  
„A szertartás hibátlan volt,  
minden szabályosan zajlott,  
fiai, unokák  
fel ne adják, ne csorbítsák,  
sorra-rendre mind megtartsák”.<sup>53</sup>*

A „fehér” gabonapálinkák királya, Kína nemzeti alkoholos itala, a kínai állami fogadások fénypontja: a *maotai*, melyet a délnyugat-kínai Guizhou tartományban, Maotai nagyközségben készítenek (a település közigazgatásilag Renhuai) városához tartozik.<sup>54</sup> A maotai Kínán kívül Kelet- és Délkelet-Ázsiában is közkedvelt, sok készül belőle exportra, rettenetesen drága, ezért hamisítják.

Természetesen a maotai is régi ital. Állítólag már a Selyemutat felkutató Han-házi Harci Erényekkel Ékes Császár (Han Wudi, uralk. i. e. 141 – i. e. 87) Maotai vidékén készített alkoholt iszogatótt. A maotainak dokumentálhatóan nyolcszáz éves története van. A kínaiak számára ma is a maotai jelenti a gabonapálinkák csúcsmínőségét. Az italhoz azonban magas ára miatt kevesek juthatnak hozzá.

A maotai kiemelkedő minőségének három titka van: a kiváló fajtájú cirok, a Chishui (Csisu) folyó<sup>55</sup> különleges vize és a hosszú, legalább öt évig tartó gyártási folyamat, amelyet hosszas

48 *jiu* (csiu) 酒

49 *baijiu* (pajjesiu) 白酒

50 *huangjiu* (huangcsiu) 黄酒

51 *putaojiu* (putaocsiu) 葡萄酒

52 Ilyen vonatkozású költeményeket idéz J. O.: A kínai piacok évezredei. Műhely, Piac c. tematikus szám. 2012. XXXV. évfolyam, 5–6. szám. 61., 62. és 68. o.

53 Dalok Könyve, Kisebb ünnepi dalok, Burjanzik a királydinnye 詩·小雅·楚茨. Részlet. A szerző ford. Korábbi fordítása Szabó Magdától: Dalok Könyve. Európa Könyvkiadó, Budapest, 1959. 270. o.

54 Guizhou (Guicsou) 贵州, Maotai 茅台, Renhuai (Zsenhuai) 仁怀.

55 赤水河 (Vörösvízű folyó)

tárolás követ, mivel a maotai annál jobb, minél régebbi. Ezekhez járulnak a mikroklimatikus viszonyok és a speciális pincék. A recept titok. Az eredmény: egy kivételesen harmonikus aromájú, kissé olajos állagú, illatos, testes ital.

A politikai viharokat a maotai márkanev is megsínylette. 1954-től a belföldi értékesítésű maotait átkeresztelték „aranykeréknek”, sőt, egy időben „munkás-parasztinak”, a külföldi értékesítésű pedig „repülő halhatatlannak”. A „kulturális forradalom” idején egy ideig a „napraforgó” márkanevet kapta, melynek az a magyarázata, hogy abban az időben az irodalomban és az ikonográfiában a nap Mao Ce-tungot, a napraforgó pedig a felé forduló népet szimbolizálta.

Ezen kívül Kínában ezer más, kiváló aromájú „fehér” gabonapálinkát készítenek. Közülük kiemelésre méltó a kétszer párolt kisüsti.<sup>56</sup> A fehér gabonapálinka hidegen és melegítve is iható. Melegítve hamarabb és alaposabban be lehet rúgni tőle.

Régen azt tartották, hogy délen a „sárga bort”, északon a „fehér bort” isszák. Ma ez legfeljebb a gyártásra vonatkozik. A „sárga” rizsbort déli városokban és Shandong (Santung) tartományban gyártják. Ennek az italnak a minősége a kitűnő rizstől, a kiváló víztől, az érlelési és utókezelési technológiától függ. Receptje ennek is hétepcséses titok.<sup>57</sup> A sárga borok királynője a Shaoxingi óbor<sup>58</sup>, amit a Zhejiang (Csecsiang) tartományi Shaoxing városában állítanak elő. A „sárga bor” szeszfoka 14 és 20 között van, ezért jobban illik rá a bor minősítés. Az autentikus pekingi kacsza nem képzelhető el melegített sárga bor nélkül, melyet porcelán kannából kiöntve, apró porcelán csészéből isznak. Az ital nem csak Kínában, hanem más kelet-ázsiai országokban is, különösen Japánban kedvelt.

Az alkohol lényeges szerepet játszott a különféle áldozati ceremóniákon a házasságközvetítés és a házasságkötés különböző szakaszaiban. Utóbbiból annyi megmaradt, hogy a házasság megpecsételéséért az ifjú pár kölcsönösen iszik egymás poharából. De ez ma már csak szokás, nem jogi aktus.

A régi kínai írástudó elit kidolgozta a szeszfogyasztás normáit, melyek betartása kulturáltság kérdése volt. Ma ezeket nem lehet precízen követni, ám a köztudatban él az emlékek és befolyásolják az alkoholfogyasztás jóízűs híveit. E normák szerint az ivás helyszínétül lehetőleg kedvező természeti környezetet, pl. bambuszerdőt vagy sétahajókázást kell választani. Régi bölcs tanács, hogy ne igyunk veszekedés közben. Kétséges viszont az az ajánlás, miszerint kedvező alkalom az ivásra a horgászás (vízbe esve a horgász úgy járhat, mint a nagy költő Li Taj-po<sup>59</sup>). Ma már aligha érvényesíthető az a tanács, hogy az alkoholfogyasztáshoz kedvező körülmény az újhold, hiszen a városokban akkora a lég- és fényszennyezés, hogy nappal nem lehet látni az eget, éjjel a csillagokat. Kiváltképp betarthatatlan az a követelmény, hogy az ivó legyen egyenes jellemű, hiszen e norma alkalmazása az emberek számottevő (nagyobb?) részét eleve kizárna az alkoholélvezők sorából. Az alkoholisták viszont egyenes jellemű embereknek tarthatják magukat.

A szőlő nem volt ismeretlen a régi Észak-Kínában. A Dalok Könyve említ egy növényt,<sup>60</sup> amelyet az utókor vadszőlőként értelmez. Lehetséges, hogy a Zhou (Csou)-szertartások is említik a szőlőt egy mezőgazdasági terményeket felsoroló részben.<sup>61</sup> Az kétségtelen, hogy a szőlő a selyem-út menti „Nyugati Területről”,<sup>62</sup> egész pontosan a közép-ázsiai Fergánából került Észak-Kínába. Egy Han-kori diplomata, utazó, földrajzi felfedező és hírszerző<sup>63</sup> vitte be a szőlőt Kínába az i. e. II. században, s vitt magával borászokat is. E korból van tudósítás a kínai szőlőborról, melynek előállítását a Han-dinasztia Hadi Erényekkel Ékes császára szorgalmazta. A szőlőbor azonban ritka és drága ital volt a termőföld szűkösége, a gabonatermesztés elsődlegessége, valamint a szőlő munkaiényességének és termőre fordulásának hosszú ideje miatt. A Han-kor végi-utáni felfordulások visszavetették a szőlőborkultúrát, mely azonban nem felejtődött el. A Wei-dinasztia Wen császára<sup>64</sup> különösen kedvelte a szőlőbormámort.<sup>65</sup> Az Északi-Déli Dinasztiák idején a szőlőbor gyógyhatásával is számoltak. A kor kimagasló írástudója egyik költeményében így ír:

56 Erguotou 二锅头, alkoholtartalma 56%-tól 70%-ig terjed. Szintén „kerítésszagató” a baiganer 白干儿 nevű kaoliang pálinka, mely évtizedekkel ezelőtt a pekingi riksáskocsmák kedvelt, apró kerámia csészékből fogyasztott itala volt.

57 A nagyhírű shaoxingi (Saohszing) borüzemben járva a szerző – tesztelés céljából – érdeklődött a recept felől, s amint arra számítani lehetett, udvarias elutasításban volt része. (Lehet, az illető üzemi vezető azt hitte, hogy ravasz élelmiszer-ipari kémkedési kísérletet hártott el.)

58 Shaoxing laojiu 绍兴老酒.

59 Li Bai 李白, magyar kiadványokban használt nevén Li Taj-po (Li Taibai, 李太白 701–762). Tang-kori költőóriás, aki a népi hagyomány szerint részegen ki akarta mérni a holdat a vízből, de beleesett és megfulladt.

60 yu 萸 (kiavult írásjeggy), Dalok könyve 詩經, Binfeng, qiyue], 豳風, 七月.

61 Zhou-szertartások, Zhouli 周禮·地官司徒·第二: „場人掌國之場圃, 而樹之果藏珍異之物, 以時斂而藏之”. A kövérrel írt két írásjeggy szó szerinti jelenése „értékes ritkaság”. E szót egy Han-kor végi tudós, a konfucianus kánonok kutatója és kommentátora, Zheng Xuan (Cseng Hszüan) 鄭玄 (127–200) „szőlő” jelentésű szónak értelmezi. A Zhou-szertartások szerzőségét a hagyományú Zhou hercegnek tulajdonítja (i. e. XI. sz.), de valószínűleg a Hadakozó fejedelemségek korában (i. e. 475–221) keletkezett és a Han-kor (i. e. 206 – i. sz. 220) elején került elő.

62 Xiyu (Hszijü) 西域

63 Zhang Qian (Csang Csien) 張騫 (kb. i. e. 164 – i. e. 114). A szőlőborról: Sima Qian (Szema Csien): Történeti feljegyzések 司馬遷·史記, Leírások Dayuanról és környékéről 大宛列傳: „大宛...有蒲陶酒” „Da Yuan-ben [Fergánában]... van szőlőbor.” A szerző ford.

<http://so.gushiwen.org/guwen/book.aspx?b=%E5%8F%B2%E8%AE%B0>

Utolsó letöltés: 2015. január 16.

64 Wei Wendi 魏文帝, eredeti nevén Cao Pi 曹丕 (uralk. 220–226).

65 A kínai szőlőbor történetét tárgyalja (az itt forrásként felhasznált) A kínai szőlőbor-kultúra és története 中国葡萄酒文化及其历史.

<http://wenku.baidu.com/view/c51a861ea8114431b90dd81e.html##>

Utolsó meglejtés: 2015. szeptember 23.

*A nagy szentek tudománya  
öröklétnek labdacjáról  
nem ér fel egy pohárnyi bor  
ezer napi mámorával.<sup>66</sup>*

A szőlőborkultúra a külvilág felé nyitott, kozmopolita Tang birodalom első, virágzó korszakában lendült fel, különösen a fővárosban, a milliós Chang'anban ma: Xi'an). E korszak alkohalmámorának leírását olyan nagyszerű költők hagyományozták az utókorra, mint Li Bai (Li Taj-po), Du Fu (Tu Fu), Bai Juyi (Po Csü-ji) és mások. A borivás elterjedése összefüggött a dinasztia közép-ázsiai terjeszkedésével. E kor *határörvidék-költészetének* gyöngyszeme Wang Han híres költeménye, melyet azért érdemes idéznünk, mert a mai értelmiség is ezt tartja e hagyományos műfaj csúcspontjának, és sokkal inkább ebből ismeri az akkori „végvári” viszonyokat, semmint a száraz történeti feljegyzésekből:

*Éjjélszín jádepohárban  
Szőlőnedű zamata.  
Igyunk, míg nyeregbe nem hív  
Barbár lant parancsszava.*

*Az ittasan porba dülőt  
Ne illesse gúnykacaj.  
Kevesen térünk meg élve,  
Ha elült a csatazaj.<sup>67</sup>*

A Tang-birodalom gerincét megroppantó, 755-ben kezdődő An Lushan-felkelés véget vetett a dinasztia virágzásának, megszűnt a selyemút keleti szakasza fölötti kínai ellenőrzés és a borivás szokása is alábbhagyott – ám nem szűnt meg teljesen. Erről tanúskodnak a Song (Szung)-kor (960–1279) nagy irástudóinak a művei. Amikor azonban Észak-Kína barbár kézbe került és a dinasztia 1127-ben kénytelen volt fővárosát délre áthelyezni, a távoli szőlőültetvényekről a szőlőbor már alig-alig jutott el Dél-Kínába.

A mongol Yuan-dinasztia (1271–1368) idején a mongol előkelőségek – a kumis mellett – kedvelték a szőlőbort is. Az egyesített országban föllendült a szőlőültetvények művelése és a szőlőbor készítése. Erről a *Marco Polo utazásai* c. könyv több helyütt megemlékezik. A könyv e részleteiből az szűrhető le, hogy a szőlőbor élvezete a nép körében akkoriban sem volt elterjedt, hanem megmaradt a szellemi és politikai elit, a tehetősek kedvtelésének. Az észak-kínai, ma Taiyuan-nek nevezett város környékéről így szól a velencei: „*Kitűnő szőlőt termelnek, ezért bőven van boruk. Egész Kathajban [Észak-Kínában] ez az egyetlen terület, ahol szőlőt művelnek.*”<sup>68</sup>

A könyvben szó van arról is, hogy az észak-kínaiak általában nem szőlőborivók: „*És elmondom még, hogy a kathaji nép legnagyobb része bort iszik; rögtön leírom milyet. Rizsből erjesztett folyadék ez, sok finom fűszerrel, és állítom jobb íze van, mint bármilyen más bornak...*”, és Polo a kalmár gyakorlatiasságával hozzáteszi: „*És mert igen erős ital, hamarabb be lehet tőle rugni, mint más bortól.*”<sup>69</sup> Marco Polo hasonló tapasztalatot szerzett Manzi-ban (Dél-Kínában) is. A Yuan-ház előtti dinasztia (a Déli-Song) nagy fővárosáról, Kinszéről (a mai Hangcsouról) szóló beszámolójában ez áll: „*Szőlőt itt nem termesztenek, de igen jó mazsolát és [szőlő]bort hoznak be külföldről. Az óslakók ugyanis a [szőlő]bort nem sokra becsülik; sokkal szívesebben isszák a saját maguk készítette fűszeres rizsbort.*”<sup>70</sup>

A Ming-korban a szőlőborivászat a korábbiakhoz képest is alábbhagyott, mert a dinasztia nem támogatta ennek az alkoholfajtának az előállítását. Némi fellendülést e tekintetben az utolsó dinasztia ideje, a Qing-kor hozott, mivel a dinasztia pacifikálta a Nyugati Terület egy részét, ahol honos volt a szőlőkultúra. A bor azonban a felső körök itala maradt. A dinasztia bukása után, a Kínai Köztársaság időszakában alakultak szőlőborkészítő kínai cégek, amelyek ekkor sem tömegigényt elégítettek ki, hanem annak a vesztérnyélnek a szükségletét, amelyik már a teát is, angol módra, tejjel itta.

A Kínai Népköztársaság megalakulása után is gyártottak Kínában szőlőbort. Áruházak és nagyobb italmérések polcain láthatók voltak ezek a palackok (inkább dekorációként) és a jobb vendéglőkben is rendelhetett belőlük, akinek erre szottyant kedve. Ezek a borok borzalmas ízűek voltak a sok cukortól és más ízesítő anyagoktól, állaguk pedig inkább a körömlakkhöz volt hasonlítható. A szerző egyetlen kocsmában sem látott kínait, aki ilyen pancsolt lötytöt ivott volna. Ezek a készítmények – sok citrommal, valamint szegfűszeggel és fahéjjal – legfeljebb forralt borhoz szolgálhattak

66 A szerző ford. Yu Xin (Jü Hszin 庾信): *Yan'gexing*: 燕歌行 (részlet) „蒲桃一杯千日醉, 无事九转学神仙”.  
<http://baike.baidu.com/subview/160276/5062209.htm>  
Utolsó megtekintés: 2015. március 6.

67 A szerző ford. Wang Han (valószínűleg 687–726). A vers eredeti címe: Liangcsoui dal, Liangzhou qu/ci 王翰: 凉州曲/詞. In: Háromszáz Tang-kori vers, VIII. fejezet 唐诗三百首, 卷八. Kínai Könyvesház, 1963. 3. o. és  
<http://club.ntu.edu.tw/~davidhsu/New-Davidhome/05-david-book/DAVIDBOOK/CHINESE/002david-new-book2/TS300.pdf>  
267. vers  
Utolsó megtekintés: 2015. szeptember 23.

68 Marco Polo utazásai. Ford., bevezetéssel és jegyzetekkel ellátta Vajda Endre. Gondolat, Budapest, 1963. 199. o.

69 Ibid. 190. o.

70 Ibid. 264. o.



alapanyagul (melynek készítését az akkori Kínában valószínűleg csak a magyar ösztöndíjasok kínai tanulóirásai ismerték). Holott akkoriban egy magyar újságíró, kínai borkombinátban tett látogatása során, azt tapasztalta, hogy a természetes kínai bor – az adalékok hozzáadása előtt – ízletes volt.

A reform- és nyitási politika, a piacgazdaság bevezetése nyomán kialakult és megerősödött egy újjazdag réteg, mely leginkább nyugat-majmolásból kifolyólag rákapott a méregdrága francia borokra. Ezek fogyasztása státusszimbólummá lett.<sup>71</sup> A kínai borászatot kézbevéették a franciák, a piacon megjelentek a francia, olasz és spanyol borok, utóbb a chilei, az argentin, sőt az ausztrál borok is. Ezek a külföldi cégek ugyanis tudták, hogy Kínában egészségre hivatkozó reklámszöveggel lehet a vásárlók figyelmét felkelteni. Ezt a döntő időszakot a magyar borászat átaludta.<sup>72</sup> Megnyíló piacra az elején kell betörni.

Kínában még ma sem lehet tömeges szőlőborfogyasztásról beszélni, azonban a kínai ivási kultúra történetében – még ha a margóján is – helye van a szőlőborivásnak, mely végül is lehet, hogy kétezer éves múltat tekint vissza.

A tea- és a szeszivás nem zárta ki egymást. A kínai történelem nagyjai erre a kérdésre gyakorlati választ adtak: rendületlenül itták mindkettőt. Legfeljebb az arányokban voltak egyéni, eseti eltérések. Épp ezért hiányérzetet kelthetne esszénk címadójának, *A tea és bor vetélkedése* c. műnek az említetlenül hagyása. A müben a tea és a szeszital felváltva dicséri saját erőnyeit és szólja le a másik tulajdonságait. A vitázókat az „öt elem” (fa mu 木、tűz huo 火、föld tu 土、fém jin 金、víz shui 水) egyike, a Víz inti rendre, mondván,<sup>73</sup> hogy önelkülse sem tea, sem bor nem létezne, s lelkükre köti: „*Arra intellek benneteket, / mától fogva szent legyen a béke!*” A Víz konfucianus szellemiségű záró szentenciája pedig így hangzik:

„Így aztán a kocsmá sem pang,  
fellendül a teaház is véle.  
Az időt meg tiszteljétek!  
Legfőképpen ezt vegyétek észbe!”

A legteljesebb, máig érvényes igazságot Lu Yu Teáskönyve mondta ki: „*A szomjúság vízzel oltható, a bú s a bánat borral [szesszel] orvosolható, a levertség, álmatlanság teával üzhető messze.*”<sup>74</sup>

### III.

A tea és a „bor” idézett vetélkedésében a sör értelemszerűen nem vehetett részt. Nem zárható ugyan ki, hogy már a kínai korai ókorban létezett egy sörszerű ital,<sup>75</sup> melyet a Han-korban szorított ki a *sárga szesz*. A modern sörkultúra azonban csak a XX. század elején, külföldi jövevényként jelent meg Kínában. Ekkor egy új írásjegyet alkottak és vezettek be a sör fogalmának jelölésére.<sup>76</sup> Az első sörgyárat oroszok alapították Harbinban, 1900-ban. A máig leghíresebb kínai sörgyárat németek és angolok alapították Qingdaoban (Csingtao 青島) 1903-ban.<sup>77</sup> A Kínában működő sörgyárak a nyolcvanas évekig nem tömegigényeket elégítettek ki. A sörivás elterjedése a Teng Hsziao-ping (Deng Xiaoping) nevéhez fűződő reform- és nyitási politika korszakában kezdődött, és ma már Kínában számtalan sörgyár és serfőzde működik.

Az öregek nem is olyan rég még nem tekintették honi italnak a bevándorló sört. Egy lebontásra ítélt régi pekingi korecsma idős törzsvendége az 1980 utáni reformkor kezdete utáni időkben így vélekedett a sörről: „*En mondom magának Wang úr, harminc évvel ezelőtt Pekingben senki sem itta volna meg ezt a lötytyöt. A külföldiek hozták be ezt is. Ma mindenben őket majmoljuk. Ezekben a szűk szárú idegen nadrágokban [a szűk farmerről van szó] még a seggük is tengerentúli lesz. Ráadásul ezt a külföldről jött lóhúgyot sem úgy isszák, mint ahogyan a mi italainkat szokás.*”<sup>78</sup> Az új, városi generációk már jóval barátságosabban vélekednek a jövevény sörről.

71 A kilencvenes évek második felében, a pekingi Eiffel-torony (铁塔) mulatóban a szerző megkísérelte a vezetőt meggyőzni, hogy az itallapon lévő, közepes minőségű francia boroknál jobb és olcsóbb a magyar bor. Az üzletember azt válaszolta, hogy vendégei csak a francia borról tudnak, olcsó bort pedig nem szokásuk rendelni.

72 Nem így egy akkor nálunk élő kínai vállalkozó, aki tankszámba vitte be Kínába a magyar homoki vörösbort. Ő tudta, hogy a bemutatókra 1.) az újbuzsoáziát kell meghívni, 2.) azt kell nekik megmagyarázni, hogy a magyar vörösbort nagyon *egészséges*. Ez utóbbi kapcsán hivatkozott a magyar bikavérre, mely kínaiul nagyon jól hangzik (de azt nem állította, hogy az ő vörösbora bikavér lenne!). A szerző részt vett pár magyar borbemutatón, ahol a magyar borászok a borok testességéről, gyümölcsösségéről stb. beszéltek, amiből a kínaiak egy kukkot sem értettek, mert az akkori köznyelvben még olyan bort jellemző szavak sem léteztek, mint pl. a *száraz*, *félszáraz* stb.

73 Az alábbi idézetek forrása: Tea és bor, 35. és 37. o.

74 Lu Teáskönyv, 31. o.

75 Ez az alacsony alkoholtartalmú, gabonacírából készített, édeskés, sörszerű ital a *li 醴*, melynek írásjegye előfordul a *Dalok Könyvének Hímnuszok* részében, a *Dús esztendő* kezdetű versben (詩經·三頌·臣工之什·豐年).

76 Az új írásjegy: 啤, olvasata: *pi*, mely a német Bier szó fonetikai „fordítása”. Ehhez az írásjegyhez illesztették az *alkoholos ital* jelentésű, főntebb már tárgyalt *jiu 酒* írásjegyet, s a kínai nyelvben ez lett a *sör* kéttagú neve.

77 Élete legjobb sörét a szerző a csingtaói sörgyár tárgyalójában csapra vert hordóból itta (és New York kínai negyedének egyik vendéglőjében is ihatott palackozott csingtaói sört). A csingtaói sör titka – a kiváló árpa és komló mellett – a várostól nem messze elterülő Laoshan (Laosan)-hegység forrásvíze.

78 Zheng Wanlong (Cseng Van-lung 郑万隆): Távoli mennydörgés, ford. Polonyi Péter. In: Modern kínai elbeszélők, Tanulmányok és fordítások Galla Endre 80. születésnapjára. Szerk. Hamar Imre és Salát Gergely. Balassi Kiadó, Sinológiai műhely, 6. 2007. 201. o.