

**Письма
о
чайном
драконе**

Дмитрий Мотылёв

Дмитрий Мотылёв

Письма о чайном драконе

«Автор»

2026

Мотылёв Д.

Письма о чайном драконе / Д. Мотылёв — «Автор», 2026

«Письма о чайном драконе» — это десять путевых заметок, написанных на границе между личным блогом и дневником души. От шумного Шанхая до туманных вершин Юньнани, от старинных чайных лавок Ханчжоу до древних лесов, где деревья помнят древних императоров. Автор проходит путь от стороннего наблюдателя до ученика, и учится не анализировать, а чувствовать; не искать, а быть.

© Мотылёв Д., 2026

© Автор, 2026

Дмитрий Мотылёв

Письма о чайном драконе

ПИСЬМА О ЧАЙНОМ ДРАКОНЕ

Письмо №1. Запах другого мира

Локация: Аэропорт Шанхая (Пудун), скоростной поезд.

Время: Конец марта, сезон дождей.

Всем привет. Илья Муромский на связи.

Восемь часов от Москвы - и я думал, что подготовился. Перечитал Лу Юя и его «Чайный канон», выучил разницу между Лунцзином и Тегуаньинь, вызубрил основы чаеводства по Чэнь Цуню и даже освоил несколько фраз на путунхуа. Мой блокнот был полон заметок: даты, названия, схема производства, легенды. Я ехал с инструментарием историка, уверенный, что любой феномен можно разобрать на составляющие, понять и описать.

Но к запаху я готов не был.

Двери аэропорта разъехались - и в нос ударила смесь нагретого асфальта, речной влаги Янцзы и сладковатого пара уличной еды - жареных баоцзы с мясом и луком, которые продают прямо у выхода из метро. Воздух здесь плотный, влажный. После сухого февральского московского ветра, режущего лицо, он казался телесным - ложился на кожу, как чужая ладонь, забираясь под воротник, оставался на языке.

Скоростной поезд на Ханчжоу. За окном - не открыточные рисовые поля, а бесконечные заводские корпуса, сменяющиеся квадратами воды, в которых опрокинуто серое небо. Страна, кормящая мир товарами, начинается с земли и бетона. В тамбуре старуха в синей робе держит на коленях плетёную корзину с какой-то зеленью - пахнет чесноком и сырой землёй. Из соседнего кресла бизнесмен в костюме, не снимая наушников, ест лапшу быстрого приготовления, прихлёбывая так громко, что я слышу через музыку в своих наушниках.

Мой будущий проводник сказал по телефону, что мы едем в «место, где небо встречается с землёй». Завтра Ханчжоу.

Ваш И. М.

СЛОВАРИК К ПИСЬМУ №1

Лу Юй (##, Lù Yǔ, 733–804) - китайский поэт эпохи Тан, автор первого в мире систематического труда о чае - «Ча Цзин» («Чайный канон», ##). Считается «святым покровителем чая». В его трактате описаны сорта чая, способы выращивания, сбора, обработки и заваривания.

Лунцзин (##, Lóngjīng, «Колодец Дракона») - один из самых знаменитых китайских зелёных чаёв, производимый в окрестностях Ханчжоу (провинция Чжэцзян). Имеет плоскую форму листа, ореховый аромат и сладковатое послевкусие. Входит в десятку «знаменитых чаёв Китая» (#####).

Тегуаньинь (###, Tǐěguānyīn, «Железная Богиня Милосердия») - улун (полуферментированный чай) из провинции Фуцзянь. Назван в честь буддийской богини Гуаньинь. Обладает цветочным ароматом, часто с нотами орхидеи.

Путунхуа (###, Pǔtōnghuà, «общий язык») - официальный язык Китая, основанный на пекинском диалекте. То, что на Западе часто называют «мандаринским китайским».

Баоцзы (##, bāozi) - китайские паровые булочки с начинкой (мясной, овощной, сладкой). Популярная уличная еда и завтрак.

Янцзы (##, Cháng Jiāng, «Длинная река») - самая длинная река Китая и третья по длине в мире (6300 км). Протекает через Шанхай, впадая в Восточно-Китайское море.

Ханчжоу (##, Hángzhōu) - город в провинции Чжэцзян, столица чайной культуры Китая. Известен озером Сиху (Западное озеро) и плантациями Лунцзина. Население около 12 миллионов человек.

Письмо №2. Мастер, который задаёт один вопрос

Локация: Чайная лавка старого мастера Мэй в переулке Ханчжоу.

Я ждал, что меня сразу поведут на плантацию. Вместо этого - узкая дверь в переулке, пахнущем жареным луком и мокрым камнем. Внутри - деревянные стены, тёмные от времени, и запах, от которого закружилась голова: сухая древесина, жжёный сахар, фиалки.

Мастеру Мэй шестьдесят восемь. Руки в старых ожогах - кожа на ладонях и пальцах блестящая, стянутая, пальцы чуть искривлены артритом. Он сидел за каменным столом, подперев подбородок рукой, и смотрел на воду в прозрачном чайнике, стоящем на углях. На моё приветствие ответил коротким кивком, подвинул мне пиалу и принялся заваривать.

Он не просто собирался заваривать чай, а будто проводил ритуал. Бамбуковой ложкой высыпал горсть сухого Лун Цзина в маленький черепаший панцирь и протянул мне.

- Познакомься с ним. Посмотри, понюхай. Запомни чай таким.

В панцире лежали тонкие пластинки светло-зелёного цвета с едва заметной желтизной. Я поднес его к лицу, закрыл глаза и глубоко вздохнул. Свежая трава и цветочный луг на рассвете, а где-то вдалеке кто-то жарил арахис. Мне на мгновение показалось, что я, и правда, оказался там. Но открыв глаза, увидел довольного мастера Мэй и всё те же деревянные стены вокруг.

- Это аромат весны в Ханчжоу, - сказал он тоном наставника. - А теперь мы убьём его, чтобы он воскрес в чайнике.

«Убить, чтобы воскрес». У биолога внутри меня зашевелился скепсис, у поэта - любопытство. Я полез за блокнотом, чтобы записать фразу, но мастер вдруг накрыл страницу ладонью - сухой, лёгкой, как осенний лист. Он ничего не сказал, просто убрал мою руку с ручки. Я замер. Блокнот остался лежать закрытым.

Тем временем он слушал воду. Когда со дна чайника поднялись первые струйки пузырей - «нити жемчуга», как это называют в традиции, - он снял его с угляй. Градусов восемьдесят, не больше. Залил листья.

В стеклянном чайнике начался танец: плоские изумрудные иглы медленно опускались на дно, разворачиваясь в воде, как крылья стрекоз. Некоторые встали вертикально, будто замерли в падении.

Я глотнул. Вкус напоминал бульон из весенней травы - сладкий, свежий, с послевкусием мокрой гальки и чего-то орехового, похожего на жареные бобы.

Я спросил про драконов - про легенду о Колодце. Ожидал поэтического рассказа про императора Цяньлуна, который собирал чай и увидел в воде отражение дракона. Мастер взял мою пиалу, перевернул её на поднос и впервые посмотрел мне прямо в глаза.

- Ты смотришь на чашку, а думаешь о драконе. Дракон не прячется. Он либо есть, либо тебе кажется.

Он помолчал.

- Ты зачем сюда приехал?

Я открыл рот. И закрыл. Заготовленные фразы - про чай, про драконов, про «аутентичный опыт» - встали поперёк горла, колючие и чужие. Кончики ушей горели. Мастер кивнул, будто я ответил именно то, что нужно, и вышел из-за стола.

Я допил чай и вышел обратно в переулок. В голове стоял лёгкий звенящий туман - и этот вопрос, который никуда не делся.

Ваш И. М.

СЛОВАРИК К ПИСЬМУ №2

Лянь Чжу (##, liánzhū, «нити жемчуга») - традиционное название стадии нагрева воды для заваривания чая. Когда со дна чайника поднимаются струйки мелких пузырьков, похожие на нити жемчуга, температура составляет около 75-85°C. Это оптимальная температура для заваривания нежных зелёных чаёв. Другие стадии:

- юй янь, «рыбьи глаза» - крупные одиночные пузыри, ~70°C
- тэн бо, «бурлящий источник» - активное кипение, ~95-100°C

Император Цяньлун (##, Qiánlóng, 1711–1799) - шестой император династии Цин, правивший 60 лет. Известен как покровитель искусств и страстный любитель чая. С его именем связано множество чайных легенд, в том числе история о Колодце Дракона в Ханчжоу, где он лично собирал чай и даровал восемнадцати кустам статус «императорских».

Чайная пиала (##, cháběi) - традиционная китайская посуда для питья чая, обычно без ручки, небольшого объёма (30-50 мл). Изготавливается из фарфора, керамики, глины. Маленький объём позволяет пить чай горячим, небольшими глотками, улавливая все оттенки вкуса.

Гунфу Ча (###, gōngfu chá, «мастерство чая») - традиционный китайский способ заваривания чая, требующий навыка, внимания и времени. Чай заваривается многократно (от 5 до 15 раз и более), каждая заварка длится от 10 секунд до минуты. Используется много листа и мало воды.

Чайник из исинской глины (#####, Yíxīng zǐshā hú) - чайники из особой пористой глины, добываемой в городе Исин (провинция Цзянсу). Глина «дышит», впитывает масла чая, со временем «запоминает» вкус. Традиционно один чайник используется только для одного сорта чая.

Письмо №3. Город, где чай становится пеной

Локация: Улица Вукан в Шанхае, модная кофейня.

Я вернулся в Шанхай, но вопрос «Зачем ты сюда приехал?» не давал мне покоя. Я даже начал было сомневаться в истинной цели своей поездки, но напомнил себе. «Я прилетел в эту страну, полную легенд и мифов, чтобы найти Чайного Дракона. И я сделаю это, во что бы то ни стало». И после некоторых раздумий я решил, что стоит поискать в местах, где пьют чай сейчас и не успели ещё растерять интерес к историям о драконах. Там, где традиция дышит, а не мумифицирована в старых лавках.

Улица Вукан, бывший Французский квартал. Платаны, довоенные особняки, превращённые в кофейни. Очередь в заведение с неоновой вывеской - человек сорок. Девушки в масках и гигантских очках, парни в кроссовках за тысячу долларов. Все снимают пластиковые стаканчики на фоне серой бетонной стены, выверяя композицию до миллиметра.

Я заказал «чай с сырной пенкой», это тайваньское изобретение последних лет, ставшее мейнстримом. Мне выдали стакан, затянутый плёнкой, с прорезью для трубочки. На дне зелёный чай, сверху - толстый слой взбитых сливок с солёным сыром.

Я хлебнул: сладко, солёно, жирно. Чай здесь - не напиток, а текстура, повод для десерта. Я попытался уловить вкус самого листа - и не смог. Внутренний историк немедленно завёлся: «Вот она, профанация традиции, коммерциализация сакрального», - но осёкся.

Потому что я заметил, как парень в очках, сделав селфи, осторожно вытер плёнку салфеткой, прежде чем припасть губами. Он пил медленно, не глядя в телефон. Это был не просто перекус. Это был аксессуар, ритуал принадлежности - точно так же когда-то принадлежностью к империи было умение правильно заварить тот самый Лунцзин. Только теперь вместо фарфоровой пиалы - пластик, вместо мастера - бариста с татуировкой дракона на предплечье.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.