

Государственный музей Востока  
Москва  
2015

## Чай. Вино. Поэзия

Министерство культуры Российской Федерации  
Государственный музей Востока

Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Государственного музея Востока

Кураторы выставки

**Т.К. Мкртычев, Е.С. Ермакова**

Составитель каталога

**Е.С. Ермакова**

Авторы статей и аннотаций

**Е.С. Ермакова, Л.И. Кузьменко,  
Т.Л. Мкртычев,  
М.Ю. Филатова, С.М. Хромченко,  
Л.А. Шмотикова**

Научный редактор

**Т.К. Мкртычев**

Редактор

**Н.А. Гожева**

Дизайн и верстка

**П. Маслов**

Фотографы

**Э.Т. Базилия**

Корректор

**С.В. Лапина**

Издание приурочено к одноименной выставке, открытой в Государственном музее Востока в январе 2015 года. Популярные очерки для альбома написаны ведущими специалистами музея, которые попытались проследить путь чая и вина, их связь с поэзией и живописью в культуре разных стран Востока. Иллюстрации, опубликованные в альбоме, дают представление о самых разнообразных, связанных с традициями чаепития и винопития предметах, хранящихся в фондах Музея Востока.

Чай. Вино. Поэзия / Составитель Е.С. Ермакова.  
М.: ГМВ, 2015. с.

ISBN  
© Государственный музей Востока

## Содержание

7	ЧАЙ ВИ • НО ПОЭ • ЗИ • Я	(Е.С. Ермакова)
11	КИ • ТАЙ И Я • ПО • НИЯ	8 <b>Вино в Китае</b> (Л.И. Кузьменко) 34 <b>Чай в Китае</b> (Л.А. Шмотикова) 48 <b>Чай в Японии</b> (Г.Б. Шишкина) 84 <b>Сакэ в Японии</b> (Г.Б. Шишкина)
95	КАВ • КАЗ И СРЕД • НЯ • Я АЗИЯ	96 <b>Вино на Северном Кавказе и в Средней Азии: древность, средневековье</b> (Т.К. Мкртычев) 129 <b>Вино в Грузии</b> (С.М. Хромченко, аннотации – Е.С. Ермакова, М.Ю. Филатова) 152 <b>Чай в Средней Азии</b> (Е.С. Ермакова) 174 <b>Тема чая в живописи</b> (С.М. Хромченко)
		199 <b>Summary</b> 200 <b>Использованная литература</b>

ЧАЙ  
ВИ •  
НО  
ПОЭ •  
ЗИ •  
Я

IN VINO VERITAS. IN AQUA SANITAS  
(ИСТИНА – В ВИНЕ, ЗДОРОВЬЕ – В ВОДЕ)

Когда люди собираются вместе поговорить о высоком, например о поэзии, они рано или поздно, а чаще всего сразу, начинают пить. А вот что они наливают в свои чаши, что ставят на стол – чайник или кувшин с вином, – зависит от повода и национальной традиции: чай или кофе, вино или что-то покрепче.

Спросите на улице у первого встречного, какой напиток ассоциируется с той или иной страной? Можно заранее предположить ответы. В Китае это будет чай, причем зеленый. Во Франции – шампанское. В Италии – сухое вино. В Германии и Чехии – пиво. Стереотип, закрепившийся в нашем сознании, нашел воплощение в литературе, искусстве, в бытовых предметах. Араб или турок пьет кофе и курит кальян, хотя в Турции сегодня чай любят не меньше, чем кофе. Англичанин, как только часы покажут пять, оставляет все дела и наливает себе чашку чая. Русский сидит за самоваром «до седьмого пота». Японец обязательно предаётся утонченному занятию в виде чайной церемонии. Ну а грузин из питья вина обязательно сотворит настоящий праздник.

Наша выставка и альбом посвящены самым важным напиткам, оставившим мощный след в истории человечества, – чаю и вину. С каждым из них связаны важные стороны традиционной культуры Востока. Эти напитки были незаменимы и в сакральных ритуалах, и в повседневных

обрядках. Для чаепития или пира с обильным потреблением вина делали самую красивую посуду, в соответствии с национальными традициями оформляли пространство. Чаю и вину посвящали стихи, научные трактаты, живописные полотна.

Родиной чая является Китай, правда, звание родины чайного растения оспаривает и Вьетнам. Предполагают, что победное шествие чая началось из труднодоступного горного района на плато Юньнань-Гуйчжоу. Распространение чайного растения, вероятно, проходило по течению рек, истоки которых находятся в горах провинции Юньнань. Почти везде вдоль этих рек обнаружены заросли дикорастущего чая. В XIX–XX веках чай вышел далеко за пределы первоначального места произрастания и поселился на разных континентах, внутри границ тропических и субтропических зон.

В каждой из чаепроизводящих стран существует своя «чайная» история. В Индии первые чайные плантации были разбиты в 1835 году. Привычка к чаепитию среди местного населения прививалась с большим трудом. Долгое время чай оставался, с одной стороны, слишком дорогим удовольствием, а с другой стороны, для индуистского общества с его кастовой системой чай являлся «нечистым» напитком иноверцев. Чай в такой обстановке неожиданно превратился в символ вольнодумства и противостояния

патриархальным устоям. Сегодня Индия способна почти весь мир напоить своим чаем. Чай стал заметной чертой местного быта. На базарах, в поездках многочисленных разносчики чая предлагают напиток, разлитый по маленьким глиняным одноразовым горшочкам, которые потом разбиваются, чтобы клиент не сомневался – никто из этой посуды пить уже не будет. Специфически индийским является чай *масала со* специями. Впрочем, существует огромное количество и других специфических чайных напитков.

В России идея вырастить «русский чай» возникла в XVIII веке, а в середине XIX века она была воплощена в жизнь. В 1815 году близ Ялты в теплицах только что созданного Никитского ботанического сада были посажены первые чайные кусты. Более серьезный опыт был произведен И.А. Кошманом, которому в 1901 году удалось акклиматизировать чайные кусты в Солох-Ауле, в 60 км к северу от Сочи. В 1905 году чаевод на выставке в Петербурге представил свой чай, выращенный в России.

В разных странах были свои родоначальники чая или свои «чайные герои». В Иране в 1910-х годах таким героем оказался 35-летний дипломат Кашефул-салтана. Он умудрился тайно вывез саженцы чая из Индии, где служил консулом.

Повсюду возникали и развивались национальные особенности чаепития.

Конечно, было бы интересно рассказать о всех традициях, получивших распространение в самых разных регионах, например в Юго-Восточной Азии, где листья чая маринуют и едят на закуску, или на Тибете, где для многих тибетцев, в особенности монахов, обитающих в многочисленных в тех краях монастырях, этот питательный напиток является основой рациона. По обычаю, пилигрим, добравшийся до цели своего паломничества, которой являлся какой-нибудь из прославленных монастырей или ламаистских святынь, делал «особый» чай для небольшой группы лам или «большой чай», который подавался огромному числу людей, собравшихся по случаю религиозного праздника. Такое чаепитие могло стоить целое состояние.

Однако мы не располагаем возможностью все это проиллюстрировать экспонатами и вынуждены ограничить маршрут нашего виртуального путешествия только теми странами, откуда происходят предметы, включенные в состав выставки.

В первой части альбома вслед за нашими героями – чаем и вином – мы отправимся на Дальний Восток: в Китай и Японию. В средневековом Китае чай, вино и поэзия были распространены во многих слоях общества. Именно здесь в глубокой древности зародилась сначала культура вина, а потом и чая. Поэт Цюй

Юань, живший в Поднебесной еще до нашей эры, написал поэтические строки, посвященные вину: «Ах, от вина не оторваться... Вновь кубки пенные искрятся неподражаемым огнем...»

В Японии много веков спустя буддийские монахи превратили чаепитие в настоящий ритуал, подхваченный чайными мастерами. В нем нашли отражение сложные религиозно-философские и эстетические категории, сформировавшиеся в японской культуре в эпоху средневековья и определившие ее национальное своеобразие.

Во второй части мы отправимся на Кавказ и в Среднюю Азию, где в древности получила развитие античная традиция винопития, сохранившаяся в Закавказье, в Грузии, до наших дней, но в большинстве регионов после принятия ислама постепенно уступившая место чаепитию. Вспомним стихи Омара Хайяма, воспевающие вино, таящие сокровенный смысл, понятный лишь посвященным.

В заключение мы пригласим вас посидеть в знаменитой чайхане на Лябихаузе в самом центре Бухары, где погрузимся в атмосферу древнего города. Чайхану не раз запечатлевали на своих полотнах художники, любившие, сидя с пиалой зеленого чая, созерцать неспешную жизнь, царящую вокруг них. Из этих наблюдений рождались замечательные произведения, вобравшие образ Востока

с его цветом и светом, ритмом и ощущением вечности.

Конечно, мы поговорим и о том, какую роль в Средней Азии играла чайхана, какой чай и с каких пор пьют в Узбекистане, и даже познакомимся с местными правилами приличия на тот случай, если вы после нашего рассказа захотите отправиться в реальное путешествие на Восток.

Иллюстрации, опубликованные в альбоме, дают представление о самых разнообразных предметах из собрания Музея Востока, редко выставляющихся напоказ. Возможно, эти экспонаты пережили бурные застолья, славные пиры или были свидетелями тихих бесед восточных мудрецов. Сегодня они поведают о разных гранях восточного бытия: обычаях, связанных с вином и чаем, эстетике художественной посуды, напомнят восхитительные поэтические строки, слетавшие из уст ученых мужей, художников, поэтов, державших в руках эти прекрасные сосуды.

Некоторые лакуны музейного собрания были восполнены отдельными предметами из частных собраний. Музей благодарит Рустама Раисовича Сулейманова, президента Фонда Марджани, и Таира Фаридовича Таирова за предоставленную возможность включить в состав выставки и опубликовать произведения из их коллекций.

КИ •  
ТАЙ  
И  
Я •  
ПО •  
НИЯ

*В дружеских чашах – вино.*

*Так не будем грустить,*

*Что цветам облететь суждено.*

Ван Вэй (701–761)

Согласно преданию, вино изобрел Ду Кан – сановник мифического правителя Юя из династии Шан (XVI–XII вв. до н.э.), самой древней в Китае. Помимо легенды до нас дошли и определенные материальные свидетельства, говорящие о широком распространении хмельного напитка в то время. Прежде всего, это бронзовые сосуды различных форм, которые, как считается, предназначались для хранения и питья вина. При определении назначения этих сосудов главную роль сыграли надписи, сделанные на их поверхности: в них встречается пиктограмма, обозначающая вино. Этот знак многократно повторяется и в надписях на гадательных костях и черепаховых панцирях этого времени. Считается, что

гадательные кости так же, как и вино, участвовали в различных ритуалах: инициациях, сакральных приношениях, ритуальных трапезах, связанных со сбором урожая, сезонными праздниками, сопровождавшимися жертвоприношениями духам умерших предков.

Первый сохранившийся до наших дней поэтический сборник «Шицзин» («Книга песен»), в котором упомянуто вино, относится к эпохе Чжоу (XI–VI вв. до н.э.). Стихотворения, вошедшие в эту книгу, чаще всего состоят из нескольких строф или куплетов, которые исполнялись во время полевых работ, народных празднеств, гуляний, игр, религиозных и бытовых обрядов. И конечно, в этих «песнях» древние поэты не могли не вспомнить о вине как неизменном спутнике радости.

*И ночью и днем в государя покоях*

*Гостям подают молодое вино.*

*Вот цапли слетаются стаяй*

*И в воздухе кружат, сплетаясь.*

*Без усталы бьют барабаны,*

*Домой собираемся пьяны,*

*Безмерным весельем полны!*

Шицзин, перевод М. Кравцовой



**Ил. 1**

**Кубок гу**

Китай, XVI–XVII вв.  
Бронза, литье. В. 23,7; дм устья 8 см  
Инв. № 166101

Подражание древнему сосуду периода Шан (XVI–XII вв. до н. э.).



### Бронзовые сосуды для вина

Отношение к хмельному напитку как сакральному восходит к традиции пиров в Китае, уходящей корнями в глубокую древность. На пирах, во время так называемых ритуалов перехода (свадьбы, инициации, наследования и т. д.) раздавались щедрые дары. Вино в специальных сосудах было самым желательным объектом ритуальных дарений наряду с яшмовыми подвесками и одеждой.

Не случайно в погребениях знати эпохи Шан преобладают сосуды для вина. Среди основных типов – кубки *гу*, треножники *цзюэ*, сосуды для хранения вина *ху*. Тот же самый инвентарь сохраняется в эпоху Чжоу (1045–221 гг. до н. э.). Поскольку эти сосуды высоко ценились, их повторяли с различными вариациями и в более позднее время, что можно видеть на примере небольшой коллекции подобных предметов Музея Востока (ил. 1–3).

Известно, что в древности вино пили подогретым. Поэтому в период Воюющих Царств (V–III вв. до н. э.) в наборе столовой посуды появляются специальные жаровни в виде различных животных (слонов, тапиров, носорогов, фантастических драконов и др.), внутренняя часть которых заполнялась раскаленным углем, и туда опускались маленькие чашечки с вином (ил. 4).



Ил. 2

#### Сосуд для хранения вина

Китай, XVIII в.  
Бронза, литье. В. 26,5; ш. 24 см  
Инв. № 2536 I

Подражание сосуду для вина периода Чжоу (XII–V вв. до н.э.).

Ил. 3

#### Треножник *цзюэ*

Китай, XIX в.  
Фарфор, глазурь. В. 13; ш. 18 см  
Инв. № 11740 I

Воспроизведение в фарфоре формы древнего бронзового сосуда для вина периода Шан (XVI–XII вв. до н. э.). В кабинете ученого такие сосуды могли использовать для промывки кистей.

Ил. 4

#### Сосуд для вина

Китай, XIX в.  
Бронза, литье. В. 10; ш. 16; гл. 5,6 см  
Инв. № 14499 I

Подражание древнему сосуду для подогревания вина с крышкой в виде головы дракона.



Складывающаяся традиция застолья, где вино было обязательной частью действия, нашла отражение в поэзии. В IV веке до н. э. великий поэт древности Цюй Юань (339–278 гг. до н. э.) создал так называемые чуские строфы, произносившиеся нараспев под аккомпанемент *циня* (цитры) (ил. 5). В стихах Цюй Юань воспевал вино, без которого не мыслилась праздничная трапеза:

*Ах, от вина не оторваться  
Ни в ночи темь, ни ясным днем!  
Вновь кубки пенные искрятся  
Неподражаемым огнем.*

*На белой циновке,  
Придавленной яшмовым гнетом,  
Беру я гортензии  
И благовонья готовлю,  
Вино подношу я  
И соус, приправленный перцем,  
И облако пара  
Над жертвенным мясом клубится...*

Цюй Юань, перевод А. Гитовича

### Вино из ячменя

#### и вино

#### из хризантем

В Древнем Китае хмельные напитки делали из злаков (проса, ячменя, риса). В разных частях страны использовали различные виды хлебных злаков для получения дрожжей – в результате возникли разнообразные сорта вина. По сей день изготовление вина преимущественно на основе зерновых культур составляет отличительную особенность китайского виноделия. Между тем в эпоху Хань (206 г. до н. э. – 220 г. н. э.) в Китае, прежде всего благодаря международной торговле, появляются новые растения, на которые обращают внимание виноделы. Диковинные цветы и плоды, настоянные на меду, довольно скоро становятся еще одним видом сырья для приготовления алкогольных напитков. В день летнего солнцестояния, когда император совершал жертвоприношение в Храме Неба, использовали вино, выдержанное на полыни, а на девятый день девятого месяца (праздник Середины осени) пили вино, которое настаивали на лепестках хризантем.

### Мудрецы

#### из бамбуковой рощи

В раннем средневековье в Китае (III–VI вв.) вино стало неотделимой частью образа жизни возвышенного интеллектуала. Это произошло во многом благодаря группе живших в царстве Цзинь в III веке даосских ученых и художников, чье жизнеописание «Ци лин ци сянь» («Семь мудрецов из бамбуковой рощи») сохранилось до наших дней.



Ил. 5

Лю Чуань

#### Скульптура «Поэт Цюй Юань»

Китай, 1948 г.  
Керамика, скульптурная формовка,  
глазурь. В. 34; ш. 14,5 см  
Инв. № 12123 I

Цюй Юань (339–278 до н.э.) – первый великий поэт Китая, родоначальник поэзии древности, живший во времена расцвета царства Чу в период Чжаньго (Воюющие царства, 481–221 до н. э.), является представителем жанра *чуцы* – «чуские строфы».

Мудрецы собирались в бамбуковой роще для того, чтобы во время питья вина достичь единения и гармонии с *дао* (высшая сила, закон, путь), которое согласно древнекитайской философии пронизывает всю Вселенную. Освободившись от мирской суеты, они тонко ощущали красоту природы, а чаша с вином способствовала «созерцанию множества чудес». Употребление вина включалось в этический кодекс этих ученых, исповадовавших стиль *фэнлю* (ветер и поток). Один из семи мудрецов Жуань Цзи говорил: «Посмертная слава не стоит сегодняшней чашки вина». Изображение бамбука, имеющее в китайском искусстве разнообразную символику, зачастую является намеком на жизнь и творчество «семи мудрецов». Бамбук служил также материалом для создания предметов, наполняющих кабинеты интеллектуалов, среди которых следует назвать стопки для кистей, нередко украшавшиеся гравированной скорописью поэтического содержания (ил. 6, 7).

Ил. 6

**Стопка для кистей**

Китай, XVII в.  
Бамбук, гравировка. В. 15; дм 11 см  
Инв. № 6455 I

Стопки для хранения кистей наряду с принадлежностями для письма являлись непременным атрибутом стола ученых – людей, овладевших премудростями иероглифики и каллиграфии, зачастую соединявших в себе таланты художника, поэта и философа. Источником их вдохновения была природа во всем многообразии ее проявлений, отсюда и обилие сюжетов на тему безмятежного досуга на ее лоне. Отрешение от суеты мира, неприхотливая жизнь отшельника среди гор способствовали пробуждению созерцательности, поэтического взгляда на мир. Впечатления, полученные на лоне природы, переносились учеными в свои кабинеты: ее образы присутствовали в декоре, форме предметов, в самих природных материалах, из которых создавались принадлежности для письма и живописи. В соответствии с эстетикой «кабинета ученого» ценилась изящная простота, лишенная вульгарности, нарочитой вычурности. В бамбуке мастера выявляли благородную поверхность, мягкий цвет, естественные трещины, пористую текстуру. Бамбук в Китае ценился не только за художественные достоинства, он был связан с определенной символикой. Она отражала, прежде всего, идею *цзюньцзы* – «истинно благородного человека», способного впитывать новые идеи и знания, подобно тому, как полый ствол этого растения впитывает влагу. Как его гибкие побеги гнутся, но не ломаются под порывом ветров, так и ученый не склоняется перед жизненными невзгодами. На поверхности данной стопки вырезаны скорописные иероглифы, намекающие на творчество Ван Сичжи. Особый скорописный экстатический стиль каллиграфии, непревзойденным мастером которой и был Ван Сичжи, возник в результате медитаций на лоне природы, в момент *жу шень* – «вступления в дух».





**Ил. 7**

Жун Цзэцин

**Веер с изображением красного бамбука**

Китай, середина XX в.  
Бумага, водяные краски, тушь, дерево, лак.  
Дл. 30,8 см  
Инв. № 2763 I

Известно, что Су Дунпо (1037–1101) первым изобразил бамбук в монохромной манере, но не тушью, а красной краской. Когда его спросили, где он видел красный бамбук, он ответил своим критикам: «А где вы видели черный бамбук?» Изображение красного бамбука на различных произведениях с тех пор и вплоть до XX века является стойкой классической аллюзией на тему творчества великого интеллектуала.

**Пир**

**у воды**

Становление особых правил питья вина, которые отразились в поэзии раннего средневековья, тесно связано с «пиром у воды» – весенним празднеством, обрядом очищения, проходившим на берегу реки или озера. Это своего рода совмещение пиршества и поэтического турнира, организаторами которого выступали представители интеллектуальной элиты китайского общества. Кульминацией праздника была ритуальная игра *лю шан* (плывущие чарки). Во время ее проведения на воду по течению спускали специальные чарки или «крылатые чаши» *юйшань* с двумя ручками в виде крыльев птиц.

Наиболее известным событием, связанным с обрядовым пиршеством, превращенным в поэтический конкурс, стала знаменитая встреча в «Павильоне орхидей», состоявшаяся в третий лунный день третьего месяца 353 года. Около сорока литераторов и ученых сошлись по обыкновению у подножия горы Гуйцзи, что в окрестностях Шаосина (пров. Чжэцзян), в загородном доме «Павильон орхидей» (Ланьтин), где, по преданию, проводил свои дни великий каллиграф Ван Сичжи. Область Гуйцзи, находившаяся в известном районе Цзяннань, стала прибежищем многих ученых, литераторов, государственных деятелей, спасавшихся бегством на юг в период смут, когда мно-

гие интеллектуалы искали отдохновения в общении с природой. Для них это был способ укрыться в особом, созданном ими мире, где можно было заниматься живописью и каллиграфией, петь, музицировать, пить с друзьями вино, предаваться возвышенным беседам *цинтань* (досл. «чистые беседы»).

Среди собравшихся были выдающийся военачальник Се Ань (прадед известного поэта Се Линъюня), поэт Сунь Чо, прославившийся и как прекрасный мастер каллиграфии в стиле *кайшу*, поэт Сюй Сюнь, а также два сына Ван Сичжи. Сидя в соответствии с ритуалом очищения на берегу реки, гости наслаждались вином и беседой друг с другом. Они внимательно следили за плывущими по течению на широких листьях лотоса чарками, а затем поднимали и осушали их, распевая стихи. С наступлением вечера в память об этом ритуале каждый из собравшихся сочинил стихотворение, а Ван Сичжи написал к этому собранию стихов предисловие – «Ланьтин сюй» («Предисловие из Павильона орхидей»). Этот свиток, написанный на редкой бумаге *цаньцзянь* (кокон шелковичного червя) кистью из шерсти крысы, уже много веков считается «первым свитком Поднебесной», величайшим образцом каллиграфического искусства, который, как полагают китайцы, мог быть создан лишь с божественной помощью.

Обряд очищения отражен в творчестве и других известных поэтов. Тема «пира у воды» особенно ярко проявилась в поэзии известного государственного деятеля и поэта Се Линъюня (385–433). Не случайно эти мотивы звучат и в конце V века – одного из самых смутных и трагических периодов раннего средневековья – как попытка укрыться от тягот бытия.

*Узоры пылинок  
покрыли циновку мою,  
Прозрачные вина  
из кубков изысканных пью.*

Се Линъюнь (385–433)

### **Вино из «нефритового фрукта»**

Важным событием в формировании застольной традиции в Китае стало появление виноградного вина. Ученые единодушны в том, что оно вместе с земледельческой практикой виноградарства пришло по Великому шелковому пути из западных краев. Однако время, когда это произошло, до сих пор остается предметом дискуссии. В любом случае уже при дворе императоров из династии Тан (618–907) виноградные вина из Согда были необыкновенно популярны.

Виноградное вино в даосской традиции стало одним из главных компо-

нентов эликсира бессмертия, где оно заменяло некоторые вещества, прежде входившие в его состав. Даосы называли виноград «нефритовым фруктом», т. е. обладающим красивым зеленым цветом и кристальной ясностью. Вино рассматривалось как источник особой энергии – для этого в него добавляли в соответствующих пропорциях различные компоненты. Среди добавок обычно были травы и древесные грибы (**ил. 8**).

### **На лоне природы**

С даосами было связано направление нарочитого эпатажа в традиции винопития, что, по их мнению, являлось «естественным следованием природе». Отсюда шло ниспровержение общепринятых норм поведения, высмеивание официальной культуры и ее догматов. Этим идеям следовали те интеллектуалы, которые отвергали должности и чрезмерную приверженность ритуалам.

Состоянию «естественности», утверждали даосы, способствует свободное пребывание на лоне природы, во время которого человек становится ее частью. Для него характерно раскованное поведение, ношение свободных одежд и снятие с себя всяческих запретов. Вино, раскрепощавшее отшельников, нередко ассоциировалось с эликсиром бессмертия, что помогало «слиться с великим

### **Ил. 8**

Люй Хуаньчэн (1630 – после 1705)

#### **Свиток «Приготовление грибов линчжи в горах Суньшань»**

Китай, копия XIX в.  
Шелк, тушь, водяные краски. В. 250,5; ш. 65 см  
Инв. № 21331 I

Сюжет свитка связан с даосской легендой о грибе *линчжи*, из которого можно приготовить эликсир бессмертия. Китайские интеллектуалы нередко обращались к мистической практике даосизма с использованием *линчжи*, волшебного древесного растения, похожего на гриб с волнистой шляпкой. Многоцветный гриб считается атрибутом совершенного и мудрого правителя. *Линчжи* в Китае, подобно персику, стал символом долголетия.



космосом». В их образе жизни и манере поведения присутствуют спонтанность творческого акта, а также состояние на «границе бытия и небытия». С периода средневековья опьянение стало аллегорией духовного блаженства, свободы и раскрепощения. Как говорили китайцы, «вино открывает необыкновенную чувствительность духа».

**«В стихах его – вино льется, в вине у него стих поется»**

Поэт Тао Юаньмин (365–427), подобно даосам, уединился в скромном жилище, где успешно соединял привязанность к изысканному вину с литературным творчеством. В своих стихах поэт воспел хризантему, на лепестках которой он настаивал вино (**ил. 9**):

*Хризантемы осенней нет нежнее и нет прекрасней!  
Я с покрытых росой хризантем лепестки собрал  
И пустил их в ту влагу, что способна унять печали  
И меня еще дальше увести от мирских забот.*

Тао Юаньмин (365–427),  
перевод Л. Эйдлина

Это именно о нем говорили, что «в стихах его – вино льется, в вине у него стих поется», что дало повод последующим поколениям предаваться романтическим размышлениям о взаимной связи вина, поэзии и возвышенного образа благородного мужа. Тема вина в большей или меньшей степени звучит почти у всех поэтов. У великого Ли Бо она проходит красной нитью через все его творчество:

*Говорю я тебе: от вина отказаться нельзя, –  
Ветерок прилетел и смеется над, трезвым, тобой.  
Погляди, как деревья – давнишние наши друзья,  
Раскрывая цветы, наклонились над теплой травой.*

Ли Бо (701–762), перевод А. Гитовича

Ли Бо был поэтом независимым в убеждениях и поступках, которые противоречили чиновничеству и придворным правилам. Он отказался служить при дворе, воскликнув: «...Я великий бражник и предпочитаю свободу». Сохранилась легенда, рассказывающая о том, что в состоянии опьянения он плыл в лодке, потянулся за отражением луны в воде и, упав в воду, утонул (**ил. 10–12**).

В среде утонченной культурной элиты Китая существовал обычай, отведав нового вина, посвящать ему поэтическое сочинение или эссе либо же просто записывать для домашней коллекции рецепт приготовления понравившегося напитка. Выдающийся китайский поэт, кулинар, художник, каллиграф и целитель Су Ши (1037–1101), более известный под именем Су Дунпо, живший в эпоху правления династии Северная Сун, писал: «Я могу выпить лишь одну меру вина в день. Наверное, в мире больше нет такого человека, который может выпить меньше, чем я. Я люблю смотреть, как пьют вино другие люди. И когда я вижу, что мои друзья поднимают чарку и медленно выпивают»



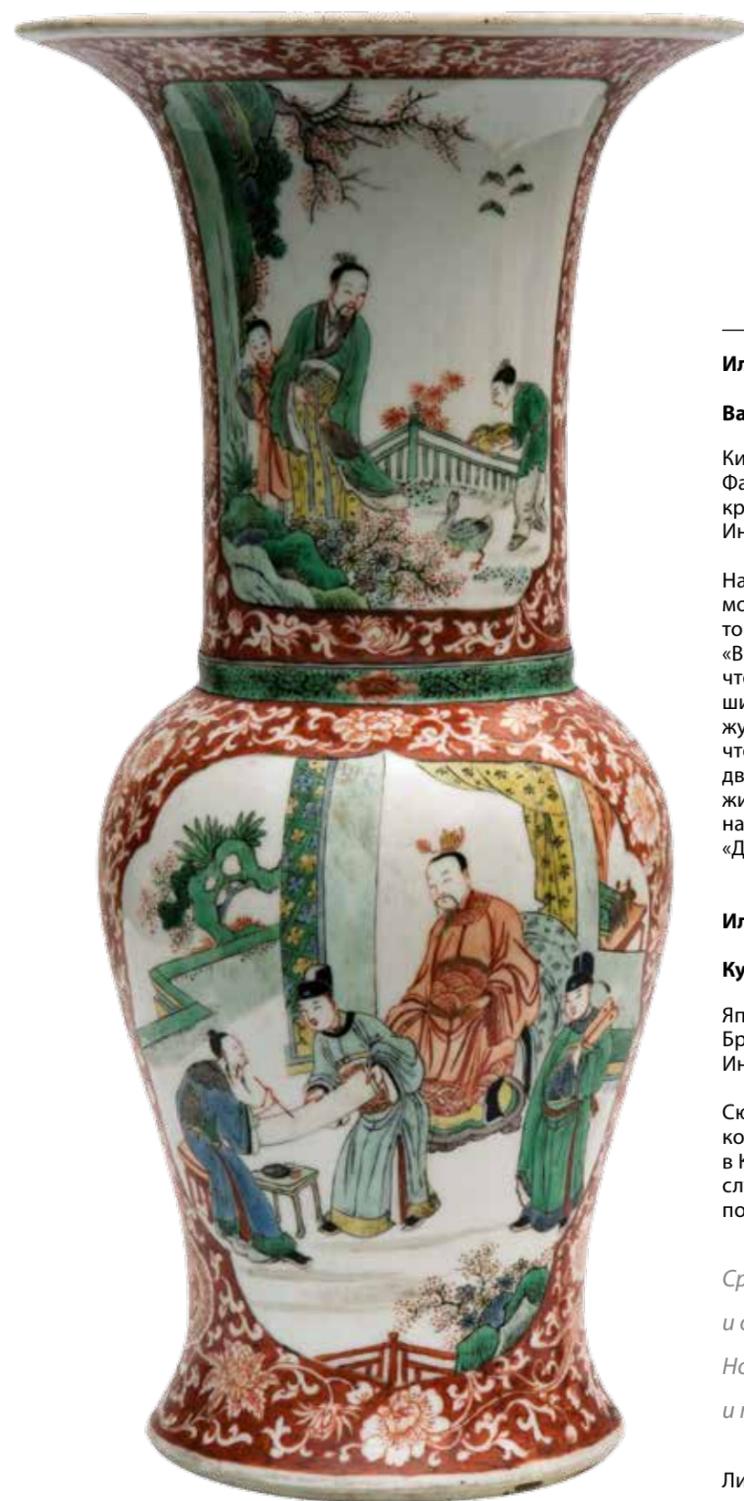
**Ил. 9**

Ван Чжэнь (Ван Итин) (1866–1938)

**Веер «Хризантемы у изгороди»**

Китай, 1925 г.  
Бумага, водяные краски, тушь, бамбук.  
Дл. 28,5 см  
Инв. № 15103 I

Аллюзия на тему творчества поэта Тао Юаньмина (365–427), воспевшего хризантему.



**Ил. 10**

**Ваза**

Китай, XVIII в.  
Фарфор, глазурь, роспись эмалями, железной краской. В. 41; дм 16,5 см  
Инв. № 78231

На тулове сосуда изображен каллиграф (возможно, поэт Ли Бо), стоящий перед императором. На горле вазы воспроизведен сюжет «Ван Сичжи, любующийся гусем». Известно, что Ван Сичжи, знаменитый каллиграф, живший в IV веке, любил наблюдать за повадками журавлей и гусей. Он часами следил за ними, чтобы добиться такой же гибкости руки, как движения шеи гуся. Однажды он выменял у живущего по соседству даоса гуся в обмен на собственноручно переписанный свиток «Даодэцзин».

**Ил. 11**

**Курильница «Опьяневший Ли Бо»**

Япония, XIX в.  
Бронза, литье. В. 16; ш. 25 см  
Инв. № 21651

Сюжеты на темы жизни и творчества великого поэта Ли Бо были популярны не только в Китае, но и в Японии. Данная композиция служит вольной иллюстрацией к строкам поэта:

*Среди цветов поставил я кувшин в тиши ночной  
и одиноко пью вино, и друга нет со мной.  
Но в собутельники луну позвал я в поздний час,  
и тень свою я пригласил, и трое стало нас.*

Ли Бо (701–762), перевод А. Гитовича



ют ее содержимое, то я чувствую прилив сил и, кажется, испытываю даже большее удовольствие, чем они. Я считаю, что на свете есть две большие радости: отсутствие недугов в теле и отсутствие забот в сердце. У меня нет ни того ни другого, но вокруг себя я вижу людей, обремененных и тем и другим. Как же я смогу развеселить их? Вот почему, куда бы я ни пошел, я всегда ношу с собой разные целебные снадобья. И больше всего я люблю изготавливать вино для моих друзей».

Наряду с лирическим отношением к вину и воспеванием его поэтами в средневековой китайской культуре существует множество научных трактатов, посвященных различным сортам винограда и вина и их свойствам.

**Винные  
ристалища**

Нам трудно представить, как со временем менялась традиция питья вина в Китае и как на смену «пускания чарок по воде» и поэтическим турнирам приходили игры с «розыгрышем штрафной чарки». Правила игры, которые описаны в классическом романе писателя XVIII века Цао Сюэциня «Сон в Красном тереме», заключались в том, что сидящие за столом попарно по сигналу разом выбрасывали счет на пальцах, а затем определяли по сумме очков проигравшего, которому и доставалась штрафная чарка вина. Это занятие, как правило, сопровождалось пронзительными выкриками, напоминающими боевые кличи, а соперники вели себя подобно армиям, противостоящим на поле брани, – не случайно игра получила название «винного ристалища». Правда, традиция сочинения стихотворных экспромтов или песен по-прежнему сохранялась.



**Ил. 12**

Цю Ин (1494–1552?)

**Альбомный лист «Опьяневший Ли Бо пишет стихи для императора Сюаньцзуна»**

Китай, XVI в.  
Шелк, бумага, водяные краски.  
В. 45,5; ш. 55 см  
Инв. № 2809 I

В исторических хрониках упоминается о том, что император повелел Ли Бо написать стихи, посвященные прекрасной Ян Гуйфэй (досл. «драгоценная наложница»). При этом знаменитому интеллектуалу были оказаны почести. На картине ему прислуживает сама Ян Гуйфэй, растирая тушь и преподнося тушечницу. Придворный генерал стягивает с поэта сапоги.

**Ил. 13**

**Лубок «Опьяневшая Ши Сяньюнь в гроте»**

Китай, 1920-е гг.  
Бумага, печать, раскраска. 61x105 см  
Инв. № 4377 I

Иллюстрация к классическому роману писателя XVIII века Цао Сюэциня «Сон в Красном тереме». В 62-й главе говорится о том, как отмечали день рождения главного героя юноши Бао Юя. Во время пира в саду затеяли игру-угадайки: проигравший должен был выпить под одобрительные возгласы присутствующих очередную чарку. Чаше всех проигрывала молоденькая кузина Бао Юя – Ши Сяньюнь. В разгар веселья она вдруг исчезла, и героям пришлось искать ее в огромном саду богатой усадьбы, где они жили. Опьяневшую девушку обнаружили в гроте спящей на каменной скамье в окружении лепестков гортензий, причем подушкой служили также лепестки, завернутые в ее платок [17, с. 22–27].



Среди сюжетов, иллюстрирующих «Сон в Красном тереме», в китайском изобразительном искусстве популярность получил эпизод опьянения девушки Ши Сяньюнь, произошедший во время игры с «розыгрышем штрафной чарки» (ил. 13).

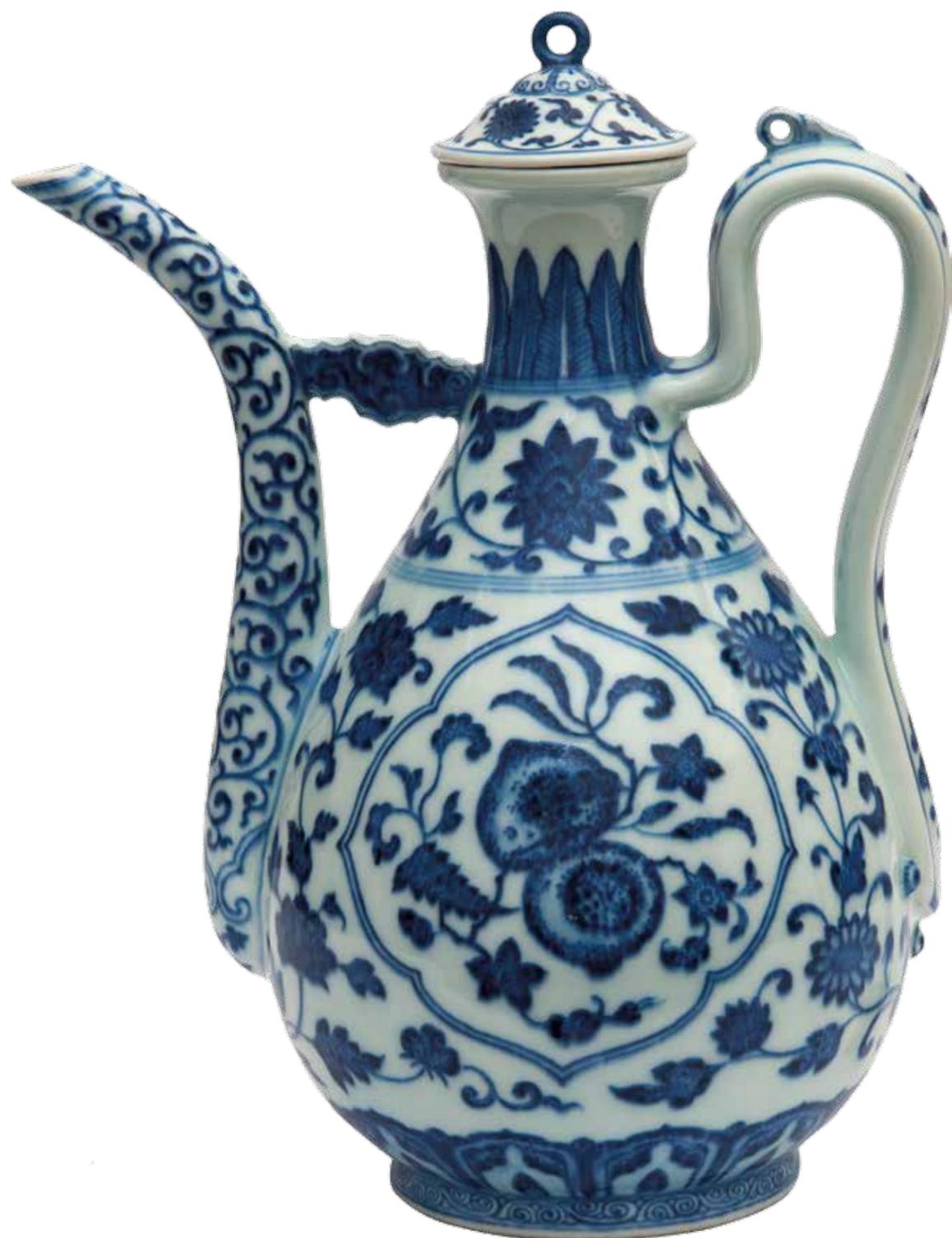
#### **Чарочки**

##### **да чайнички...**

Не только в древности, но и в период позднего средневековья сосуды для вина поражали разнообразием форм и декора, представляя собой подлинные произведения искусства, среди них – чарочки *бэй*, изящные кувшины (ил. 14). Инвентарь для вина, а позже и для чая, органично влился в эстетику кабинета

ученого. Многие формы, известные с древних времен и бывшие сакральными, начали повторять в предметах для «священнодействия» каллиграфа и поэта. Например, маленькие сосуды для вина или исинские чайнички могли использоваться как капельницы для разведения туши, а чайные пиалы превращались в сосуды для промывки кистей (ил. 15).

С XVIII века появляются оригинальные формы сосудов для вина, рассчитанные на европейский рынок и учитывающие вкус заказчика. Это рюмки (ил. 16), штофы и даже ведерки для охлаждения шампанского (ил. 17).



**Ил. 14**

**Сосуд для вина**

Китай, XVIII в. (марка Цяньлун)  
Фарфор, роспись кобальтом. В. 29,5; дм 16,5 см  
Инв. № 11837 I

Сосуд создан в ближневосточном стиле, популярном во второй половине XVIII века.

**Ил. 15**

**Чайник**

Китай, мастерские Исин, XVIII в.  
Каменная масса, рельеф. В. 10,5; дм 12 см  
Инв. № 1706 I



**Ил. 16**

**Рюмка европейской формы**

Китай, начало периода Цяньлун (1736–1796)  
Металл, расписная эмаль. В. 13,7; дм 6,2 см  
Инв. № 2139 I

На протяжении XVIII в. китайские мастера осваивают новые формы, возникшие под влиянием предметов европейского искусства. В мастерских на юге страны создаются рюмки на ножках, подражающие стеклянным, фарфоровые штофы с крышками, ведерки для льда. Изменение форм в экспортном фарфоре диктовалось заказчиками, что было тесно связано с особенностями европейского быта, художественного облика интерьера, сервировки стола.

**Ил. 17**

**Ваза**

Китай, XVIII в.  
Фарфор, роспись кобальтом. В. 15; дм 16 см  
Инв. № 6419 I

Сосуд выполнен в форме европейского серебряного ведерка для шампанского.



**Пить, не пьянея**

В заключение остается отметить, что помимо изысканного отношения к вину в Китае всегда ценилось умение пить не пьянея. В русле конфуцианской традиции чрезмерно обильные возлияния и пьяное буйство осуждались как наносящие ущерб репутации, здоровью человека и спокойствию окружающих. Поэтому

некоторые известные ценители вина, говоря о неоспоримых достоинствах этого напитка, одновременно проповедовали необходимость самоограничения, предостерегали от злоупотребления спиртным. Прежде всего, отдавался приоритет лечебным свойствам напитка (известно более семидесяти сортов целебного вина), всевозможным настойкам на лекарственных растениях, благодаря чему вино почитали в качестве тонизирующего средства.

*Под бамбуком, забыв о речах,  
мы вместе пьем пурпурный чай...*

Гуй Хуан. На чайном пиру

### Самый первый чай

Абсолютное преобладание алкогольных напитков в китайской культуре сохранялось достаточно долго. Лишь в период средневековья чай начинает заменять вино и постепенно становится более значимым напитком.

Согласно преданию мифический правитель древности Шэнь-нун, которого в Китае считают родоначальником земледелия и фармакологии, путешествовал в поисках лечебных трав. Для определения полезных свойств и вкусовых качеств растений он готовил в треножнике целебные отвары. Однажды в кипящую воду упало несколько листочков чайного дерева. Отвар показался ему вкусным и вызвал бодрость, с тех пор Шэнь-нун не пил других напитков.

Первоначально чай пили народы Южного Китая (современные провинции Хунань, Цзянси, Чжэцзян, Гуандун, Фуцзянь, Сычуань), в центральных и северных территориях страны чаепитие

не было распространено. Об этом свидетельствует тот факт, что в тексте «Чжоули» («Ритуалы династии Чжоу», 1 тыс. до н. э.) чай даже не упоминается, хотя, например, неоднократно говорится о рисе и вине.

В местах произрастания чай имел широкую сферу применения. На раннем этапе он употреблялся как лекарственное растение. В одном из самых старых письменных источников «Описание лекарственных растений Шэнь-нуна» сообщается, что вкус чая – горький, питье его помогает умственной деятельности, отгоняет лень, облегчает тело и просветляет взор. Кроме того, в народной медицине чаем с древнейших времен лечили отравления, он служил в качестве профилактического средства против гипертонических явлений, для восстановления сил и поднятия общего тонуса. Позднее чай стали использовать в повседневном питании. Листья обдавали паром, толкли в ступке, после чего кипятили вместе с рисом, имбирем, солью, специями, молоком и даже луком.

### Чай в ритуале

#### и в повседневности

Чай входил в ритуально-обрядовую практику и имел несколько магических функций – очищения, дарения и защиты. Наряду с другими лекарственными растениями он выполнял определенную

роль в календарных праздниках. Для того чтобы уберечься от несчастья и удлинить жизнь, полагалось в первый день Нового года пить особые напитки, в их число входил и чай. В Центральном и Южном Китае в пятом месяце по лунному календарю проводились обряды очищения, связанные с праздником «истинной середины», который знаменовал наступление летней жары, когда, как считалось, начинали действовать вредоносные и даже губительные для человека силы. Обезопасить от болезней и напастей помогали блюда из соевых бобов и чай с кусочками древесного угля, который еще с Нового года висел в качестве оберега на дверях домов. Чайные листья с крошками древесного угля было принято дарить соседям.

В обиходе этнических китайцев чай появился только в эпоху Хань (206 г. до н. э. – 220 г. н. э.). В это время его уже используют как напиток, он постепенно начинает привлекать к себе внимание образованной элиты, становясь частью китайской культуры. Его значение возрастает настолько, что при династиях Вэй и Цзинь (265–420) он получает признание

в качестве замены вина, возникает обычай угощать гостей чаем, неторопливо беседуя при этом на возвышенные темы. Теперь в чаепитии ценится не столько возможность утолить жажду, получив удовольствие от самого напитка, сколько атмосфера интеллектуального общения.

### Чай «бессмертных»

Решающую роль в формировании культа чая в период раннего средневековья сыграли даосизм и чань-буддизм.

Даосы включили чаепитие в свою ритуальную практику вместе с другими элементами народных верований, культов и обрядов. Одной из основных проблем, решаемых даосизмом, было обретение долголетия и бессмертия. Достижению этой цели способствовали магия, дыхательные упражнения, гимнастика, сексуальная гигиена, диета, медицина, алхимия и фармакология. Чай был не только составной частью пилюль бессмертия и различных снадобий из трав и деревьев, но и имел самостоятельное и весьма большое значение в магической практике. Для сохранения здоровья и удлинения жизни необходимо было добиться оптимального соотношения в организме человека сил *инь* и *ян*. Плиточный чай относили к категории *инь*, это было средство, способствовавшее понижению «жара» человеческого тела, т. е. снятию избытка силы *ян*. Даосские маги считали, «если человек постоянно пьет чай, у него вырастают крылья и он летит».

Танский поэт и знаток чайного действия Ли Тун (VIII–IX вв.) писал об этом напитке: «Первая чашка увлажняет губы и горло, вторая уничтожает мое одиночество, третья исследует мои сухие внутренности, чтобы в результате найти в них тысяч пять томов странных знаков; четвертая чашка вызывает легкую испарину – все печали жизни уходят через поры; с пятой чашкой я чувствую себя очищенным, шестая возносит меня в царство бессмертных, седьмая – ах, но я уже больше не могу» [21, с. 367–390].

Чай входил в практику даосов-отшельников, уединявшихся в горах для познания *дао* и овладения высшей истиной. Для них этот процесс был связан с вхождением в определенный эмоциональный настрой, в котором было возможно духовное общение с природой. Достижению состояния легкости, возбужденности, простоты и естественности, как считали даосы, способствовало питье этого горьковатого, ароматного, тонизирующего напитка.

#### Чай и чань-буддизм

Большую роль в формировании духовной основы искусства чаепития и его распространении по всей территории Китая сыграл чань-буддизм. Это учение

сложилось на юге Китая в V–VI веках на основе буддизма махаяны под влиянием даосизма и конфуцианства. Последователи чань отвергли пышные буддийские ритуалы, постепенно заменив их своими традициями и обрядами, многие из которых включали питье чая. Появление этого обычая связывают с именем основателя школы чань, двадцать восьмого буддийского патриарха Бодхидхармы (кит. Дамо), который прибыл в Китай из Южной Индии в конце V – начале VI века н. э. (ил. 18).

К VI веку «занятия чаем» вошли составной частью в буддийский монастырский распорядок. Во-первых, чай оказался идеальным нетоксичным возбуждающим напитком для усиления умственной деятельности и предотвращения сонливости во время медитации. Во-вторых, чай использовали в религиозных целях – в ритуальных подношениях, церемониях подтверждения общинного братства, официального введения в должность нового настоятеля и т. д. Например, в чайной церемонии, проводимой по случаю годовщины смерти Бодхидхармы, монах-помощник преподносил еду и чай изображению патриарха, а затем передавал их главному монаху; последний брал немного еды, выпивал глоток чая и вновь передавал по кругу другим монахам с соответствующими приветствиями.



Ил. 18

#### Скульптура «Бодхидхарма»

Китай, конец XIX в.  
Керамика, лощение, глазурь.  
В. 14,2; ш. 11,5 см  
№ 54107 кп

Бодхидхарма (кит. Дамо, яп. Дарума) – первый патриарх чань-буддизма в Китае. Согласно традиции, святой прибыл из Индии в Китай в 470-е гг. и поселился недалеко от древнего города Лоян, где основал ставший впоследствии знаменитым монастырь Шаолинь. Дамо изображен в виде индийского проповедника в красном плаще, который покрывает его голову. У него большие, словно выпученные, круглые глаза, что связано с древней легендой о том, что он долго медитировал и несколько лет не спал. Но однажды, когда он устал, веки закрыли его глаза на несколько мгновений. Очнувшись, святой вырвал веки и отбросил их далеко от себя. Там, куда они упали, вырос чайный куст, настой листьев которого помогал монахам сохранять бодрость во время медитации. Впоследствии употребление этого тонизирующего напитка вышло за пределы монастырей и форми-

лось в ритуалы чайной церемонии в Китае и Японии, которые прочно связаны с именем Бодхидхармы. Судя по технологии, основанной на высокотемпературном обжиге, сочетании лощеных темных поверхностей с блестящей глазурью, произведение было выполнено в мастерских Шивань. Шиваньские печи расположены в городке Фошань, в окрестностях г. Гуанчжоу, бывшего центром торговли с западными странами через Ост-Индскую компанию. Шивань специализировался на изготовлении статуарной пластики, которая представляла изображения животных, а также литературных, мифологических персонажей и святых. Их, так же как и представленную скульптуру, отличают реализм изображения, предельная выразительность поз и жестов.

### «Чайный канон»

Чай занял определенное место не только в чаньском ритуале, но вместе с усилением влияния идей чань в китайском обществе уже к VIII веку распространился по всей стране и почти во всех слоях населения, сделавшись одним из важнейших компонентов китайской культуры и национальным символом. При этом роль чаепития в этот период была многозначна – это и элемент монастырского обряда, и церемониальное действие при дворе, и средство поэтического общения художников, литераторов. Чаепитие выполняло различные функции, обусловленные разными социально-религиозными потребностями.

Первую книгу о чае «Ча Цзин» («Чайный канон») написал китайский поэт Лу Юй (733–804). Это исследование приобрело необычайную популярность, а сам автор заслужил любовь и покровительство императора. В книге были впервые описаны сорта чая, его выращивание и способ приготовления, а также ритуал чаепития. Автор подробно рассказал об утвердившемся к этому времени способе варки чая. Слегка обжаренные на открытом огне листья измельчают, затем вслед за солью опускают в кипяток и в завершение вливают чашку холодной воды, чтобы чай опустился на дно, а кипящая вода «обновила».

### Напиток поэтов, императоров и простолюдинов

Приготовление и питье подобного чая стало модным занятием у знати и аристократов. Начиная с этого времени мотив чая получает распространение в изобразительном искусстве и литературе, особенно в поэзии. Возникает жанр *ча ши* (стихи о чае), и чай становится одной из традиционных тем и привычным источником вдохновения.

*Под бамбуком, забыв о речах,  
мы вместе пьем пурпурный чай,  
опьянились текучей зарей  
вместе с бессмертными богами.  
Омывается сердце,  
но трудно омыть его до конца,  
и только голос цикады слышится в лесу.*

Гуй Хуан. На чайном пиру

*У ручья зачерпнул  
Быстробьющей, журчащей воды.  
Как вскипает гляжу  
Бирюзово-зеленая пыль.  
Только жаль, не могу  
Чашку вкусного чаю налить  
И послать далеко –  
Человеку, влюбленному в чай.*

Бо Цзюи (772–846)



Ил. 19

### Веер «Су Дунпо на озере»

Китай, XIX в.  
Бумага, водяные краски, тушь, бамбук, резьба. Дл. 31,5 см  
Инв. № 10288 I

Несмотря на то что чай употребляли широко даже в народной среде как освежающее питье, с периода Тан (618–907) его считали напитком поэтов. В Китае издавна существовал связанный с обрядом очищения обычай восхождения на гору в девятый день девятого месяца. Восхождению обязательно сопут-

ствовала пирушка. Танские поэты и простые миряне уходили в горы, чтобы найти приют в буддийском или в даосском монастыре или в бедной бамбуковой хижине. Здесь можно было «очистить сердце от мирской пыли», обрести душевное спокойствие. За чашкой чая с другом-монахом размышляли на темы буддийского учения, устраивали поэтические состязания, воспевая наслаждение от общения с природой, друзьями. При этом уединение нередко сопровождалось пением птиц и журчанием ручья. Шум сосен и кипарисов напоминал о долголетию, а белые облака – о бесконечном потоке бытия. Лу Юй писал в «Ча Цзине», что чай, благодаря присущему ему аромату и терпкому вкусу, повышает чувствительность человека к простому и естественному – то, к чему стремились и даосы, и чань-буддисты. Весь антураж – простота хижин или келий, а то и пещеры – соответствовал этому.

*От старцев бессмертных остался чайный очаг,  
Чудное место посередине вод.  
Чая испив, отплывем отсюда на лодке,  
Чая струится пар, даря аромат.*

Чжу Си (1130–1200)

Со времени правления династии Сун (960–1280) чай в Китае уже пили и выращивали повсеместно. Это время считается самой блестящей страницей в истории чая. По всем провинциям открылись общественные чайные. Поэты продолжали возносить в стихах удовольствие чаепития. В моду вошел новый метод приготовления напитка – теперь листья растирали в порошок и взбивали бамбуковым венчиком. Питие чая становится изысканным развлечением аристократов и императорского двора. Здесь устраивались состязания по определению сортов чая и мастера, их заварившего. Главным знатоком чая и покровителем чайного производства в сунский период считался император Хуэйцзун (правил 1101–1125).

Вобрав в себя элементы древних обрядов, культ чая стал важной частью духовной культуры Китая. Питие чая придавало особую эмоциональную окраску собраниям близких по духу поэтов, художников, ведущих неторопливые философские беседы, любующихся красотами природы или состязающихся в написании стихов. А знаменитый поэт Су Дунпо (1036–1101), любивший кататься в лодке

лунными ночами, советовал брать воду в середине реки и заваривать чай на берегу. Он считал, что серебристое сияние ночного светила придавало напитку особые свойства и общение с природой становилось наиболее гармоничным (**ил. 19, 20**).

Наряду с этим чайная церемония выступала в роли проводника эстетической концепции чань, способствующей расцвету монохромной живописи и коснувшейся своим влиянием декоративно-прикладного искусства, особенно керамики. Не случайно блистательный взлет гончарного искусства в Китае, когда были созданы произведения неповторимой пластической и колористической гармонии, приходится на период Сун (X–XIII вв.) (**ил. 21**).

Утраченная в Китае чайная церемония периодов Тан и Сун нашла свое развитие на японской почве. Японцы, взяв за основу китайский ритуал, переработали его в соответствии со своим национальным характером и особенностями культуры.

#### **Чайный ренессанс в эпоху Мин**

В результате нашествия монголов традиция чайной церемонии в Китае оказалась прерванной. Большинство чайных плантаций было уничтожено, и чай вновь стал редким и элитным напитком, массовая культура питья чая утратилась. Так продолжалось до 1368 года. Во времена правления династии Мин (1368–1644) в

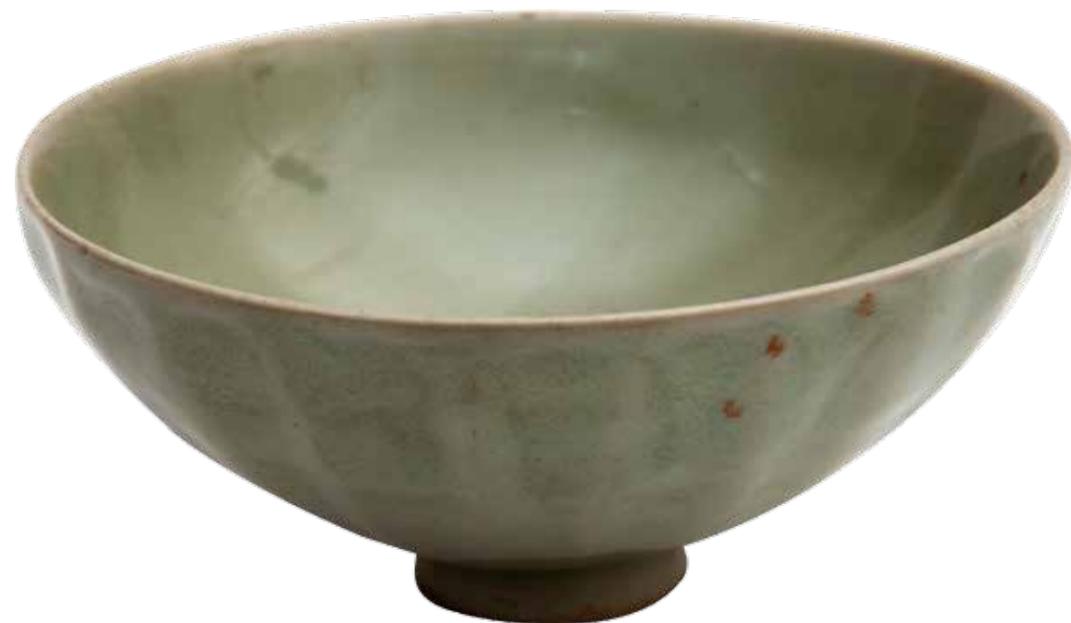


**Ил. 20**

Неизвестный художник

**«Чаепитие в лодке». Лист из альбома**

Китай, XIX в.  
Шелк, тушь, водяные краски.  
23,8x33,4 см  
Инв. № 11928 I



**Ил. 21**

**Чаша**

Китай. XI–XII вв.  
Керамика, глазурь. В. 5; дм 12 см  
Инв. № 6256 I

Самым тесным образом с процессом распространения чаепития связано появление специальной чайной посуды, которая изготавливалась из керамики и фарфора. В гончарных изделиях XI–XII веков эстетический идеал нашел такое же полное отражение, как и в произведениях поэтов и художников. Стремление постичь закономерности природы и ее красоту стало основой эстетики Китая. Формы керамических изделий часто находят свои аналоги в природе. Вазы напоминают упругий бутон, чаши кажутся распутившимися цветами лотоса или сливы. В сюжетах декора преобладают природные мотивы – плоды, деревья, облака, цветы, рыбки среди волн, летящие фениксы, бабочки и драконы и т. д. В эстетике чань мастер и материал, с которым он работает, равны друг другу по своей активности, а порой материал подчиняет себе автора. Следование материалу

у сунских гончаров проявляется в том, что непредвиденные моменты в производстве керамики сохраняют свое право на существование. Так, случайно найденный секрет восстановительного обжига дал монохромной сунской керамике неисчерпаемое богатство оттенков глазури. А брак глазури – трещины и разноцветные пятна – были эстетически осмыслены и превращены в особый вид декора. Непредсказуемость результата обжига привносила в облик готовых изделий элемент неожиданности и естественной непринужденности. Большое значение придавалось звонкости черепка, созвучной шуму воды, порыву ветра и т. д. Танский поэт Ду Фу (712–770) с восхищением писал о чашке из Даи (провинция Сычуань): она легкая и прочная, а ударив ее по краю, слышишь голос скорбящей яшмы. Однако более всего ценились в танское время чашки из Юэчжоу. Автор «Чайного канона» Лу Юй (VIII в.) объяснял это следующим образом: «Фарфор из Юэчжоу серый, а серое по цвету подходит к чаю – он кажется красным. Фарфор из Шоучжоу желтый, и цвет чая становится фиолетовым. Фарфор из Хунчжоу бурый, чай от этого кажется черным – и то и другое для изготовления чайных чашек не годится». Практика взбивания порошкообразного чая в белую пену повлекла за собой увлечение чайными чашками с темной глазурью, которая могла показать пену в выгодном свете. Это было связано, кроме того, с обычаем *доу ча* – выпив содержимое чашки, в оставшихся на ней следах (на черном фоне они были особенно хорошо видны) находить образные ассоциации.



**Ил. 22**

**Чайник**

Китай. XVIII в.  
Фарфор, роспись кобальтом.  
В. 20; дм 15 см  
Инв. № 6417 I



Китае наступил чайный ренессанс, стало возрождаться массовое употребление чая. Культура чая сохраняется, чаепитие переходит в повседневную практику горожан и максимально упрощается.

В то время приготовление порошкового чая потеряло свою популярность. Получил распространение новый метод заваривания, когда в кипяток опускались целые листья. Появились специальные чайники для заварки (ил. 22) и чаши с крышками (ил. 23). Листья отныне подвергают специальной обработке, после чего их заливают кипятком в специальных чашках с крышками или в чайниках. Получающийся темный или зеленый напиток эффектно воспринимался в чашках белоснежного фарфора. В конце правления династии Мин для заваривания чая стала использоваться глиняная посуда, производившаяся в Исине (ил. 24).

Европейцев с чаем познакомили португальские и голландские купцы в начале XVII века. Однако массовое употребление чая на Западе началось лишь тогда, когда к торговле чаем подключилась британская Ост-Индская компания (ил. 25).

В XX веке в Китае, как пишет В. Мальявин, с распадом традиционного общественного уклада начинается период смелого экспериментирования на темы чайной культуры: знатоки чая и керамисты соперничают в создании своих оригинальных стилей «чайного искусства», культура чая становится все более разнообразной и индивидуализированной [11, с. 30, 35].



**Ил. 23**

**Чаша с крышкой**

Китай, конец XIX в.  
Фарфор, глазурь, роспись эмалями, позолота.  
В. 9,3; дм 11 см  
Инв. № 11742 I

**Ил. 24**

**Чайник**

Китай, Исин, XIX в.  
Керамика, лепка.  
В. 8,5; ш. 18 см  
Инв. № 11117 I



Ил. 25

**Чайницы**

Китай, XVIII в.  
Фарфор, надглазурная роспись эмалями, подглазурная роспись кобальтом, железными красками, золото

- 1) В. 11,8; ш. 7,8 см; № 54216/1–2 кп (фото двух сторон)
- 2) В. 15; ш. 9,5 см; № 54218/1–2 кп
- 3) В. 10,9; ш. 6,2 см; № 54217/1–2 кп (фото четырех сторон)

В Европе в XVII–XVIII веках чай был не просто дорогостоящим товаром, он служил еще и подтверждением определенного социального статуса. А в Китае торговля чаем, изготовление специальных приспособлений для его приготовления и производство чайной посуды превратились в мощную индустрию. Ценители хорошего чая знали, как важно хранить заварку вдали от солнечных лучей, малейших капель влаги и посторонних запахов. Лучшими сосудами для этих целей были специальные чайницы, особенно из фарфора.



*Легкий речной ветерок.*

*Чай хорош! И вино хорошо!*

*И лунная ночь хороша!*

Мацуо Басё (1644–1694)

### Чай монахов и мирян

Чай впервые был привезен в Японию буддийскими монахами, которые в период с 630 по 894 год неоднократно бывали в Китае с посольскими миссиями. Это был прессованный чай в виде кирпича *дантя*, его дробили, добавляли некоторые ингредиенты, в частности соль, заливали кипятком и настаивали. Но питье чая пока еще оставалось «неким экзотическим действием, практиковавшимся в весьма узком кругу придворной аристократии и среди части буддийского духовенства, оставаясь совершенно неизвестным широким слоям населения страны» [5, с. 21]. Затем связи с Китаем на некоторое время прервались и чай был практически забыт.

Вместе с тем упоминания о чае встречаются в поэтических антологиях IX века. Например, в «Рёунсю» («Собрание уносящихся вдаль облаков») автор рассказывает о своем пребывании в загородном доме, где он ловит удочкой рыбу, слушает музыку, пьет чай и сочиняет стихи [5, с. 18]. Чай еще не стал поэтической темой как таковой, поскольку чаепитие получило распространение довольно

поздно, когда в поэзии уже сформировались тематические каноны.

Следующий этап чайной экспансии связан с распространением в Японии дзэн-буддизма. Во второй половине XII века монах Эйсай дважды ездил в Китай, где познакомился с доктриной и практикой чань-буддизма (яп. дзэн-буддизма). Вернувшись в Японию, он основал дзэнскую школу Риндзай. В 1191 году Эйсай привез в Японию семена чая, которые были высажены в окрестностях Киото. Условия для выращивания чайных кустов оказались благоприятными, и в этом районе начали собирать листья чая высокого качества. Теперь уже пили не *дантя*, а *маття* – порошкообразный чай, почти такой же, какой употребляют сегодня.

Постепенно новый напиток начал распространяться за пределы дзэн-буддийских центров. Его оценили монахи других буддийских школ, поскольку он хорошо помогал справляться с «тремья отравками», мешавшими медитации: сонливостью, рассеянностью мыслей и неправильным положением тела [5, с. 44].

Вслед за монахами к чаю пристрастились представители разных сословий японского общества – от аристократических и военно-феодалных кругов до рядовых горожан. В XIV – первой половине XVI века существовали разные варианты чаепитий, и при организации светских церемоний руководствовались

обычаями и правилами своего социального круга. При императорском дворе получила продолжение давняя традиция эстетических состязаний, заключавшаяся в отгадывании сорта чая. Крупные феодалы стали устраивать чаепития, которые давали возможность приглашать нужных гостей, как союзников, так и противников, для проведения переговоров и обсуждения политических проблем. Горожанам пришлось по душе чаепития, во время которых можно было поговорить о разных торговых и городских делах. Проводились чаепития, где главной целью являлось представление дорогостоящей чайной утвари. В других случаях акцентировался эстетический аспект – участники таких действий любовались тонко подобранными предметами, наслаждались общением с единомышленниками. Устраивались и откровенно увеселительные пирушки. Таким образом, светские чаепития того времени имели по большей части развлекательную направленность.

### Чайные мастера

Вплоть до второй половины XVI века происходил сложный процесс формирования правил чаепития, который завершился созданием классической чайной церемонии *тяною* (букв. «чайный напиток»). Среди большого числа чайных мастеров выделяются три знаковые

фигуры, деятельность которых имела определяющее значение для сложения *тяною*: Мурата Сюко, Такэно Дзёо и Сэн Рикю. Первые два мастера подготовили почву для создания классического типа чайного действия, что окончательно было завершено Сэн Рикю.

### Мурата Сюко (1432–1502)

Мурата Сюко (или Дзюко) был монахом в одном из храмов Нара, где увлекался чаепитиями, проводившимися в монастыре. Затем он перешел в известный дзэнский храм Дайтокудзи в Киото, где стал учеником прославленного наставника Иккю Содзюна (1394–1481). Сюко под руководством Иккю осваивал дзэнский путь постижения истины, включив в этот процесс чайное действие, которое подверг основательному переосмыслению. Он значительно сократил площадь помещения для проведения чаепития, выделив отдельную комнату размером около девяти квадратных метров, что соответствовало размеру монашеской кельи. Было уменьшено количество утвари до необходимого минимума, что повышало их индивидуальную значимость. Дорогие изысканные китайские изделия, которые высоко ценились в то время любителями чая, Сюко заменил неказистыми грубоватыми образцами, среди которых были как китайские, так и японские вещи (**ил. 26, 27**).



Ил. 26

**Чайная чаша *тяван* типа *ирабо***

Япония, XVII в.  
Керамика, глазурь.  
В. 8,5; дм 15,5 см  
Инв. № 15326 I

*Тяван* (чаша для чая) является главным предметом среди *тядогу* (чайной утвари). Хозяин готовит в *тяване* чай, передавая его затем гостям. Каждый гость тактильно и эмоционально ощущает индивидуальные особенности чаши, и это является одним из значимых аспектов церемонии. Сложилось много вариантов *тяванов*, различающихся по форме, размеру, месту изготовления, назначению (в зависимости от вида церемонии, времени года). Керамика типа *ирабо* создавалась в Корее для японских заказчиков, среди которых были известные *тядзины* (чайные мастера). Именно корейская керамика с ее естественностью, скромностью и неброской выразительностью стала одним из критериев формирования эстетики *ваби-саби*. Название *ирабо* ей дали японцы, музыкальное чутье которых «переводило» ощущение, вызываемое фактурой чашки, поворачиваемой в руках, в звучание «ира-ира».

Данный *тяван* был создан гораздо позже того времени, когда жил известный чайный мастер Мурата Сюко (1432–1502), но он полностью отвечает его представлениям о чайной чашке. *Тяваны ирабо* имеют характерную шершавую поверхность внешних стенок (внутренние должны быть гладкими, чтобы не повредить *тясэн* – бамбуковый веничек, которым размешивают или взбивают чай). Для этого в глину специально добавляли песок и даже мелкие камешки.

Ил. 27

**Чайная чаша *тэммоку тяван***

(*карамоно* – «китайская вещь»)  
Китай, XVI–XVII вв. (?)  
Керамика, глазурь. В. 6,3; дм 11,8 см  
Инв. № 9850 I

Чаши *тэммоку* попали в Японию примерно в XII веке благодаря буддийским монахам, ездившим в Китай для обучения в чаньских монастырях на горе Тяньму (Небесный глаз) в провинции Чжэцзян. Эти чаши китайские монахи использовали для подношения чая изображениям Будды. Они изготавливались в мастерских провинции Фуцзянь и назывались «цзяньскими чашками». По-японски название горы обозначалось как Тэн моку и произносилось как Тэммоку. Так в Японии стали называть и данные чаши. Эти чаши были приоритетными в *тяноу* до конца XV века. Благодаря присутствию в глазури железистых соединений после обжига на поверхности образуются размытые пятна и потеки, что придает этим изделиям особую выразительность. Они и в дальнейшем использовались в чайной церемонии. Более того, в Японии также стали производить керамику в этой технике. Поскольку у чаш *тэммоку* небольшая и потому плохо устойчивая ножка, их помещали на специальную лаковую подставку.



«Сюко претила бьющая в глаза красота и совершенство форм, лежащее, так сказать, на поверхности. Акцент переносился на внутреннюю, в общем-то трудно постигаемую обыкновенным человеком красоту вещи. Характерны в этом отношении слова самого Сюко, сохранившиеся в записках Нодзё Тоумона: «Луна, которая не [проглядывает] сквозь облака, также неприятна» [5, с. 88]. Для Сюко чаепитие было такой же дзэнской практикой, ведущей к просветлению, как и медитация. Известна легенда о том, что Иккю, «наблюдая за Сюко, подумал, что тот чрезмерно увлекается чаем и пренебрегает медитативной практикой. Однажды Иккю увидел своего ученика наслаждающимся чайным напитком и, подойдя к нему, ударил палкой по чашке, которая выпала из рук якобы нерадивого монаха. Однако Сюко остался невозмутимым. И тогда Иккю воскликнул: «Дзэн есть в чае!» Идея о дзэне в чае («вкус дзэна и вкус чая один») стала основополагающей в классической чайной церемонии» [5, с. 82].

**Такэно Дзёо (1502–1555)**

Такэно Дзёо профессионально занимался поэзией и был преподавателем сложившегося к XV веку поэтического направления *рэнга* («нанизанные строфы»), названные так потому, что стихи слагали вдвоем, втроем, как бы передавая друг другу поэтическую эстафету из трехстиший *хоку* и двустий *хайку*). После тридцати лет Дзёо обратился к буддизму и прошел обучение у настоятеля храма Дайтокудзи, увлекавшегося чайным ритуалом. Это оказало влияние на Дзёо, который, освоив чайное действие, продолжил его совершенствование.



Ил. 28

**Тяван комогаи**

(*кораймоно* – «корейская вещь») Корея, XVI в. (?)  
Керамика, глазурь.  
В. 8; дм 13,7 см  
Инв. № 15391 I

Корейские чаши для риса сразу привлекли внимание японских мастеров. Простые изделия со спокойными формами, покрытые неяркими, естественными по цвету глазурями, идеально отвечали эстетике *вабитя*. Этот тип чаш изготавливали в корейской провинции Южная Кёнсан в местечке около реки Унчхон (Медвежья река). Название реки по-японски звучит как Комогаи (по другим сведениям, Унчхон – название порта, откуда вывозилась данная керамика). *Тяваны комогаи* имеют свои особенности, разделяются на несколько вариантов. Данная чаша представляет характерный образец этого типа изделий – нетолстый черепок, округлая форма тулова со слегка отогнутым краем, небольшая по диаметру и высоте неглазуванная ножка, светло-кремовая глазурь с плавными тональными переливами. Корейская керамика оказала большое влияние на развитие японских керамических центров, связанных с производством предметов чайной утвари.

Ил. 29

**Чайная чаша *сиборидэ тяван***

(*намбанмоно* – «вещь южных варваров») Вьетнам, XVI в.  
Каменная масса, глазурь, кобальт, роспись, реставрация золотым лаком.  
В. 8,7; дм 12,3 см  
Инв. № 15249 I

Техника подглазурной росписи фарфоровых изделий кобальтом появилась в Китае в период Юань (1271–1368). Немного позднее ее стали использовать и вьетнамские мастера, применяя для толстостенной керамики. На пористой поверхности кремового оттенка неяркий кобальтовый декор создавал совершенно особый эффект, отличный от броского сочетания ярких голубого и белого цветов в китайском фарфоре. Мягкие, несколько расплывчатые очертания кобальтового рисунка объяснялись недостатком технического совершенства, но именно это качество привлекло внимание чайных мастеров на раннем этапе формирования эстетических критериев *тяною*. В XV–XVI веках большое количество вьетнамской бело-голубой керамики вывозилось в Индонезию и на Филиппины, откуда она затем попадала в Японию. В Японии эти вьетнамские изделия получили название *сиборидэ*, т. е. в технике *сибори* (узелковое крашение тканей индиго). То, что данная чаша использовалась в *тяною*, подтверждает реставрация трещин золотым лаком, что является характерной японской традицией.



Ил. 30

**Чайная чаша *тяван***

Япония, мастерские Сигараки, XVI в.  
Глина, глазурь.  
В. 10, дм 12,7 см  
Инв. № 15285 I

Керамический центр Сигараки занимает район в окрестностях озера Бива. Производство изделий здесь зародилось в XI–XII веках. Глину брали со дна озера. Для нее характерны теплые охристые цветовые оттенки и

прочность. Традиционные изделия Сигараки предназначались для крестьянского обихода и имели непритязательный вид. Асимметричность форм, неровность стенок, на которых иногда оставались следы пальцев гончара, шершавая фактура поверхности с многочисленными вкраплениями, цветовые эффекты обжига привлекли внимание чайных мастеров, создававших эстетику *вабитя*. Этот массивный *тяван* предназначался для густого чая *коитя*. В нем удивительным образом сочетаются благородная сдержанность и достоинство, скромность и выразительность. Подобные предметы давали возможность для глубокого образного восприятия. Керамику Сигараки ценил Сэн-но Рикю и заказывал там нужную ему утварь.

Так же как Сюко, Дзёо основной акцент в чайной церемонии перенес на внутреннюю красоту и благородство действия. Отсюда возникло особое понимание красоты как чего-то безыскусного, лишённого эффектности и внешней привлекательности. «Критерии блеклости, грубоватости, безыскусности, простоты распространялись Дзёо не только на оценку чайной утвари, но и на уголь и золу в очаге, на церемониал чайного действия. Выбор Дзёо северной части чайного домика для проведения церемонии объясняется, кстати, тем, что свет, проникающий в комнату, изменяет цвет утвари, но при северном освещении (т. е. когда окно выходит на север) чайная утварь «выглядит по-настоящему» [5, с. 109].

Главной заслугой Дзёо было введение в эстетику чайной церемонии понятия *ваби*, которое первоначально связывалось с категориями одиночества, бедности и печали, а затем акцент был перенесен на созерцательное мировосприятие, на ощущение внутренней одухотворенности вещей и понимание красоты как простоты, естественности и непритязательности. Чайная церемо-

ния *тяноу* как бы сконцентрировала в себе новую эстетическую доктрину *ваби*, сформировавшуюся в Японии в конце XVI века, не утратившую своего значения вплоть до сегодняшнего дня.

#### Вабитя

Основополагающее значение в церемонии *вабитя* (чай в стиле *ваби*) имело обретение просветления, которое невозможно достичь без «очищения сознания». Один из чайных мастеров определил этот процесс следующим образом: «Осматривая свиток-*какэмоно* в нише-*токонома* и цветы в вазе, очищают глаза; вдыхая аромат благовоний, очищают нос; слушающая [звуки] кипящей в котле воды и капель, падающих из бамбукового желоба, очищают уши; пробуя чай, очищают рот; беря в руки чайную утварь, очищают [орган] осязания. Во время очищения шести «корней» сознание само по себе очищается от скверны» [5, с. 193].

*Ваби* в контексте эстетики чайной церемонии стало обозначать красоту, таящуюся в простых, неброских вещах, красоту, открывающуюся в несовершенных, асимметричных формах. Чайные мастера, следующие по пути *вабитя*, искали чайную утварь, отвечающую этой эстетике. В частности, использовали грубоватую керамику Юго-Восточной Азии, несовершенство которой вполне соответствовало их взглядам. Отбирали и отечественную керамику (ил. 28-30).

Сохранилась история, которая на конкретном примере дает представление о менявшихся эстетических приоритетах. В конце XVI века самурай невысокого ранга, проезжая через селение неподалеку от Киото, остановился передохнуть в придорожном доме. Хозяйка подала ему чашку горячего напитка из обжаренных и растертых зерен ячменя, заменявшего крестьянам чай, который для них был слишком дорог. Гость заметил, что она взяла порошок из маленького горшочка. Он был глиняный, красновато-коричневого цвета, с пятнами блестящей черной глазури на оплечье. Эффект от разбрызганной глазури, хотя и совершенно случайный, порадовал своей выразительностью. Самурай, плененный красотой сосуда, идеально подходившего на роль чайницы, не мог оторвать от него глаз, сожалел о том, что у него мало денег, чтобы его купить. Дело в том, что он принадлежал к числу любителей чаепитий и увидел в скромном изделии народного мастера воплощение нового понимания красоты вещи, которое утверждали чайные мастера. Крестьянка, ничего не ведавшая о чайной церемонии и поисках чайными мастерами адекватной их эстетическим представлениям утвари, предложила просто взять горшочек. Для нее он был самым обычным предметом скромного домашнего обихода. Самураю гордость не позволяла получить бесплатно понравившуюся вещь. В конце концов

им удалось договориться: самурай получил горшочек в обмен на несколько медных монет, оставшихся в кошельке.

У гостя и хозяйки оказались совершенно разные ценностные ориентиры. Для простолюдинов простота и грубоватость вещей связывались исключительно с бедностью и непритязательностью их жизни, а в «чайных кругах» происходило переосмысление эстетических критериев, устоявшихся взглядов на мир и отношения к вещи. Гармоничная простота, скромное достоинство маленького сосуда в сочетании с очарованием случайных эффектов, возникших в процессе его изготовления, а также легкая потертость от употребления полностью соответствовали складывающейся эстетике *тяноу*.

Впоследствии чайница несколько раз меняла владельцев, пока ее не увидел Фурута Орибэ (1544–1615), *даймё* (князь) и знаменитый мастер чайной церемонии. Он также пришел в восхищение и сказал, что никогда не видел столь замечательной чайницы. Для нее сделали крышечку из слоновой кости, сшили футляр из парчи – и маленький горшочек из сельского жилища, созданный безвестным народным мастером, стал классическим образцом чайной керамики и получил название *хитоё*, что значит «жизнь» [5, с. 109] (ил. 31).



Ил. 31

**Чайница тчирэ**

Япония, мастерские Сэто, XV–XVI вв.  
Керамика, слоновая кость. В. 10; дм 6 см  
Инв. № 15312/1–2 I

Керамические чайницы, предназначенные для густого чая *коитя*, называются *тчирэ* (емкость для чая). Этот тип чайниц считался одним из самых значимых предметов среди чайной утвари. Он ведет свое происхождение от небольших китайских керамических сосудов, предназначавшихся для хранения лекарственных средств и мазей. Такие баночки имели шелковые чехлы, которые завязывались шнурком. Впоследствии, когда появились японские керамические чайницы, они также стали вкладываться в мешочки *сифуку*. *Тчирэ* отличаются разнообразием форм и техник.

Данная чайница относится к типу *катацуки* (букв. «выступающие плечи»). Она создана на гончарном круге, но тулово имеет неровную поверхность, что придает ей естественную безыскусность. Это качество усиливается благодаря сочетанию природной глиняной фактуры и частичного покрытия глазурью. Производственные дефекты, пятна, различные вкрапления дополняют образную выразительность скромного изделия, отвечающего эстетике *ваби-саби*.

**Сэн Рикю (Сэн-но Рикю) (1522–1591)**

Завершил создание классической чайной церемонии Сэн Рикю. Семья Рикю жила в Сакаи, богатом торговом городе, где обитало много чайных мастеров. Отец его был преуспевающим торговцем, а дед Сэньями состоял на службе при *сэгунах* (военных правителях) Асикага в качестве знатока произведений искусства. Рикю, получивший от деда имя Сэн, с детства стал изучать чайную церемонию и к 16–17 годам достиг серьезных успехов. В это время он познакомился с Такэно Дзё и стал его учеником.

Известна история, рассказывающая о том, как Такэно Дзё велел своим ученикам убрать сад. Когда Сэн Рикю вышел в сад, то увидел, что все кругом тщательно выметено. Он почувствовал, что вычищенному пространству не хватает гармонии, и, недолго думая, тряхнул ствол ближайшего дерева, так что с дерева посыпались листья и в беспорядке легли на землю. Дзё отметил поступок ученика. Этот сюжет наглядно выражает ощущение Рикю *ваби* и перекликается с идеальным представлением о *вабитя*, символически обозначенным как «горная хижина в городе» [24, с. 95]. Рикю так же, как и его учитель Дзё, постигал учение дзэн-буддизма под руководством монахов из монастыря Дайтокудзи, стараясь с помощью дзэнского опыта проникнуться «духом чая».

Рикю было уже за 60 лет, когда он был назначен главным чайным мастером у Тоётоми Хидэёси, военного правителя, ведшего борьбу за объединение страны. Хидэёси был большим ценителем и знатоком *тяною*, но со своими собственными приоритетами, в числе которых были определенные политические цели, а также амбициозное желание продемонстрировать свою значимость и могущество. Рикю приходилось по указанию Хидэёси устраивать чайные церемонии, поражающие размахом и роскошью и имевшие «целевое назначение, т. е. в той или иной степени несших политическую или деловую нагрузку» [5, с. 148]. Хидэёси был настолько увлечен утверждением своего величия, что велел соорудить в своем замке золотую чайную комнату, которая должна была наглядно выражать мощь его власти: стены были оклеены сусальным золотом, а вся утварь изготовлена из золота и серебра.

Это разительно отличалось от *вабитя* Рикю, который к этому времени стал наиболее авторитетным мастером в мире чая и завершил формирование чайной церемонии, четко обозначив как ее духовную содержательность, так и материальное выражение. Когда Рикю спрашивали, в чем суть искусства *тяною*, он отвечал, что нужно всего лишь вскипятить воду, заварить чай и выпить его. В этом – простота дзэнского пути постижения истины, когда ум совершенно спокоен и человек, соприкасаясь со своим истинным «я», способен достичь состояния про-

светления (*сатори*). В своем утверждении дзэнских критериев и эстетики Рикю шел по пути своих предшественников, но он значительно преобразовал чайную церемонию, создав свою стройную систему правил.

Так, понимание сущности *ваби* Рикю и его учителем Такэно Дзёо весьма различны. Представлению последнего соответствует стихотворение Фудзивара Тэйка (1162–1241): «Посмотрев вокруг, не увидел цветов или огненно-красных листьев. Поздний осенний вечер в крытой соломой хижине на побережье». *Ваби*, выраженное в этом стихе, передает строгую спокойную красоту вечерних сумерек с одинокой хижинкой на побережье. Это красота ускользающей пустоты. Рикю в качестве иллюстрации своей трактовки *ваби* приводил стихотворение Фудзивара-но Иэтака (1158–1237): «Тем, кто ожидает только цветов сакуры, показать бы весенние ростки, пробивающиеся сквозь снег в горной деревне». Стихотворение пронизано позитивной энергией обновления природы. В варианте *тяною*, который предлагал Рикю, спокойствие, скромность, сдержанность были наполнены чистотой, свежестью и жизненной активностью [23, с. 199].

Внутренние и отчасти внешние разногласия Рикю с его феодалом Хидэёси привели к тому, что в 1591 году мастер по приказу правителя совершил *сэнпуку* (*харакири*). Перед этим он провел свое последнее чайное действие и написал предсмертное стихотворение, которое свидетельствует – мастер верил, что достиг просветленности.

*Вечности меч!*

*Разом пронзая*

*Богов и Будд,*

*Ты в небеса*

*Пролагаешь путь.*

#### Чайная церемония *тяною*

Чайная церемония, как ее определил Рикю, проходила в небольшом, отдельно стоящем чайном домике *тясицу*, который напоминал сельскую хижину. Важной подготовительной частью церемонии было прохождение приглашенных через *родзи* (букв. «росистая земля»), т. е. через небольшой чайный сад. Этот этап означал оставление позади всего обыденного и переход в атмосферу сакрального духовного состояния. Входом в *тясицу* для гостей служил лаз *нидзиригути* размером примерно 60х60 см. Приглашенные должны были, оставив обувь на улице, буквально на коленях вползти в помещение, благодаря чему возникало ощущение равенства всех участников, смирялось чувство собственной важности. Центром внутреннего помещения была ниша *токонома*, в которой вывешивались каллиграфические и живописные свитки, ставились цветочные композиции *икэбана* и ценные предметы чайной утвари (в соответствии с темой, видом



Ил. 32

Огата Корин (1658–1716)

#### Чайница *нацумэ*

Дерево, золотой лак, перламутр, роспись, инкрустация. В. 9; дм 9,2 см  
Инв. № 345/1–21

Чайницы имеют общее название – *тяки* (сосуд для чая). Тем не менее *ки* (сосуд) в словаре терминов *тяною* связывается с чайницами для *усутя* («тонкого» чая). *Усутя-ки* обычно изготавливали из простого дерева или в технике лака. Более известное их название – *нацумэ*, поскольку ранние чайницы этого типа были похожи на плод дерева *ююба* (*нацумэ*). Позднее появилось много разных вариаций чайниц, но все они стали называться *нацумэ*. Первое упоминание об использовании *нацумэ* встречается в записях 1563 года. Чайницы, которыми пользовался Сэн-но Рикю, были простыми черно-лаковыми.

Огата Корин (1658–1716) – выдающийся художник, который также создавал замечательные изделия из керамики и лака. Он принадлежал к декоративному направлению, начало которого связано с деятельностью двух великих мастеров, живших в Киото, – Хоннами Коэцу (1558–1637) и Тава-рая Сотацу (?–1643?). Корин стал достойным продолжателем своих предшественников. Его живопись, эскизы для кимоно, керамика и лаковые изделия выделяются яркой декоративной образностью. Данная чайница является характерным образцом творческого стиля художника. Два ствола глицинии на боковой поверхности переходят на крышке в листья, инкрустированные перламутром. Из-под листьев вниз спускаются длинные грозди цветов. Асимметричный декор уравновешенно распределен по поверхности, создавая изысканно-благородный образ, наполненный ощущением покоя и гармонии. *Нацумэ* при всем их многообразии делятся на две группы: к одной относятся изделия, у которых высота крышки составляет около трети от общей высоты, ко второй – чайницы с примерно одинаковыми по высоте крышкой и емкостью. Данная *нацумэ* относится к первому типу.



Ил. 33

**Сосуд *кэнсуи* для сливания воды**

Япония, мастерские Киото, XVIII в.  
Керамика, глазурь, эмали, *суйкин* (жидкое золото), роспись.  
В. 8,5; дм 18,5 см  
Инв. № 579 I

*Кэнсуи* предназначен для сливания воды после ополаскивания *тявана*. Термин *кэнсуи* происходит от китайского чтения иероглифов, означающих «выливание воды». Есть японское слово *кобоси* для такого сосуда, но оно менее употребимо. Сосуды *кэнсуи* имеют свою историю в *тяноу*. Их изготавливали из разных материалов – металла, дерева, глины, фарфора. Существует семь видов форм. Тип данного *кэнсуя* называется *канадарай* (металлическая миска), так как раньше такую форму имели металлические сосуды. Изделие создано в Киото, императорской столице, где с древности существовал особый культ утонченности и красоты. В XVII веке здесь получило развитие производство керамических изделий с надглазурной росписью эмалями. Это направление характеризуется выразительной декоративностью. *Кэнсуи* представляет типичный образец *кё-яки* (керамика Киото). Приглушенно-изысканное цветовое решение придает чаше благородную нарядность.



Ил. 34

**Сосуд *мидзусаси* для холодной воды**

Япония, XVI в.  
Глина, глазурь; крышка – дерево, лак.  
В. 20; дм основания 13,5 см  
Инв. № 15302/1–2 I

Керамические *мидзусаси* (букв. «указывающий на воду») стали изготавливать непосредственно в Японии с конца XV века. Многие центры производили данный тип изделий со своими характерными особенностями. Мастера *вабитя* предпочитали грубоватые, несовершенные сосуды, используя в том числе и незамысловатую крестьянскую утварь. Данный образец представляет классический пример подобных *мидзусаси*.

чаепития и т. д.). Здесь же размещался очаг, тип которого зависел от сезона. Около него стояли основные предметы чайной утвари *тядогу*: чайная чаша *тяван*, чайница керамическая *тяирэ* или лаковая *нацумэ*, бамбуковая ложечка, сосуд с холодной водой *мидзусаси*, сосуд *кэнсуй* для сливания воды после ополаскивания (ил. 32–34).

Рикю отказался от дорогих китайских вещей и предметов *мэйбуцу* (ценные именные изделия) и стал использовать скромную продукцию японских керамических центров. Он сам изготавливал некоторые предметы из бамбука – ложечки для чая, вазы для цветов. Благодаря ему появились знаменитые чайные чаши *раку*. Рикю заказал керамисту по имени Тёдзиро, который славился изготовлением кровельной черепицы, чайную чашу, объяснив, какой она должна быть – простой, неприхотливой. Позже на таких чашах стали ставить клеймо – иероглиф *раку* (наслаждение), давший название типу *тяванов*. Чаши *раку* по сей день делаются вручную, они имеют толстые стенки с грубоватой фактурой. Бывают черные и красные чаши *раку*. Эти чаши получили большое признание у *тядзиннов* – мастеров чая (ил. 35).

В чайной церемонии все вещи и все действия были наполнены внутренним смыслом. В целом же чайный ритуал – это глубоко продуманный процесс формирования особой «психосферы», которая возникает в результате взаимодействия всех составляющих компонентов и приводит участников в состояние измененного сознания (просветленности).

Помимо дзэн-буддизма на чайную церемонию оказали также влияние конфуцианство, даосизм и древняя японская религия синто. В *тяноку* вошло понятие древнекитайской натурфилософии о пяти стихиях, таких как вода, огонь, дерево, металл, земля, противоположность и взаимодействие которых «образует все сущее». «Центром пространства, в котором происходит чайное действие, является очаг со стоящим на нем котлом. Эта зона – олицетворение гармонического единства пяти стихий – воды (в котле), огня (в очаге), дерева (в древесном угле), металла (из него изготовлен котел), земли (в ней вырыт очаг *ро*, или же ее функцию выполняет зола в переносном очаге *фуру*). Кроме того, пять стихий пребывают во время церемонии в динамичном состоянии: огонь поддерживается горением древесного угля, вода кипит, т. е. активна и т. д. Таким образом, перед нами символическая модель Вселенной...» [5, с. 195] (ил. 36, 37).



Ил. 35

Хоннами Коэцу (1558–1637) (?)

**Тяван ака-раку (красный раку)**

Япония, XVII в.  
Керамика, глазурь.  
В. 8,5; дм 12 см  
Инв. № 15315 I

Японские чайные чаши как самостоятельный вид керамики появились в XVII веке. Они стали определяться как *вамоно* (японские вещи). Классическим примером этого направления стали *тяваны раку*. История их появления связана с Сэн-но Рикю. Мастер принимал непосредственное участие в возведении нового дворца-крепости Дзюракудай для Тоётоми Хидэёси. Черепицу для дворца поставил гончар Танака Тёдзиро (1519–1592), кореец по происхождению. Рикю, создавая собственный стиль чайной утвари, стал заказывать Тёдзиро чаши, для которых он сам делал эскизы. Так появился керамический тип *раку* (радость, удовольствие), который наиболее совершенно выражал дух эстетики *вабитя*. Сохранилась информация, что Тоёто-

ми Хидэёси подарил сыну Тёдзиро, который продолжил дело отца, именную печать с иероглифом *раку* (второй иероглиф из названия Дзюракудай). Со временем *раку* стал не только маркой мастерской, но и фамилией гончарной династии, которая существует по сей день в Киото.

Чаши лепились вручную, были сравнительно небольшого размера, чтобы удобно было держать в руках, и обжигались в небольшой печи при невысокой температуре. Большое значение для конечного результата имело быстрое естественное охлаждение продукции после обжига. Для изделий *раку* характерны пористая поверхность, плавная неровность форм, матовые глазури, ведущее место среди которых занимали черная и красная. Знаменитый керамист Хоннами Коэцу создавал *тяваны* в стиле *раку*.



**Ил. 36**

**Котел *тягама* для кипячения воды**

Япония, середина XX в.  
Чугун, бронза, литье, патинирование.  
В. 22; дм 21,5 см  
Инв. № 12613/1–21

Котел для кипячения воды появился в дзэнских храмах в начале XIV века. Как предмет чайной утвари котлы стали цениться с XVI века. В процессе формирования классической чайной церемонии определились основные характеристики котлов и центры их производства. Они различались по размерам и форме; в их облике имели значение все

детали – фактура, крышка, ушки для съемных колец и даже линия соединения отдельно отливаемых верхней и нижней частей. Существовало 25 основных типов котлов, имевших характерные названия – «гора Фудзи», «журавлиная шея», «барабан», «лотосовый лист» и т. д. Большое значение придавалось звукам закипающей воды, которые усиливали состояние отрешенности и гармонии у участников церемонии.

Данный образец, созданный в середине прошлого века, дает наглядное представление о традиционных *тягама*. Он небольшой по размеру, так как предназначен для переносного очага *фуру*. Мягкие очертания тулова, матовая поверхность с рельефной фактурой визуально создают ощущение умиротворенного покоя, благородной скромности. Небольшая, неправильной формы каверна в верхней части тулова вносит оттенок несовершенства, подчеркивает индивидуальность образа.



**Ил. 37**

**Чайник *тэцубин***

Япония, 1957 г.  
Чугун, литье, патинирование.  
В. 21,5; дм 17 см  
Инв. № 2068/1–21

Чайники как тип утвари в церемонии *сэнтя* стали использовать для кипячения воды с XVII века. С распространением обычая пить заваренный чай, которое имело место в XVIII веке, они вошли в обиход и городского, и сельского населения. Чайники были разных размеров и форм и в отличие от котлов *кама* обычно имели декор на тулове. Чайник, висящий над очагом в традиционном доме, стал своего рода символом домашнего уюта и благополучия. Слегка перекрывающие друг друга розетки хризантем с изящными лепестками на тулове музейного чайника придают поэтичность вещи и создают впечатление плавного движения.



Высокий духовный потенциал религиозно-эстетического действия, каким является классическая чайная церемония *тяноу*, лег в основу понятия *тядо* (или *садо*) – «путь чая», а церемония *вабитя* определила ведущую тенденцию *тядо*. Рикю стал своего рода стержнем, вокруг которого закрепилась эта традиция.

#### Развитие традиции

Деятельность Рикю, его учеников и единомышленников способствовала распространению чайной церемонии среди широких слоев городского населения. Однако далеко не все понимали и чувствовали истинное значение чайной церемонии. Об этом, например, говорит история из рассказа Ихара Сайкаку (1642–1693) «Бумажный фонарь и цветы вьюнка».

«В столичном городе Нара, на улице Хигаси, жил в довольстве и досуге известный человек. И вел он изысканный образ жизни, ежедневно с усердием упражнялся в искусстве чайной церемонии, воду для коей черпали, по его указанию, из Колодца Цветов, что в храме Кофуку.

Случилось однажды, что некие маляки, проживавшие на той же улице, попросили его устроить чайную церемонию при цветении вьюнка. В заранее условленный день хозяин с четырех часов утра начал приготовления, позаботился обо всех мелочах и стал ждать гостей, однако голоса, возвестившие их приход, послышались у ворот лишь незадолго до полудня, хотя всем хорошо известно, что чайную церемонию с цветами вьюнка устраивают в строго определенное время рано утром.

Рассерженный хозяин приказал впустить гостей во двор и вышел им навстречу, держа в руках зажженный фонарь, однако невежественные гости, не сознавая своего промаха, сочли весьма забавным, что он носит с собой фонарь, будто бродит в ночной непроглядной тьме.



Ил. 38

#### Коробочка *кого* для благовоний в стиле *орибэ-яки*

Япония, XVI в.  
Глина, глазурь, роспись.  
В. 2,5; 4x4 см  
Инв. № 15277/1–2 I

Благодаря Фурута Орибэ, последователю Сэн-но Рикю, во второй половине XVI века сложился новый тип керамики для *тяноу*, получивший название *орибэ*. Эта керамика изготавливалась в мастерских Мино, одного из старых керамических центров. Для изделий стиля *орибэ* присущи асимметричные, порой намеренно искаженные формы, толстые стенки, свободно выполненный растительный и геометрический декор и определенная гамма глазурей с преобладанием черных, зеленых, красных цветов. В то же время керамика *орибэ* достаточно многообразна.

В такие маленькие емкости, как коробочка *кого*, помещали порошок благовоний и просеянной золы. Щепотку смеси хозяин клал в очаг для ароматизации воздуха. У *кого* было не только утилитарное назначение, их использовали также в качестве элемента украшения интерьера чайного домика *тясицу* – коробочки ставили на полки, в нишу *токонома*.

Ил. 39

#### Коробочка *кого* для благовоний

Япония, XVII в.  
Глина, глазурь, роспись.  
В. 4,5; дм 6 см  
Инв. № 15311/1–2 I

Ил. 40

#### Тарелка

Япония, мастерские Сэто, 1997 г.  
Керамика, глазурь, роспись.  
В. 9; дм 6 см  
№ 51663 кп

Данный образец повторяет старую традиционную форму. Такие тарелки с ручкой использовались в *кайсэки тяноу*. Сделана тарелка в стиле *орибэ*, который стал воспроизводиться в разных керамических центрах, в том числе в Сэто (расположен недалеко от Мино), где эта традиция сохраняется по сей день.



**Ил. 41–44**

Мидзуно Тосиката (1866–1908)

**Листы из альбома «Тяною нитинитигуса» («Повседневная чайная церемония»)**

Япония, 1896–1897 гг.  
Бумага, цветная ксилография.  
37х25 (33х22) см  
Подпись (на всех листах) – *Тосиката э*  
(картина Тосиката)

Настоящее имя художника – Мидзуно Кумед-зиро. Он родился в Токио. В тринадцать лет отец отправил его на учебу к Ёситоси Цукиока (1839–1892), последнему выдающемуся мастеру традиционной гравюры. Ёситоси высоко ценил способности ученика. Он назначил его своим преемником и дал ему для творческого псевдонима иероглиф *тоси* из своего имени. Мидзуно Тосиката получил признание как талантливый художник. Одним из видов его творческой деятельности стали серии гравюр, посвященные жанровым сюжетам с изображением женщин и детей. Альбом «Повседневная чайная церемония» относится к этому направлению. В XIX веке к *тяною* активно приобщились женщины, церемония стала распространенной формой их эстетического развлечения. Мидзуно Тосиката в своих гравюрах воспроизвел разные этапы и варианты чайной церемонии, проводимой женщинами. Альбом состоит из 16 изображений (в собрании ГМВ имеется несколько листов из серии).

**Ил. 41**

**Приготовление в мидзуя (в серии лист № 5)**

Печать (овальная, рельеф) – *Осай*  
Инв. № 11517 I

*Мидзуя* (водная комната) – помещение по соседству с чайной комнатой, где на полках хранится чайная утварь и проводится подготовка к проведению *тяною*. Сюда хозяин приносит свежую воду для чая, отсюда и название *мидзуя*.

**Ил. 42**

**Ожидание на скамье (в серии лист № 15)**

Печати:  
верхняя (квадратная, инталио) – *Сё*;  
нижняя (квадратная, рельеф) – *Сэцу*  
Инв. № 11484 I

Гости проходят по чайному саду *родзи* (росистая земля) до скамьи под навесом *косикакэ*, где они проводят время, пока хозяин не пригласит их в чайную комнату. В старое время на скамье обычно ставили небольшой поднос с курительными принадлежностями, поскольку курение было широко распространено как среди мужчин, так и среди женщин. В зимнее время на скамью ставили *тибури* – маленькие сосуды с углями для согревания рук.

**Ил. 43**

**Приготовление *коитя* – густого чая (в серии лист № 16)**

Печати:  
верхняя (квадратная, инталио) – *Сё*;  
нижняя (квадратная, рельеф) – *Сэцу*  
Инв. № 11497 I

*Коитядэмаэ* (чайная церемония с *коитя*) считается более строгой и формализованной. В этом варианте применяют чай крупного помола. Во время приготовления хозяин и гости хранят молчание. Изначально в *коитя* использовалась одна чаша, из которой гости отпивали по очереди, передавая ее друг другу. Тем самым символически выражалась идея единства участников. Хозяин особое внимание обращал на температуру воды и взбиваемую венчиком пену. На гравюре показана жаровня *фууро*, на которой стоит котелок *тягама* для кипячения воды. Это летний вариант, поскольку в зимнее время используется очаг *ро*, заглубленный в пол. Гостя перед нишей *токонома* уважительно рассматривает свиток с монохромным пейзажем. Слева на полке лежит в качестве украшения *судзурибако* – шкатулка для письменных принадлежностей.

**Ил. 44**

**Помещение для приготовления *усутя* – «тонкого» чая (в серии лист № 17)**

Печати:  
верхняя (квадратная, инталио) – *Сё*;  
нижняя (квадратная, рельеф) – *Сэцу*  
Инв. № 11483 I

Существует много разных вариантов *усутядэмаэ* (чайная церемония с *усутя*), но все они базируются на основных правилах *тяною*. В этом случае используют чай мелкого помола. Каждому гостю подается отдельная чашка. В данной ксилографии представлена зимняя церемония – используется очаг *ро*, и в *токонома* на стене в бамбуковой вазе помещена веточка с цветком камелии (зимний мотив).

В досаде хозяин поставил в цветочную вазу листья батата, выпачканные в земле, но гости и на это никакого внимания не обратили.

И поделом ему – следовало бы знать, каких гостей он у себя принимает. Ведь чайная церемония может послужить источником наслаждения только при одном условии: если и хозяин, и гости в равной мере умеют ценить это искусство» [13, с. 285].

Акцентирование дзэнских аспектов и выверенная строгость правил *вабитя* были достаточно сложными для основной массы адептов. Даже некоторые начинают вносить новшества и изменения в ритуал учителя. Так, Фурута Орибэ, которого Рикю предполагал своим преемником, значительно отошел от *вабитя* и создал свой вариант церемонии, который получил определение как «отклоняющийся от нормы», поскольку в нем было много эксцентричности. В первую очередь это касалось утвари. Он создал новый тип керамических изделий, получивший его имя – *орибэ*. Керамика *орибэ* – это толстостенные фактурные изделия с асимметричными формами и характерными орнаментикой и окраской. Стиль *орибэ* в керамическом производстве сохранился по сей день (ил. 38–40).

Фурута Орибэ и его ученик Кобори Энсю, создав свои школы, вошли в историю как выдающиеся мастера *тяною*. Стиль чаепитий Кобори Энсю получил определение *кирэй саби* (прекрасная грусть). *Саби*, так же как и *ваби*, очень значимая эстетическая категория, которая появилась в японской поэзии еще в эпоху Хэйан (794–1185), а в XVI–XVII веках под воздействием дзэн-буддизма обрела новые смыслы. *Саби* – это красота приглушенная, несущая в себе оттенки увядания и «патины старины», скрытые во всех вещах, в том числе и в предметах для чайной церемонии.

В конце XVII и особенно в XVIII веке на чайную церемонию большое влияние оказало конфуцианство, которое стало официальной государственной идеологией в Японии. *Тяною* приобрела статус общепризнанного явления национальной культуры, при этом претерпев определенные изменения. Одни приверженцы чайной церемонии увлеклись внешней стороной действия – стали вновь приобретать дорогую эффектную утварь и выставлять ее перед гостями. Это приводило к превращению чайной церемонии в «праздное времяпрепровождение». Другие акцентировали конфуцианские моральные ценности и вводили в ритуал разделение гостей по статусному положению. «Чаепития-*ваби* в собственном смысле этого слова проводили лишь некоторые мастера школ дома Сэн

и опять-таки для весьма ограниченного числа знатоков» [5, с. 219]. Но, несмотря на то что в *тяною* вносились коррективы, порой достаточно серьезные, дух и основные принципы *вабитя* в той или иной степени сохранялись во всех школах (ил. 41–44).

#### Чай и поэзия

Поэзия всегда занимала совершенно особое место в жизни японцев. Из поэзии в искусство пришла сезонная тематика, в которой каждому времени года соответствовали определенные растения, птицы, животные с характерными образными и символическими значениями. Именно в поэзии оформились важнейшие эстетические категории, которые стали ключевыми в японском изобразительном и декоративно-прикладном искусстве, оказав в том числе большое влияние на формирование классической чайной церемонии и определив ее внутреннюю содержательность и внешний характер.

Зародившись в народной среде в форме обрядовых песен, поэзия во многом определила специфику мышления и мировосприятия японцев, в котором природа заняла основополагающее место.

*Вздывается волна из белых облаков,  
Как в дальнем море, среди небесной вышины,  
И вижу я:  
Скрывается, плывя,  
В лесу полных звезд ладья луны.*

Какиномото Хитомаро  
(конец VII – начало VIII в.),  
перевод А. Глускиной

Поэзия развивалась вместе с обществом, и в ней отражались все основные тенденции формирования национальной культуры. В эпоху Хэйан (794–1185) определяющее значение в этом процессе принадлежало аристократическому сословию. В этой среде происходило становление философско-эстетической системы мировосприятия, в которой культивировалась утонченная рафинированность, распространявшаяся на все сферы человеческого существования – от мыслей и чувств до быта. Ведущим принципом в поэзии стало *моно-но аварэ*, которое обычно переводится как «тайное очарование вещей». Точно обозначить эту категорию, так же как и другие, чрезвычайно трудно, потому что они выходят за границы конкретных представлений, требуя душевного отклика, эстетического переживания. Для хэйанцев уловить *моно-но аварэ* означало проникнуться сокровенной красотой вещи, пейзажа, явления. В начальных формах чаепитий *моно-но аварэ* проявлялось в пристальном внимании к подбору красивых, редких вещей.

Чуть позднее буддийское осознание непостоянства мира, мимолетности явлений и состояний приводит к переосмыслению *моно-но аварэ*. «Красота *«аварэ»* постепенно утрачивает свои реальные очертания, становится неулови-



Ил. 45

#### Поднос

Япония, 1997 г.  
Бамбук, *васи* (японская бумага ручного производства), лак, тушь, плетение, каллиграфия.  
В. 3; 19x19 см  
Инв. № 21496 I

Поднос представляет собой образец современного декоративно-прикладного искусства, в котором отражены тенденции народного творчества *мингэй*. Он создан на острове Сикоку, где издавна изготавливали изделия из бамбука. Основа обклеена бумагой, на которой каллиграфической полускорописью

написаны народные песни – *ута*. Исключительно богатый опыт национальной культуры дает возможность современным японским мастерам разных видов художественной деятельности создавать произведения, удивительным образом сочетающие традиционные эстетические представления и новаторские решения. С одной стороны, поднос отличается простотой и безыскусностью, и в то же время он обладает образной выразительностью, за которой открывается еще и значимый смысловой подтекст. Однако это не просто дизайнерский образ, поднос имеет сугубо практическое назначение – он используется в качестве посуды (на него кладут бумажные салфетки), в том числе и для *кайсэки* (угощения) в *тяною*.

мой, приобретает налет призрачности. Складывается новый эстетический идеал – «югэн». Основные значения этого термина – «таинственность» и «глубина»... Основным средством выражения красоты «югэн» становится «ёдзё» – эмоциональное содержание, «которое нельзя выразить в слове и увидеть в облике» [15, с. 37].

Разработкой термина *югэн* занимался знаменитый поэт и теоретик Фудзивара Тэйка (1162–1241). «Сложив немало шедевров в стиле «югэн», он выдвинул другой поэтический принцип. Это был новый эстетический идеал – «ёэн» («чарующей красоты» или, как он сам называл, «чарующей красоты избыточного чувства»). *ёэн* – это призрачная, неуловимая красота. Это, по существу, трансформация красоты «югэн» в направлении дальнейшего отхода от реальности» [15, с. 39].

Все эти аспекты восприятия и осмысления красоты в поэзии соответствующим образом формировали мышление японцев и во многом определили направленность национальной художественной культуры, в которой идея красоты стала ведущим понятием. Несмотря на то что одни категории сменялись другими, все они оставляли свой след в японской культуре, в том числе и в церемонии чаепития. По мере оттачивания церемонии вырабатывались новые критерии, для которых в XVI веке огромное значение приобрели понятия *ваби* и *саби*, также изначально возникшие в поэзии.

Поэзия активно включалась в процесс чайного действия в виде стихотворных текстов, написанных на свитках. Они вешались в нишу в чайных помещениях и определяли тему, настроение чайной церемонии. Сочиняли стихи и сами чайные мастера. Наиболее значимым образцам чайной утвари давали индивидуальные названия, которые нередко были навеяны поэтическими образами (ил. 45).

В качестве примера можно привести историю о чайнице знаменитого мастера Кобори Энсю (1579–1647). В молодости он не обращал на этот находившийся в его доме предмет особого внимания. В зрелом же возрасте, когда был накоплен знаточеский опыт, острее стал глаз, он почувствовал притягательность чайницы, ее соответствие своему душевному настрою. Он дал ей имя «Асукагава» («стремительно струящийся поток»). Название было взято из стихотворной строки – «время бежит как река Асукагава». Этим Кобори Энсю выразил свое изменившееся отношение к чайнице, произошедшее со временем [20, с. 6].

В уже упоминавшемся рассказе Ихара Сайкаку «Бумажный фонарь и цветы вьюнка» описана другая история: «А еще был случай, когда некий человек пожелал, чтобы чайная церемония совер-

ши из Китая, которые, приехав в Японию в середине XVII века, создали новую дзэн-буддийскую школу Обаку. Они пили заваренный чай, используя его в своей духовной практике.

Центром этой школы стал храм Мампукудзи в окрестностях Киото. Здесь собирались не только *кангакуся* (ученые, занимавшиеся китайскими науками), но и представители образованной части городского населения, в том числе и творческой интеллигенции, которым были близки идеалы китайских *вэньжэнь* (образованных людей). *Вэньжэнь* провозглашали независимый образ жизни, не связанный с государственной службой, и предпочитали жить вдали от суетного мира, полагая основной целью духовное самосовершенствование. Они занимались литературным творчеством, каллиграфией, живописью и пили заваренный чай.

Естественно, что японские адепты китайской культуры переняли обычай пить заваренный чай. Новая церемония обрела форму частных неформальных чаепитий, которые в отличие от *тяноу* не ограничивались строгими ритуальными установками. Вместе с тем в *сэнтя* были свои духовные и эстетические критерии, которые определяли основную направленность чаепития – способствовать созданию просветленного состояния. Главным в *сэнтя* был вкус чая, который пробуждал и возвышал дух, тогда как в

шилась в китайском стиле, и тогда хозяин выставил утварь, что была привезена из Танской земли, и только на картине в нише красовалось стихотворение Абэ-но Накамаро: «На высокие своды небес я гляжу. Как они высоки! О луна, что встает над горою Микаса, над Касуга, дальней землей». Гости пришли в восхищение:

– Ведь это стихотворение Абэ-но Накамаро сложил в Танском государстве, тоскуя о родине! – и долго рассматривали и хвалили утварь и все прочее, что приготовил хозяин. «Если гости таковы, тогда только и стоит заниматься чайной церемонией», – справедливо заметил некто» [13, с. 286].

#### Чайная церемония *сэнтя*

Кризис *тяноу* в определенной степени способствовал появлению другого вида чайной церемонии, получившей название от сорта использовавшегося чая – *сэнтя*. В отличие от *тяноу*, где чайные листья растирали в порошок, который взбивали в *тяване* бамбуковым венчиком, и пили чайную суспензию, в *сэнтя* чай заваривали в чайнике и употребляли настой. Это значительно упрощало приготовление чайного напитка. Чаепитие *сэнтя* имело китаизированную окраску. Его культивировали буддийские мона-

**Ил. 46**

Таномура Тикудэн (1777–1835)

**Поэт и философ (Су Дунпо и Сюй Шэньвэнь)**

Япония, 1824 г.  
Бумага, тушь, подкраска тансай. 207x45,5 см  
Надпись: «Когда Дунпо был в Дэнчжоу, он обратился к Сюй Шэньвэню с вопросом, что нужно для того, чтобы изучить Дао. Тот ответил, что не следует допускать перерыва, и только. Дунпо на это заметил, что он хорошо понимает справедливость этого совета, но все никак не может его осуществить» (перевод С. Соколова-Ремизова).  
Подпись: *Киноэ сару мо сю ся о Тикудэн содо сайсика гаку та Кэн*  
Верхняя печать (квадратная, рельеф) – *Муё дзин Кэн* (Беспольный Кэн).  
Нижняя печать (квадратная, инталио) – *И бу дзай та*  
Инв. № 6557 I

Таномура Тикудэн принадлежит к мастерам направления *нанга* (полностью *нансю-га* – «живопись Южной школы»). Оно сформировалась в XIX веке под влиянием китайской живописи Южной школы, получившей известность как *вэньжэньхуа* (живопись образованных людей). Аналогичный японский термин *бундзинга*. *Вэньжэньхуа* появилась в эпоху Сун (960–1276). Выдающийся поэт, живописец и каллиграф Су Ши (1036–1101), известный также как Су Дунпо, возглавил группу художников, поэтов, каллиграфов, которые были не согласны с каноническими правилами официального академического искусства. Для них смысл творческой деятельности заключался, прежде всего, в духовном самосовершенствовании личности. *Вэньжэнь* провозгласили взаимосвязанность живописи, каллиграфии и поэзии, что давало возможность глубже и разностороннее выражать сущность всех вещей и явлений. Японских *бундзин* отличало свободное обращение к разным источникам, в том числе и к отечественным, в результате чего они создали характерный стилиевой язык и образную систему, отвечавшие их собственным мировоззренческим и эстетическим взглядам. Ключевым стержнем мира *бундзин* был глубокий интерес к китайской культуре, включая науку. Таномура Тикудэн был одной из наиболее ярких и типичных фигур среди представителей *бундзин*. Помимо живописи он серьезно занимался *бундзинтя* (чай *бундзин*), который представлял вариацию церемонии *сэнтя*. Данную работу художника можно определить как классический образец *нанга*, в котором китайские персонажи, манера живописи и пространная каллиграфическая надпись в китайском стиле предстают в трактовке японского интеллектуала. Су Ши и Сюй Шэньвэнь стоят около плиты, на которой размещена жаровня с чайником.

*тяною* со временем приоритет получила эстетизация материальной формы.

Один из японских монахов школы Обаку написал в конце XVII века поэму в прозе, посвященную *сэнтя*, в которой он, в частности, описывает безыскусный процесс приготовления и употребления чая: «В железном котелке кипит вода пухлячками, напоминающими глаза утки. Зеленым чаем наполняется корейская чаша. Гости пьют по очереди, восклицая, что чай подобен нектару. На стенах драгоценные произведения живописи и каллиграфии монахов Сигэна и Муци» [19, с. 55].

Далее он говорит о том, что смиренные мужи не посещают пышных чаепитий, а предпочитают простую жизнь в горной хижине. Когда кто-нибудь в такой хижине на берегу озера готовит *сэнтя*, «аромат заваривающихся листьев поднимается над горшком. Не нужно ни ложечки для чая, ни веничка для взбивания. Хорошо заварившийся чай во время питья увлажняет все внутренности. После трех чашек дух человека воспаряет. Он ложится у окна и прислушивается к тростниковой флейте. Проходящие мимо знакомые дзэнские монахи интересуются, что там происходит. В ответ им показываются чайные чашки» [19, с. 56].

К концу XVIII – началу XIX века чаепитие *сэнтя* получило широкое распространение в японском обществе, охватив не только горожан, но и высшие социальные слои – аристократию и военное сословие. Сегодня трудно представить, что было время, когда *сэнтя* была более популярной формой чаепития, чем *тяною*.

Уэда Акинари (1734–1809), знаменитый писатель, поэт и ученый, был одним из ведущих апологетов *сэнтя*. Этот вид чаепития стал для него формой эскапизма, о чем он сказал в одном из своих стихотворений: «Хотя я не могу убежать из этого испорченного мира, я могу приготовить чай на воде из горного потока и дать моему сердцу отдохновение» [19, с. 90].

Японские *бундзин* (аналог китайских *вэньжэнь*) оказали значительное влияние на развитие *сэнтя*. У них сложился свой собственный вариант чаепития – *бундзинтя* (чай *бундзин*). Среди *бундзин* было немало художников, которые создали новую школу живописи *бундзинга* (живопись образованных людей), или *нанга* (живопись южной школы). Образцом для японских мастеров стала китайская *вэньжэньхуа* (живопись *вэньжэнь*) (ил. 46).

*Бундзин* регулярно проводили *сёгакай* – дружеские встречи, на которых спонтанно создавали живописные и каллиграфические работы исключительно для самовыражения, что отвечало идеалам интеллектуалов. Во время этих творческих сессий они пили чай. *Бундзин*





**Ил. 47**

Аоки Мокубэй (1767–1833)

**Чайник**

Япония, XIX в.  
Фарфор, эмали, роспись.  
В. 7,8; дм 10 см  
Подпись: Мокубэй  
Инв. № 16871 I

Аоки Мокубэй, один из ведущих представителей культуры *бундзин*, был художником, гончаром, каллиграфом. При жизни он был более известен как керамист. В 1808 году он создал печь, т. е. гончарное производство в Авата (Киото). Создавая фарфоровые изделия, Мокубэй ориентировался на китайские образцы периода Мин (1468–1644). Большая часть продукции предназначалась для чаепитий *сэнтя*. Представленный тип чайника с боковой ручкой имеет китайское происхождение. В Японии он стал называться *кюсу*. Весь набор для *сэнтя* состоит из чайника и трех чашек. Мокубэй использовал прием минской трехцветной росписи эмальями, в эскизно-условной манере выполнил изображения китайских персонажей.

**Ил. 48**

Аоки Мокубэй (1767–1833)

**Чашка**

Япония, XIX в.  
Фарфор, эмали, роспись.  
В. 4,8; дм 7,5 см  
Инв. № 16869 I



распространили свои эстетические критерии на чайную утварь *сэнтя* посредством взаимодействия с керамистами и другими ремесленниками, заказывая им определенные изделия, иногда по своим эскизам. Ярким представителем культуры *бундзин* был Аоки Мокубэй (1767–1833) – художник, каллиграф и керамист. Он создавал керамику для *сэнтя*, ориентируясь на китайские образцы (**ил. 47, 48**).

В *сэнтя* сложился свой ритуал проведения чаепития, более простой и свободный по сравнению с *тяною*. Оба варианта чаепития, каждый по-своему, отражают глубокие духовные, интеллектуальные и эстетические поиски смысла и значимости человеческого бытия.

Музей Востока располагает целым рядом предметов, имеющих отношение к *тяною* и *сэнтя*. На выставке представлена небольшая группа вещей, из которой складывается своего рода мозаика, даю-



**Ил. 49**

Мурасэ Дзихэй (1898–?)

**Сосуд юто для воды**

Япония, 1957 г.  
Дерево, лак.  
В. 28,5; ш. 33,1; гл. 21,3 см  
Инв. № 12456 I

Сосуды *юто*, похожие на чайники, предназначались для принесения горячей воды с кухни к столу. Однако в XIV–XV веках подобные изделия использовали как емкости для сакэ. Данный образец – авторское произведение, демонстрирующее тесную связь современного японского искусства со старыми традициями. Создавший его Мурасэ Дзихэй родился в Нагое, учился и работал в Токио. Он стал основателем династии мастеров лаковых изделий (в настоящее время работает его внук). Известно, что он был знаком с Китаодзи Росандзином (1883–1959), знаменитым керамистом, художником, каллиграфом, который оказал на него большое влияние. Эстетическое кредо Росандзина основывалось на традиционной системе понимания красоты и функциональности вещей, но претворялось на практике в его собственном современном видении.

В сосуде эта позиция выражена через нюансы моделировки формы в целом и отдельных ее частей (Дзихэй использовал для своих работ исключительно деревянную основу), через искусственные потертости, сквозь которые проглядывает черный лак. Мастер замечательно интерпретировал старинную форму сосуда и технику *нэгоро-нури* (лаки *нэгоро*). Эта техника появилась в конце XIII – начале XIV века в Нэгоро-дзи – буддийском монастыре (нынешняя префектура Вакаяма), куда в это время переехали монахи из окрестности Киото. Вновь прибывшие начали изготавливать лаковые изделия для нужд монастыря. Сама техника заключается в том, что вещь покрывается сначала черным лаком, затем красным. По мере использования вещи верхние слои красного лака местами протирались, царапались, и сквозь эти естественные потертости начинал проглядывать черный лак. Это придавало изделиям столь высоко ценимую японскими эстетам патины времени.

щая возможность познакомиться с обеими традициями. Наиболее ранние образцы, включающие *тяваны* (чайные чаши), чайницы, коробочки для благовоний, сосуды для воды, позволяют получить представление об эстетических воззрениях патриархов *тяною* – Мурата Сую и Такэно Дзё (**ил. 49–53**).

Обе чайные церемонии – *тяною* и *сэнтя* – оказали значительное влияние на развитие японской керамики, о разнообразии которой говорят экспонаты выставки. В современной Японии зеленый чай продолжает оставаться самым распространенным напитком. Его пьют из стаканов *юноми*, которые изготавливают из фарфора, фаянса и керамики. В музее имеется небольшая, но интересная коллекция *юноми* второй половины XX века, которую можно назвать периодом расцвета производства бытовой керамики (**ил. 53–57**).



Ил. 50

**Сосуд для воды**

Япония, 1957 г.  
Дерево, лак.  
В. 12,7; дм 15 см  
№ 1580 НВ I

Данный тип сосуда получил распространение в *тяною* с *кайсэки* (едой). После того как гости съедали предложенные легкие блюда, хозяин приносил *юто* с горячей водой, в которую клали комочки пригоревшего риса *юноко*. Японцы всегда высоко ценили вкус золотистых хрустящих зернышек риса, прилипавших ко дну после варки. Обычно гости просили хозяина угостить их рисовым лакомством, постепенно это стало частью ритуала *тяною* с *кайсэки*. Деликатес раскладывали специальной ложкой.

Ил. 51

**Сосуд для холодной воды в церемонии сэнтя**

Китай, XVIII в.  
Фарфор, глазурь, эмали, роспись.  
В. 19; дм 8,2 см  
Инв. № 16627 I

Ил. 52

**Сосуд для холодной воды в церемонии сэнтя**

Япония, вторая половина XIX в.  
Фарфор, глазурь, эмали, *суйкин* (твореное золото), роспись.  
В. 24,5; дм 11 см  
Инв. № 20289 I



Ил. 53

**Стакан *юноми* для зеленого чая**

Япония, мастерские Кутани, 1997 г.  
Фарфор, глазурь, эмали, роспись.  
В. 8,7; дм 7 см  
№ 51679 кп

*Юноми* – стаканы для зеленого чая – принадлежат к наиболее распространенным типам посуды, поскольку чай японцы пьют не только после еды, но и отдельно в течение дня и не только дома. Как правило, у каждого члена семьи имеется свой стакан для чая. Полное название стаканов для чая – *юноми тяван*. За стаканами закрепилось обозначение *юноми*, а *тяванами* стали называть чаши для чайной церемонии *тяною*. Происхождение *тяванов* и *юноми*, несмотря на их значительное различие, связано с традиционными чашками, предназначавшимися для риса или супа – *мэси тяван*. Долгое время они были деревянными, лаковыми. Форма *мэси тяванов* практически не изменилась, а *тяваны* и *юноми* приобрели свои характерные особенности. *Юноми* имеют преимущественно цилиндрическую форму, хотя встречаются также невысокие и более широкие образцы, близкие к *мэси тяван*. Очевидна связь *юноми* с цилиндрическими *тяванами*. Одним из ранних образцов *юноми* являются парные стаканы, созданные в XVII веке в мастерских Набэсима. Известный керамист того времени из Киото Нономура Нинсэй также не раз обращался к этому виду изделий.

В *юноми* нашли отражение разные эстетические положения и принципы, характерные для современного дизайна, в том числе и такие фундаментальные, как *ваби*, *саби*, *сибуи*. Связанные с дзэнским миропониманием, они стали определяющими понятиями для многих граней традиционной культуры, оказав особое влияние на формирование национальной специфики японской керамики. Особо стоит выделить *кандзё ни уттаэру* (обращение к эмоциям). Эта черта составляет важную часть японского менталитета. С ней, в частности, связано формирование установки на то, что бытовые вещи должны быть созвучны человеку, вызывать у него положительные эмоции. Это положение отчасти перекликается с *моно-но аварэ* (тайное очарование вещей) – понятием, сложившимся еще в эпоху Хэйан (794–1185). Концепция *моно-но аварэ*, трактуемая как воздействие вещей на человеческое сердце, лежит в основе обновленного японского дизайна.





**Ил. 54**

**Стакан юноми для зеленого чая**

Япония, мастерские Бидзэн, 1997 г.  
Керамика.  
В. 5,5 см  
№ 51670 кп

**Ил. 55**

**Стакан юноми для зеленого чая**

Япония, мастерские Арита, 1997 г.  
Фарфор, глазурь, кобальт, эмали, роспись.  
В. 7,8, дм 6 см  
№ 51690 кп

**Ил. 56**

**Стакан юноми для зеленого чая**

Япония, мастерские Сэто, 1997 г.  
Керамика, глазурь, эмали, роспись.  
В. 8,2; дм 6,6; подставка – дл. 12 см  
№ 51659 кп

**Ил. 57**

**Коробочки кого для благовоний**

Япония, XVII в., XIX в.  
Глина, лепка.  
В. 6,3; 7 см  
Фарфор, глазурь, эмали, роспись  
Инв. № 15324 I, 404 I

Глиняная коробочка – ранний образец *тядогу*, наглядно выражающий эстетику и дух *ваби-саби*. Фарфоровая *кого* является характерным примером чайной утвари для женских чайных церемоний, которые в XIX веке получили большое распространение. Повернутая головка птички, как бы всматривающейся во что-то, придает определенную живость фигурке. Плавный изгиб черной эмали, передающий окраску оперенья, напоминает характерный для японского изобразительного искусства мотив потока. Красный круг на белом фоне (у основания хвоста) явно соотносится с японским флагом. Таким образом, в *кого* отражены тенденции декоративно-прикладного искусства XIX века с характерными приемами стилизации, легкого юмора, ассоциативных контекстов.

*Пью сакэ в тишине –*

*Я один посреди этой ночи...*

Танэда Сантока (1882–1940)

#### «Японское вино»

Сакэ – японский алкогольный напиток, изготавливаемый из риса. За пределами Японии его называют обычно японской водкой, иногда вином, но по технологии производства сакэ ближе к пиву. По-японски оно называется *нихонсю* – «японское вино».

Способ приготовления сакэ попал в Японию из Китая. В раннем средневековье его производили на винокурнях синтоистских храмов и императорского двора. Если придворные аристократы употребляли сакэ как хмельной напиток, то в синтоизме оно имело сакральную функцию и использовалось в различных религиозных ритуалах. В японской системе верований синто (путь богов) обожествлялся весь окружающий человека мир – горы, скалы, водопады, могучие старые деревья и другие природные объекты считались воплощениями божеств *ками*. Священным было и поле, где произрастал рис. В обычные для земледельческих культур обряды, связанные с посадкой, выращиванием и сбором урожая, японские крестьяне включали поклонение и

божеству поля, и самому рису. Сакэ, производимое из риса, с раннего времени использовалось для подношений синтоистским божествам. Эта традиция сохранилась до наших дней (**ил. 58**).

Примерно с XII века крестьяне также освоили производство этого напитка для собственного потребления. Сакэ прочно вошло в жизнь японцев разных социальных слоев. До сих пор сохранился синтоистский ритуал бракосочетания *сан сан кудо* (букв. «трижды три девять»). Молодожены отпивают по очереди по три глотка сакэ из трех чаш. После этого они официально считаются мужем и женой.

#### Сакэ и поэзия

Первые упоминания о сакэ встречаются уже в «Кодзики» («Записи о деяниях древности», начало VIII в.). В повествовании о боге ветра Сусаноо есть история о том, как он победил восьмиголового дракона, напоив его сакэ.

По сравнению с китайской поэзией, где вино играло немаловажную роль в процессе поэтического творчества, в японской классической поэзии тема сакэ не получила особого развития. Исключением является цикл из тринадцати стихов поэта Отомо Табито (665–731), помещенных в «Манъёсю» («Собрание мириад листьев», VIII в.). Темой каждого из этих пятистиший выступает сакэ.

*Если ты не будешь знать,  
Что же делать, что сказать,  
Из всего, что в мире есть,  
Ценной будет вещь одна –  
Чарка крепкого вина!*

Перевод А. Глускиной

В классическом романе «Гэндзи-моготари» (конец X – начало XI в.) во многих эпизодах говорится об употреблении сакэ аристократами, но в стихах, которыми пронизан роман, упоминаний об этом напитке нет.

Несомненно, сакэ пользовалось большой популярностью у населения, и это наглядно подтверждает фольклор – народные песни и сказки. О том, что сакэ было не просто алкогольным напитком, но осмыслялось и с философской точки зрения, свидетельствует небольшое сочинение «Рассуждение о сакэ и чае» дзэнского монаха Рансюку Гэнсю, написанное в 1576 году. В нем описывается встреча двух человек, состоявшаяся в теплый весенний день: «Один, сидя на циновке среди цветов, пьет сакэ, другой, расположившись на скамеечке под сосной, пьет чай. Любителя сакэ автор называет

«господином, забывающим печали»... а приверженца чая – «мужем, смывающим заботы»» [5, с. 131]. Персонажи долго спорили. Каждый приводил аргументы и примеры из буддийских источников, доказывая преимущество своего излюбленного напитка. В конце сочинения появляется «господин, совершающий прогулку», который говорит: «...Можно спорить до бесконечности. Нельзя перечислить достоинства сакэ и нельзя определить достоинства чая. Я часто пью и сакэ и чай. И какая из этих вещей лучше или хуже? Послушайте, два старика, мое стихотворение:

*Над соснами спокойно [плывут] облака,  
Над цветами – легкий туман.*

*А я говорю: «[Это] две самые лучшие вещи в Поднебесной.  
Ведь сакэ – сакэ, а чай ведь – чай»*

[5, с. 132].

Судя по этому трактату, в обществе существовали разногласия по поводу сакэ и чая. Дзэнский монах рассмотрел проблему с позиции буддийской философии. «В сочинении Рансюку нашло отражение классическая концепция сочетания вина и чая: сначала сакэ, которое пьянит, «тянет назад», затем чайный напиток,



**Ил. 58**

Мидзуэ Найто

**Панно «Семь богов счастья – ситифукудзин»**

Япония, конец XIX – начало XX в.  
Дерево, лак, кость, перламутр, инкрустация, резьба, тонировка.  
В. 66; дл. 88 см  
Подпись – Мидзуэ (возможно, имя резчика)  
Печать (круглая, резная) – Найто  
(название фирмы-изготовителя).  
Инв. № 2931 I

Данное произведение является характерным образцом экспортной продукции периода Мэйдзи (1868–1912). Начиная со второй половины XIX века японская тематика стала чрезвычайно модной в западных странах, что способствовало возникновению и дальнейшему процветанию экспорта японских художественных изделий. Как и другие области художественных ремесел, лаковое производство активно работало на экспорт, чутко реагируя на запросы западных потребителей, которых привлекала дальневосточная экзотика, в том числе исторические и легендарные персонажи. Большой популярностью пользовались изделия, сочетающие разные техники и материалы, как в данном панно.

Изобретательно, с замечательным чувством юмора показаны ситифукудзин – «семь богов счастья». Культ ситифукудзин в окончательном виде оформился в начале периода Эдо (1603–1868) и получил большое распространение в народной среде. Божества имеют разное происхождение (китайское, индийское), и только Эбису связан с отечественной

мифологией. На панно фигуры божеств, тщательно выполненные из кости и перламутра, изображены вокруг большой лаковой чаши с сакэ. Сюжет имеет ярко выраженный благопожелательный характер, в первую очередь имеющий отношение к новогодней традиции пить *тосо* – сакэ с добавками специй, такими как семена японского перца, сухой имбирь, корица, ревеня и др. *Тосо* пьют из широких лаковых чашечек *сакэдзуки*. Этот ритуал имеет целью избавление от болезней минувшего года и обеспечение здоровья и долгих лет в будущем. В связи с *тосо* существует поговорка: «Если выпьет один человек, его семья будет здорова, если целая семья – во всей деревне никто не заболевает». Иероглифы, которыми пишется слово *тосо*, означают «победить злых духов».

В центре представлена в виде китайской богини Бэндзайтэн (Бэнтэн) – богиня знания и красноречия, музыки. Она связана с образом Сарасвати, индуистской богини музыки, знания, красноречия, красоты. В составе ситифукудзин Бэнтэн стала преимущественно богиней музыки и воплощением женской красоты. Считается также покровительницей писателей, музыкантов, ораторов. Рядом с ней слева выглядывает голова пьющего сакэ Дайкоку, из-за спины которого виднеется колотушка счастья. Образ Дайкоку пришел в Японию через Китай из Индии, где он был гневным божеством, охранителем веры. Начиная с эпохи Муромати (1335–1573) отношение к Дайкоку совершенно меняется – он получает функции божества счастья и покровителя домашнего очага. В период Эдо Дайкоку становится главным среди ситифукудзин, являясь божеством богатства и процветания. Он также вместе с Эбису является покровителем торговли.

Левее Дайкоку – Дзюродзин с веером в поднятой руке – бог мудрости и долголетия. Он имеет китайское происхождение, поэтому изображается в китайском костюме и головном уборе. С краю приложился к сакэдзуки Бияшонтэн – бог фортуны, защитник от зла, один из наиболее значимых божеств в японском буддизме. Он происходит из индийского пантеона буддийских божеств, где известен как Вайшравана («Многослышащий»). Бияшонтэн изображается в шлеме и воинских доспехах, но не имеет отношения к войне. Он защитник, в первую очередь Будды и буддийского учения, а также дарователь удачи и богатства. Изгоняет демонов, наделен даром целительства, считается воплощением силы и благородства. Как правило, он держит в руке маленькую лагуду, символизирующую сокровище буддийского учения.

Справа от Бэнтэн потягивает сакэ Эбису – древнее автохтонное божество. Культ Эбису был распространен по всей Японии и отличался большим разнообразием. Эбису издавна считался покровителем рыбаков, крестьян и в то же время почитался как одно из горных божеств. В составе ситифукудзин он стал богом богатства и удачной фортуны. Особую популярность он получил в паре с Дайкоку. Морской лещ *тай* является символом Эбису (хвост рыбы виден из корзины на его спине). Рядом с ним сидит Хотэй (Холщовый мешок). Его происхождение связывают с реальным человеком – китайским монахом по имени Ци Ци, известным также как Будай. Со временем он стал считаться воплощением Майтреи – Будды грядущего. В буддизме пришествие Майтреи осмысливалось как упорядочение Вселенной, достижение мировой гармонии. В восприятии широких народных масс оно связывалось с наступлением эры процветания и благополучия, поэтому образ Хотэя стал символом радости и довольства. Его изображают смеющимся бритоголовым толстяком в монашеском плаще, распахнутом на груди, с удлиненными мочками ушей (как у всех буддийских персонажей), несущим за спиной большой мешок с подарками.

Впереди расположился Фукурокудзю – бог долголетия, который имеет китайское происхождение. Иногда его считают воплощением сразу трех божеств – бога счастья (Фуку), бога богатства (Року) и бога долголетия (Дзю). По другой версии Фукурокудзю имеет отношение к знаменитому конфуцианскому ученому Роси. Он изображается старичком маленького роста с вытянутой головой, одетым в китайский монашеский плащ. В данном случае у него на поясе висит сосуд – один из знаков долголетия. На бортике чаши сакэдзуки изображены летящие журавли и черепахи – символы долголетия в традиционной благопожелательной системе.

который отрезвляет или, лучше сказать, создает другой вид эйфории, «поднимает вверх». Здесь, безусловно, прослеживается давняя мысль Эйсая о «питании» чаем сердца... в результате чего пьющий чай обретает спасение от недолжного состояния собственного бытия в мире. Эта концепция в полной мере воплотилась в чайной церемонии Сэн Рикю» [5, с. 133].

Сакэ стало появляться в стихах поэтов позднего средневековья, искавших новые пути поэтической самореализации и стремившихся более широко отражать современную жизнь. Сакэ, которое для японцев всегда было одним из жизненных удовольствий, конечно, не могло остаться без внимания.

*Сложил как-то вечером, когда за чаркой  
сакэ любовался садом во время снегопада.  
Им бы сейчас,  
Попивая сакэ, любоваться  
Дивной картиной, –  
Нет, бродит зачем-то народ,  
Топчет на улицах снег.*

Таясу Мунэтаке (1714–1771),  
перевод А. Долина

Сакэ у многих авторов выступает своего рода катализатором образной темы.

*Когда за вином  
со старым знакомцем сойдешься  
и пьешь без конца, –  
неизвестно, в чем больше хмеля:  
то ли в чарках, то ли в беседе...*

Окума Котомити (1798–1868),  
перевод А. Долина

Отдельной фигурой в японской поэзии нового времени выступает Танэда Сантока (1882–1940). Последнюю треть жизни поэт провел в странствиях, будучи абсолютно свободным от всех материальных привязанностей. При этом если была возможность, он никогда не отказывал себе в чарочке-другой сакэ, которое органично входило в круг его жизненных интересов.

*Есть чем закусить,  
И что выпить тоже найдется...  
Дождь над лугами.*

Танэда Сантока, перевод А. Долина

Переводчик поэзии Сантока А.А. Долин говорит о поэте: «Он ощущает каждое мгновение бытия как священную и самодостаточную частицу вечности, «частицу Будды», которая не нуждается в дополнительных комментариях и украшениях» [13, с. 18].

*Возвращаюсь домой  
Весь в лунном сиянье...*

*Власть пью сакэ,  
Листья кружатся...*

*Пью сакэ в тишине –  
Я один посреди этой ночи...*

*Путь мой близок к концу –  
И сакэ с горчинкой...*

Танэда Сантока, перевод А. Долина

Танэда Сантока сознательно подражал в жизни и поэзии эксцентричному дзэнскому монаху, замечательному поэту и каллиграфу Рёкану (1758–1831), который тоже уделил место сакэ в своих стихах:

*Как хорошо,  
Загодя дров нарубив,  
Ночь напролет  
Молча лежать у костра  
С чаркой простого сакэ!*

Рёкан, перевод А. Долина

### Сакэ сегодня

В настоящее время сакэ производится во многих районах Японии. Сакэ различается по сортам, месту изготовления, вкусу и аромату. Качество сакэ в первую очередь зависит от достоинств воды и риса. Крепость напитка варьируется от 16 до 20 градусов.

Сакэ пьют из небольших чашечек разных форм, размеров и материалов (из керамики, фарфора, лака, дерева, стекла и др.). Начиная с VIII–IX веков сакэ пили из простых плоских глиняных чашечек, называемых *сакэдзуки*. В период Камакура (1185–1333) появились деревянные, лаковые, золотые и серебряные сосуды. В начале XVIII века получили распространение фарфоровые изделия. В настоящее время цилиндрические чашечки для сакэ обозначают термином *тёко* (или *отёко*), а сосуды, похожие по форме на чаши *тяваны*, называют *гуиноми*. *Сакэдзуки* можно называть любую чашечку, если ее объем не превышает тридцати миллилитров (**ил. 59-61**). Такие чашечки используют в ритуальных и праздничных церемониях – свадебных, новогодних.

Сакэ подается с едой практически во всех вариантах *тяною*, его пьют и в *сэнтя*. Разливают сакэ из небольших бутылочек *токкури*, которые пополняют по мере их опустошения (**ил. 62-66**). Зимой сакэ хорош в подогретом виде, летом – в холодном.



**Ил. 59**

**Чашечка сакадзуки для сакэ**

Япония, Сэто, вторая половина XVII в.  
Глина, зольная глазурь, золотой лак.  
В. 4,6; дм 8 см  
Инв. № 15261 I

Керамический центр Сэто существует с XII века и входит в число «Шести старых печей» (керамических мастерских). Чаша была отреставрирована золотым лаком, что говорит о ее ценности для владельцев. Так же при реставрации поступали с чайными чашами *тяванами*. Форма чаши с ножкой называется *байдзэ-хай*.

**Ил. 60**

Нагатоти Хиромаса

**Чашечка гуиноми для сакэ**

Япония, 1997 г.  
Керамика, глазурь, роспись.  
В. 8,5; дм 7,5 см  
№ 51664 кп

Цилиндрическая форма и объем чашки позволяют называть ее *гуиноми*. Это изделие в миниатюре повторяет один из вариантов *тяванов*, вплоть до ножки, разделенной на сегменты. Создавший чашу Нагатоти Хиромаса живет в г. Хаги, который является одним из известных керамических центров. Он был основан корейскими гончарами в самом конце XVII в. Основным видом продукции Хаги были предметы чайной утвари. Нагатоти Хиромаса работает как независимый художник, но опирается на художественный опыт керамики *хаги*. В данном случае он создал ярко индивидуальный образ бытовой вещи, в которой талантливо соединил собственные и традиционные эстетические критерии.

**Ил. 61**

Токуда Ясокити (1873–1956)

**Чашечка сакадзуки для сакэ**

Япония, Сэто, первая половина XX в.  
Фарфор, глазурь, эмали, роспись.  
В. 3; дм 5,3 см  
Инв. № 12370 I

Открытая форма *сакадзуки* рассчитана на то, что человек, держащий ее в руках, сможет любоваться рисунком, нанесенным на внутреннюю сторону чаши. Летящие журавли представляют живую асимметричную композицию. Журавль – знак долголетия, один из традиционных благожелательных символов в японском искусстве.

**Ил. 62**

**Бутыль токкури для сакэ (тип росоку – «свеча»)**

Япония, XVIII в.  
Фарфор, железная красная эмаль, кобальт, роспись.  
В. 19; дм 9,2 см  
Инв. № 242 I

Первоначально название *токкури* обозначало сосуды для любых пищевых жидкостей – сакэ, уксуса, соевого соуса. Приблизительно с середины XIII века оно стало относиться исключительно к сосудам для сакэ. В это время создавались крупные емкости объемом около литра и более. Большие керамические *токкури* существовали практически до конца 1920-х годов, когда появилось массовое производство стеклянных бутылок для сакэ.

**Ил. 63**

**Бутыль токкури для сакэ**

Япония, 1957 г.  
Фарфор, глазурь, кобальт, роспись.  
В. 14,2 см  
Инв. № 12916 I

Сосуд сделан в стиле *мингэй*, что буквально значит «народное искусство». Этим термином обозначают произведения, выполненные руками художников-непрофессионалов в традициях народного искусства.





**Ил. 64**

**Бутыл для сакэ  
(тип *раккё* – «луковица»)**

Япония, мастерские Сэто, XVI в. (?)  
Керамика, глазурь.  
В. 15; дм 8 см  
Инв. № 436 I

**Ил. 65**

**Бутыл *токкури* для сакэ**

Япония, 1957 г., стиль *мингэй*  
Фарфор, глазурь, кобальт, роспись.  
В. 14,2 см  
Инв. № 12916 I

**Ил. 66**

**Бутыл *токкури* для сакэ  
(тип *каракара*)**

Япония, XVIII в.  
Керамика, глазурь, роспись.  
В. 13; дм 11,5 см  
Инв. № 497 I

Трехцветное глазурное покрытие бутыл называется *то-сансай* (танские три цвета), поскольку повторяет цвета, характерные для китайских керамических изделий эпохи Тан (VII–X вв.).



В первые дни Нового года по традиции всем членам семьи полагается выпить немного *тосо* (особый сорт сакэ), чтобы быть здоровыми и благополучными целый год. Для этого используют специальный лаковый набор посуды – чайник и три мелкие *сакэдзуки*, которые ставятся на невысокий столик-поднос (ил. 67).

Особый сорт слабого сладкого сакэ предназначается для Праздника девочек (3 марта). Во время любования цветением сакуры устраивают чаепития на воздухе, а во время пикников обязательно пьют сакэ. Этот обычай уходит корнями в древность, когда во время цветения сакуры совершался ритуал почитания божества.

Сегодня и чай, и сакэ очень распространены и занимают значительное место в жизни японцев. Хорошие сорта и того и другого продукта считаются отличным подарком. Оба напитка имеют давнюю историю бытования в японской культуре.

Ил. 67

**Столик-поднос**

Япония, 1957 г.  
Дерево, резьба, лак.  
В. 10; дм 30 см  
Инв. № 2030 I

КАВ •  
КАЗ  
И  
СРЕД •  
НЯ •  
Я  
АЗИЯ

*Что сравню во вселенной со старым вином,  
С этой чашею пенной со старым вином?*

Омар Хайям (1048–1122)

### Виноградное вино

Виноградное вино – один из наиболее популярных напитков у многочисленных народов Средиземноморья, Среднего Востока, Кавказа и Средней Азии. Археологи, палеоботаники и даже лингвисты находят различные следы виноградарства в этих регионах в глубокой древности. Там, где произрастал виноград, сначала дикий, а потом и окультуренный, его ягоды использовали в пищу. Появление виноградного вина могло произойти в тот момент, когда собранный урожай винограда превысил количество, которое можно было съесть за короткий срок. В то далекое время, кроме сушки, других специальных способов для хранения полученных запасов винограда у людей не было. Естественно, собранный запас ягод в жару начинал бродить. В результате процесса брожения получился напиток, который и дал начало одной из древнейших традиций в человеческой деятельности – виноделию. Помимо определенного количества винограда существует еще один обязательный компонент виноделия. Это тара, в которой происходит процесс брожения виноградного сусла. Такой тарой могли быть лишь керами-

ческие сосуды, ведь деревянные бочки, к которым все так привыкли, появились значительно позднее – в I веке н.э. Таким образом, виноделие и гончарное ремесло оказались взаимосвязаны. Как только люди научились делать достаточно большие емкости из глины, они смогли начать готовить и вино.

Один из ранних опытов виноделия зафиксирован на поселении Хаджи-Фируз-Тепе в горах Загрос (Западный Иран), датированный эпохой неолита (VI тыс. до н.э.). Здесь археологи раскопали жилище, в полу которого были вкопаны несколько девятилитровых кувшинов. На внутренних стенках сосудов удалось обнаружить красноватый и желтоватый осадок. Химический анализ показал высокое содержание виннокаменной кислоты в составе этого вещества. Значит, в кувшинах когда-то хранился продукт, сделанный на виноградной основе. Но можно ли считать этот факт бесспорным свидетельством существования организованного виноделия? Может быть, здесь хранили виноградный сок, который, как известно, в течение нескольких дней при комнатной температуре скисает сам по себе, начинает бродить и превращается в вино.

Как письменные источники, так и данные этнографии показывают, что в регионах, где было развито виноградарство, в том числе на Кавказе и Средней Азии, вино играло большую роль в общественной жизни. Оно выступало не только как обычный напиток, но являлось весьма значимым идеологическим фактором. Было давно замечено, что алкоголь, возникающий в вине в результате брожения, обладает как положительными, так и отрицательными свойствами. Потребление вина придает силы, но может и убить; вино возбуждает веселье и вызывает печаль, тонизирует и усыпляет. Такая дихотомия вина, его двуликость, вела к возникновению многочисленных мифов: с одной стороны, вино обрасталось культами различных богов, покровителей вину и виноделию, а с другой стороны – появлялись запреты на его чрезмерное употребление. Везде, где только произрастает виноград, до сегодняшнего дня сохраняются традиционные праздники, которые приходятся на сбор урожая винограда или время, когда молодое вино готово к употреблению. Поэтические строчки поэтов разных времен и народов, посвященные вину, описывают состояние алкогольного опьянения и как духовный экстаз, и как тяжелейшую депрессию.

Конечно, в разных регионах произрастают разные виноградные лозы, из них изготавливаются разные вина, имеющие свой неповторимый вкус и аромат.

Мы никогда не сможем узнать, каким вкусом обладали вина в далеком прошлом. В фондах Музея Востока находятся археологические материалы по Северному Кавказу и Средней Азии, в частности, разнообразная столовая посуда, которая использовалась для питья вина. Эти материалы позволяют нам реконструировать обстановку и отчасти духовную атмосферу тех мгновений, когда наши далекие предки пили вино. К этим «немым свидетельствам» добавляются различные письменные источники, содержащие lapidary информацию или выпренно воспевающие застолья давних времен.

Итак, попробуем представить себя участниками тех древних пиров, которые проходили в далекие времена на территории Северного Кавказа и Средней Азии.

### Вино на Северном Кавказе

Территория Северного Кавказа в VI–IV веках до н.э. представляла собой периферию античного мира, где проживали племена, известные в греческих источниках под собирательным названием меоты. В материальной культуре и искусстве меотов прослеживается целый комплекс различных внешних влияний: в искусстве – элементы скифского звериного стиля, в социальной атрибутике – воздействие Ахеменидского Ирана, в бытовой культуре – греческие черты. Несмотря на то что наиболее интересные материалы меотского времени, связанные с нашей тематикой, происходят из так называемых курганов-святилищ, на которых совершались ритуальные тризны, мы можем представить, что примерно такой же набор посуды использовался верхушкой меотского общества и на светских пирах.

### Влияние Ахеменидского Ирана

Одним из примеров драгоценной столовой утвари, которая могла присутствовать на пирах меотской знати V века до н.э., служит золотой сосуд в форме рога, завершающегося скульптурным изображением головы кошачьего хищника (льва?). Он был найден в четвертом кургане знаменитого Уляпского могильника. Очевидно, что сосуд повторяет форму ритонов – пиршественных сосудов, популярных в Ахеменидском Иране (VI–IV вв. до н.э.). Прототипом этой формы послу-

жили рога крупного животного, традиция питья из которых сохранилась на Кавказе вплоть до наших дней. Однако от обычного рога ритон отличается несколькими деталями. Нижняя часть ритона, как правило, оформляется скульптурным изображением – протомой, под которой имеется сливное отверстие. Вероятно, первоначально ритоны использовались в каких-то ритуалах, связанных с возлиянием вина. Впоследствии у Ахеменидов ритоны превратились в драгоценные пиршественные сосуды. Для своих пиров древние персы уже не использовали рога животных, а заказывали ритоны из золота и серебра. Престиж Ахеменидов был настолько высок, что не только подвластные империи народы, но и ближайшие соседи переняли эту «застольную» традицию, сделав ритоны непременным атрибутом своих пиров (ил. 68).

С точки зрения современного человека, пить из ритонов очень неудобно, поскольку ритон, по существу, представляет собой воронку: вино наливалось сверху и выливалось через нижнее отверстие, если его не закрыть пальцем. Как предполагают, из ритонов пили лишь в исключительных случаях. Чаще они служили для разливания вина в широкие чаши фиалы, из которых пирующие и пили. Для знатных людей торевты делали такие чаши из драгоценных металлов, покрывая их богатым узором. Подобная



серебряная фиала была найдена на территории Адыгеи при раскопках одного из курганов недалеко от аула Уляп (ил. 69).

### Влияние греческой культуры

#### на меотов

Вино для греков в античное время было составной частью их ежедневного рациона и важным компонентом многочисленных ритуалов, прежде всего связанных с Дионисом – богом вина и плодородия. Греческое застолье – симпозиум – имело четкие правила, определявшие и число участников, и сосуды, которые использовались во время застолья, и обязательные действия пирующих, и множество других деталей. С одной стороны, подоб-

#### Ил. 68

#### Ритон

Адыгея, Красногвардейский район, аул Уляп, курган 4, конец V – начало IV в. до н.э. Золото, ковка, накладной орнамент, пайка. Дл. 31,3; дм венца 12,8–7,6 см. Инв. № 35 М-IV

Этот сосуд, скорее всего, был сделан местным мастером, на что указывает такая характерная черта, как длина патрубка. О том, что мастер исходил из ахеменидского образца, свидетельствует протома в виде головы хищника – льва. Как известно, лев был одним из царских символов Ахеменидской династии.



**Ил. 69**

**Чаша для вина фиала**

Адыгея, Красногвардейский район, аул Уляп, курган 4, конец V – начало IV в. до н.э. Серебро, ковка, чеканка, гравировка. В. 6; дм 20,2 см Инв. № 38 М-IV

Для пиров знати мастера-торевты делали чаши фиалы из драгоценных металлов. Как правило, чаши покрывались богатым узором. Вино наливалось в фиалу через ритон. Вероятно, эта фиала была сделана в Ахеменидском Иране.

**Ил. 70**

**Сосуд в виде ритона с протомой Пегаса**

Адыгея, Красногвардейский район, аул Уляп, курган 4, вторая половина V в. до н.э. Серебро, позолота, ковка, чеканка, штамповка, пайка. В. 30; дм 8,8–3,7 см Инв. № 37 М-IV

Этот сосуд принято называть ритоном, хотя, скорее всего, он никогда таковым не являлся. Форма сосуда напоминает рог, что характерно для ритонов. Кроме того, в нижней части он украшен скульптурным изображением крылатого коня – Пегаса. Однако никакого сливного отверстия в нижней части у этого сосуда никогда не было. Кроме того, он имеет ножку, благодаря которой может стоять вертикально на столе с налитым в него вином. Скорее всего, автором настоящего произведения тореvтики являлся профессиональный скульптор, работавший и с серебром, и с золотом. Судя по форме ножки, сосуд мог быть изготовлен в Аттике. Вероятно, он служил для украшения стола богатого человека, который им очень дорожил – ремонтировал, обновлял декор: так на верхней части тулова появилась золотая декоративная пластина с изображением битвы олимпийских богов с гигантами.



ная регламентация напоминала ритуал. С другой стороны, несмотря на наличие точных установлений, симпозиум представлял собой вполне светское мероприятие, которое совершалось вне храмовых стен, так сказать, в домашней обстановке. Безусловно, любое застолье древности было еще и инструментом демонстрации социального положения. Одним из проявлений статуса пирующих являлась посуда, украшавшая стол. Греческая цивилизация за несколько столетий своего существования выработала стандартный набор столовой посуды, который использовался на пирах. В этот набор входили сосуды нескольких основных видов: кра-тер, ритон, канфар, скифос.

Как известно, древние греки пили вина, разбавленные водой. Источники сообщают, что при этом нередко употреблялась морская вода. Как правило, вино наливали в воду, а не наоборот, – считалось, что таким образом получался менее опьяняющий напиток. Для смешения воды и вина использовали кратеры. Обычно вино разводили в пропорциях 1:3, 3:5, или 2:3, чтобы крепость напитка не превышала 5–10 градусов. Причем традиция разведения вина была вызва-

на отнюдь не стремлением сэкономить напиток, а необходимостью улучшить его вкусовые свойства. Греческие вина были густыми и сладкими, именно поэтому их разводили водой. В то же самое время скифы Причерноморья пили привозные греческие вина неразбавленными. Возможно, так же поступали и меоты на Северном Кавказе.

Одним из наиболее популярных видов сосудов на греческом пиру были ритоны. В этой связи особый интерес представляет кубок, найденный также в одном из Уляпских курганов, с протомой в виде Пегаса, крылатого коня, приносящего вдохновение. Этот сосуд хотя и принято называть ритоном, скорее всего таковым не являлся, так как не имел сливного отверстия в нижней части (ил. 70). Вероятно, он служил украшением стола знатного лица, возможно, имевшего отношение к поэзии, на что указывает протомой в виде Пегаса. Некоторые детали свидетельствуют, что «псевдоритон» был сделан профессиональным скульптором в Аттике. Однако впоследствии сосуд был вывезен из Греции и попал во владения меотов, где стал достоянием местного вождя. Как большая драгоценность, «псевдоритон» был использован в ритуале, проводившемся на кургане-святилище. Возможно, именно тогда он был намеренно поврежден, что символизировало принесение жертвы богам.

В материалах из погребений древних меотов встречаются и другие греческие столовые сосуды: канфары и скифосы (ил. 71). Мы можем предполагать, что меотская знать, подражая греческому застолию, использовала сосуды тех же форм, что и греки во время своих симпозиумов. Однако, как именно проходили меотские пиры, нам неизвестно. Греческое выражение «пьет как скиф» выражало пренебрежительное отношение цивилизованных людей к привычкам варваров, напивавшихся пьяными. Не исключено, что и меоты могли быть занесены в этот список неотесанных «варваров».

Между тем сами греки иногда забывали про умеренность, судя по поэтическим строчкам комедиографа Эвбула (IV в. до н.э.), которые тот приписывает богу виноделия Дионису [42, с. 52–53]:

*Три чаши я дарю благомыслящим  
В моем застолье: первой чашей чествуем  
Здоровье, а вторую – наши радости  
Любовные, а третьей – благодатный сон.  
Домой уходит умный после этого.  
Четвертая нахальству посвящается,  
Истошным воплям – пятая, шестая же –  
Разгулу пьяному, седьмая – синякам,  
Восьмая чаша – прибежавшим стражникам,  
Девятая – разлитью желчи мрачному  
Десятая – безумью, с ног валящему.  
В сосуде малом скрыта мощь великая,  
Что с легкостью подножки ставит пьяницам.*

Перевод Н. Голинкевича



Греческая колонизация Причерноморья сопровождалась огромным культурным влиянием на местное население. Одним из проявлений этого влияния стала мода на греческую керамику, которая, судя по всему, была достаточно дорогой и редкой. Между тем спрос определял предложение, и местные керамисты стали делать столовую посуду, которая под-

Ил. 71

**Канфар двуручный**

Адыгея, Шовгеновский район, IV–III вв. до н.э.  
Глина, гончарный круг, лощение, обжиг.  
В. 16,5; дм тулова 12,7 см  
Инв. № 249 Кр-IV



**Ил. 72**

**Краснофигурный килик**

Адыгея, Красногвардейский район, аул Уляп, курган 4, первая четверть IV в. до н.э.  
Глина, гончарный круг, черный лак, следы белой краски, штамповка, обжиг.  
В. 8; дм 14,7 см  
Инв. №10 Кр-IV

**Ил. 73**

**Кубок двуручный**

Адыгея, Красногвардейский район, аул Уляп, курган 4, IV в. до н.э.  
Глина, гончарный круг, обжиг.  
В. 10,5; дм 7 см  
Инв. № 14 Кр-IV

**Ил. 74**

**Кружка**

Адыгея, Шовгеновский район, с. Чернышев, Серегинский грунтовый могильник IV–III вв. до н.э.  
Глина, гончарный круг, обжиг.  
В. 8,5; дм устья 9,4 см  
Инв. № 584 Кр-IV

ражала греческим образцам (ил. 72–74). Скорее всего, эта посуда предназначалась для менее обеспеченных людей, и уже совсем неизвестно, следовали ли эти люди предписаниям проведения греческих симпозиумов или пили неразбавленное вино среди своих друзей в соответствии с местными традициями.

**Амфоры**

Одним из проявлений греческого влияния на Причерноморье и Северный Кавказ стало распространение амфор. Среди сосудов этого типа были и спортивные призы, и погребальные урны, но в наибольшей степени амфоры использовались в качестве тары, предназначенной для морских перевозок и хранения ряда продуктов – в основном оливкового масла и вина.

Как правило, объем амфор колебался от пяти до пятидесяти литров. При наличии яйцевидного тулова амфоры имели две высокие петлевидные ручки, что обеспечивало удобство при ручной транспортировке, погрузке и разгрузке. Высокое и достаточно узкое горло давало возможность герметично закрывать сосуд, сохраняя перевозимый или хранящийся в нем продукт (ил. 75). Амфоры, изготавливающиеся в разных уголках греческого мира, отличались по характеру глины, по форме. Кроме того, на амфорах нередко ставились клейма, указыва-



**Ил. 75**

**Амфора (гераклейская)**

Адыгея, Красногвардейский район, аул Уляп, курган 5, IV в. до н.э.  
Глина, гончарный круг, лощение, обжиг.  
В. 70; дм тулова 26,8 см  
Инв. № 30 Кр-IV

Многие амфоры имели достаточно специфическую коническую нижнюю часть – этот тип называют остродонными. Есть версия, что такая форма давала возможность выкладывать в трюме корабля из амфор подвижную конструкцию, напоминающую модель на шарнирах, обеспечивавшую сохранность керамических изделий даже при сильной качке. Однако на суше при хранении остродонных амфор в подвалах их приходилось прислонять друг к другу. Современники писали, что в таком виде амфоры похожи на толпу пьяниц, раздувшихся от вина.



**Ил. 76**

**Стакан**

Адыгея, Теучежский район, могильник Пшиш, XIII–XV вв.  
Стекло, литье, налпы.  
В. 11,3; дм устья 7,7 см  
Инв. № 479 Кр-IV

**Ил. 77**

**Кубок**

Краснодарский край, станица Тенгинская, грунтовый могильник, II–I вв. до н.э.  
Стекло, литье, шлифовка.  
В. 13; дм устья 12,2 см  
Инв. № 1235 Кр-IV

ющие на место их изготовления. Поэтому, учитывая региональную типологию амфор, а также наличие на них клейм, можно уверенно говорить о географии связей греческого мира с колониями. При этом не стоит забывать, что в меотской среде остродонные амфоры продолжали играть роль тарной посуды, но качество изготовления этих привозившихся изда- лека сосудов придавало рядовым грече- ским изделиям высокое социальное зна- чение на Северном Кавказе.

**Стекло**

Помимо керамики в эллинистических пи- рах на Востоке использовалась и стеклян- ная посуда. Первые стеклянные изделия появились еще в Древнем Египте, а затем технология их изготовления была заве- зена в Грецию. Нередко стеклянная по- суда по своим формам воспроизводила металлические и керамические образцы. Трудоемкость изготовления, хрупкость, привлекательный вид – все это делало стеклянные сосуды дорогими, социаль- но-значимыми изделиями, тем более на Северном Кавказе, где посуда из стекла приравнивалась по стоимости к издели- ям из драгоценных металлов (**ил. 76, 77**).



**Кочевая специфика**

Северный Кавказ с глубокой древности был регионом, где проходили различные народы, в том числе и кочевые, которые приносили свои художественные тра- диции на местную почву. Например, тра- дицию изготовления керамических сосу- дов, украшенных зооморфными ручками, хорошо знакомую различным иранским народам в древности и раннем средневе- ковье. Несмотря на условный схематизм лепки, в изображениях на ручках можно распознать медведей, кабанов, баранов.

Считалось, что подобные ручки служили оберегами содержимого сосуда. Однако что же пили из подобных сосудов, нам не- известно: было ли это виноградное вино – продукт земледельческой культуры – или кочевники Северного Кавказа упо- требляли хмельной напиток, сделанный на основе проса? Последнее наиболее вероятно, так как такой напиток сохра- нялся в традиционном обществе у наро- дов Северного Кавказа (**ил. 78, 79**).



**Ил. 78**

**Сосуд с зооморфной ручкой**

Адыгея, Шовгеновский район,  
Чернышевский грунтовый могильник,  
I–III вв. н.э.  
Глина, гончарный круг, лощение, обжиг.  
В. 9,5; дм 15,8 см  
Инв. № 84 IV

**Ил. 79**

**Кувшин с зооморфной ручкой**

Адыгея, Красногвардейский район,  
х. Штурбино, грунтовый могильник,  
I–III вв. н.э.  
Глина, гончарный круг, обжиг.  
В. 17,5; дм 10 см  
Инв. № 352 Кр-IV

### Вино в Средней Азии

Средняя Азия издревле входила в ареал, где занимались выращиванием винограда и изготовлением виноградного вина. С питьем местного вина связаны и некоторые знаменитые эпизоды из жизни великих людей, имевшие место в Средней Азии. Один из таких случаев произошел в конце IV в. до н.э. во время восточного похода Александра Македонского. Известно, что Александр был большим любителем вина и, подобно своему отцу Филиппу, обычно пил его неразбавленным. Зная это пристрастие царя, льстивые современники сравнивали поход Александра на Восток с путешествием олимпийского бога Диониса в Индию, тем самым намекая на сходство Александра с самим богом. Однако если боги иногда и снисходительны к пьяницам, то святотатства никому не прощают. На пиру, который проходил в Мараканде (Самарканд) во время зимовки войска, пьяный Александр убил своего молочного брата Клита, до этого не раз спасавшего ему жизнь. Убийство друга потрясло Александра. Чтобы успокоить царя, в его окружении стали говорить, что Клит стал сакральной жертвой, принесенной Дионису. Очевидно, что и Александр, и его сотрапезники пили на том злосчастном пиру местное вино.



В доисламские времена виноделие в Средней Азии было очень широко развито, о чем свидетельствуют письменные источники парфянского времени (II–I вв. до н.э.). Так, на городище Старая Ниса (Туркмения), которое представляло собой храм правящей в Парфии династии Аршакидов, было обнаружено большое количество записей на фрагментах керамики (остраках). Надписи, выполненные черной тушью, нанесенные тонкой ки-

сточкой или тоненьким тростником, содержат разнообразные сведения о деятельности винохранилища, расположенного на территории храма. Здесь имеются указания о количестве поступившего вина и его происхождении: с какого виноградника привезено вино, кто был его поставщиком и когда это произошло. Кроме того, нередко встречаются упоминания, касающиеся дальнейшего использования вина: отдано кравчим, перелито в другой хум, скисло.

Однако в истории виноделия и винопития Средней Азии Старую Нису прославили не многочисленные хозяйственные надписи, касающиеся вина, а так называемые нисийские ритоны. Более пятидесяти великолепных ритонов из слоновой кости были найдены в одном из помещений сокровищницы Старой Нисы в 1948 году. Уже почти пятьдесят лет по поводу происхождения и назначения этих сосудов ведется обширная научная полемика. Согласно одной из точек зрения, которой придерживается и автор текста, нисийские ритоны являлись дорогим сервизом, сделанным для греко-бактрийского царя или его ближайшего окружения. Сейчас сложно сказать, каким образом ритоны попали в Парфию: были ли они военной добычей или дипломатическим даром. Скорее всего, ритоны на Старой Нисе служили дорогой посудой на коллективных ритуальных трапезах, и пили из них то самое вино, которое упоминается в остраках (**ил. 80**).

Ил. 80

#### Ритон

Туркмения, Старая Ниса, II в. до н.э. в. Хрисоэлефантинная техника (слоновая кость, стеклянная паста, полудрагоценные камни, дерево, резьба, склейка, золочение) В. 43,5; дм 12 см Инв. № 3950 IV

Ритоны, найденные в 1948 году на городище Старая Ниса, давно признаны хрестоматийными примерами искусства эпохи эллинизма. Несмотря на то что традиционно ритоны принято относить к произведениям искусства резьбы по кости, использованные при их изготовлении материалы и техники – слоновая кость, дерево, наличие металлических и каменных деталей, окраска и золочение – свидетельствуют, что перед нами образцы хрисоэлефантинной техники. В этой технике в Древней Греции делались как монументальные статуи, так и дорогие культовые атрибуты. Вероятнее всего, нисийские ритоны были сделаны в Греко-Бактрии – царстве, которое в Средней Азии более чем на столетие (середина III – середина II вв. до н.э.) сохранило традиции греческой культуры. Всего было найдено более 50 ритонов. Можно предположить, что это был сервиз, сделанный для царя или человека из его ближайшего окружения. Нисийские ритоны сочетают в себе черты ахеменидского и греческого искусства, очень точно воплощая одну из основных идей эпохи эллинизма – культурное взаимодействие.



#### Усадьба в Фергане

Между тем на территории Средней Азии традиция виноделия фиксируется не только в храмовых комплексах или дворцовых сооружениях, но и в небольших сельских поселениях.

В горах далекой Ферганы, известной в китайских источниках как княжество Давань, археологи раскопали небольшую сельскую усадьбу – Кайрагач, которая существовала в IV–V вв. н.э. В одном из помещений усадьбы располагалось святилище. В нем на большой суфе – своеобразном помосте – были установлены антропоморфные идолы. Разные по размерам (от небольших до более чем полуметровых скульптур), выполненные из алебаstra, идолы передают один и тот же антропологический тип людей, с удлиненным черепом и раскосыми глазами. Несмотря на большую условность в изображении, у всех идов

присутствует черный головной убор, напоминающий шапочку китайских чиновников. Что связывало в далекие времена Фергану с Древним Китаем? Известно, что именно из Ферганы в Поднебесную империю доставлялись великолепные кони, которых китайские авторы сравнивали с драконами.

Во время раскопок усадьбы был получен богатый керамический материал, позволяющий судить о том, что ее обитатели были не чужды питью вина. Среди находок имеются сосуды, в формах которых отчетливо видны очертания ритонов – популярного вида пиршественной посуды античного времени. Так, кайрагачский ритон имеет форму удлиненного горшка, нижняя часть которого выполнена в виде конуса со сливным отверстием в основании. Не забыта и идея протомы



**Ил. 81**

#### Ритон

Юго-западная Фергана, усадьба Кайрагач, IV–V вв. н.э.  
Глина, гончарный круг, налеп, красно-коричневый ангоб, обжиг. В. 27; дм устья 5,3 см  
№ 8987 кп

**Ил. 82**

#### Ритон

Юго-западная Фергана, усадьба Кайрагач, IV–V вв. н.э.  
Глина, формовка, обжиг, роспись ангобом  
В. 7; дм 21,7 см  
Инв. № 8989 III

Данный двухсосковый ритон, имитирующий форму фляги, сделанной в виде кольца, практически не имеет аналогий в Средней Азии. Наиболее близкую аналогию представляет ритон в виде кольца, который был найден на культовом памятнике Калалы-гыр 2 (Хорезм, IV–II вв. до н.э.). Наличие двух сливных отверстий объясняется использованием такого сосуда в определенных ритуалах, когда вино выливалось из двух отверстий одновременно в две подставленные чаши. Выпивая вино, участники ритуала приходили к определенному соглашению. Это мог быть ритуал побратимства, заключение какого-либо договора или союза.

(скульптурного завершения), место которой в данном случае занимают налепы в нижней части конуса, условно передающие голову рогатого копытного животного (оленья?) (ил. 81).

Среди кайрагачской керамики имеется и еще одна разновидность ритона – двухсосковый сосуд в форме керамического кольца. Наличие двух сливных отверстий, скорее всего, предполагало, что из такого сосуда вино будет одновременно наливать в две чаши. Выпитое вино, налитое таким образом, должно было символизировать побратимство, подтверждать некие договоренности, скреплять союзы. Может быть, такие диковинные формы сосудов использовались в ритуалах, проводившихся в родовом святилище (ил. 82).



**Ил. 83**

**Кубок**

Юго-западная Фергана, усадьба Кайрагач, IV–V вв.  
Глина, лепка, правка на гончарном круге, красно-коричневый ангоб, лощение, процарапанный орнамент, обжиг.  
В. 16,5; дм устья 11,2 см  
№ 53501 кп

**Ил. 84**

**Кружка**

Средняя Азия, юго-западная Фергана, усадьба Кайрагач, IV–V вв.  
Глина, лепка, красно-коричневый ангоб, лощение, обжиг.  
В. 9; дм устья 8,5 см  
№ 53507 кп

Вместе с тем в керамическом комплексе, найденном в усадьбе, имеются два разных типа сосудов для питья, использовавшихся во время скромных пиров, которые могли здесь проходить. К первому типу относится так называемый кубок на ножке – небольшой округлый широкогорлый горшочек на невысокой ножке (**ил. 83**). Перед нами отчетливая попытка воспроизвести классическую форму кубка, восходящую к далекому эллинистическому прототипу. Ко второму типу относится кружка с петлевидной ручкой (**ил. 84**). Считается, что сама форма кружки возникла в кочевой среде. Таким образом, в горной усадьбе в Фергане жили люди, использовавшие в своих застольях кубки, пусть и сильно напоминающие горшки, и кружки, такие же, как у кочевников. И скорее всего, эти люди пили местное виноградное вино, которое вместе с ферганскими конями поступало в далекий Китай. И судя по идолам в святилище, связь с Китаем имела для них некий сакральный характер.



**Вино и вода**

Вино и вода, с одной стороны, такие же антагонисты, как пьянство и трезвость, а с другой – они тесно связаны друг с другом. Часто археологам не удается разобраться в отношениях этой, казалось бы, очень простой пары.

Питьевая вода всегда играла огромную роль в Средней Азии. Колодцы, родники, источники нередко наделялись сакральным значением, что тем самым подчеркивало их важность. Для сбора талой и дождевой воды в Средней Азии делали особые архитектурные сооруже-

ния сардоба. Питьевую воду из сардоба, колодцев или источников водоносы возили на базары в кожаных мешках. Но как сохраняли воду в домашних условиях? Вопрос хранения питьевой воды, по крайней мере в Средней Азии, до сих пор мало освещен.

Известно, что и в Греции, и в Средней Азии вино хранили в огромных глиняных сосудах (пифосах и хумах). Хумы в большом количестве находят при раскопках древних среднеазиатских городищ. Были обнаружены и другие глиняные сосуды довольно большого размера,



**Ил. 85**

**Фляга**

Средняя Азия, Джеты-асар. I в. до н.э.  
Глина, гончарный круг, обжиг.  
В. 58,7; дм 24,5 см  
Инв. № 1484 Кр-IV

Среднеазиатские керамические фляги известны по материалам многих памятников. Как правило, такие сосуды имеют один плоский бок, который прямо указывает на возможность транспортировки сосуда на вьючном животном. Несомненно, что фляги предназначались для перевозки каких-то жидкостей. Греки перевозили вино в амфорах по морю. По Великому шелковому пути из «Западного края» (Средней Азии) в Китай караваны везли виноградные вина. Вряд ли была необходимость нагружать на вьючных животных тяжелые керамические фляги, заполненные вином – в качестве тары могли использовать легкие кожаные бурдюки. По крайней мере, среди терракот времени правления династии Тан (618–907) встречаются изображения жителей «Западного края», т.е. согдийцев, с кожными бурдюками в руках.

получившие название фляги, которые могли использоваться для транспортировки каких-то жидкостей (**ил. 85**).

Греки перевозили вино в амфорах по морю. Интересно – в какой таре виноградные вина доставлялись караванами по Великому шелковому пути из Средней Азии в Китай? Вряд ли была необходимость нагружать вьючных животных тяжелыми керамическими флягами, заполненными вином. Среди китайских терракот времени правления династии Тан (618–907) встречаются изображения жителей «Западного края», т.е. согдийцев, с кожными бурдюками в руках. Что же находилось в этом бурдюке, а что в керамической фляге – вино, вода?

**Согдийский пир**

Китайские источники рассказывают о жителях Согда, одного из историко-культурных регионов Средней Азии, что согдийцы – торговый народ, у которого принято мазать рот медом младенцу сразу при рождении, чтобы у него была медоточивая речь, а в руку вкладывать монету, чтобы он рос настоящим купцом. Действительно, найдено большое количество самых разнообразных свидетельств, которые говорят о том, что согдийцы в V–VIII ве-

ках контролировали значительную часть торговли по Великому шелковому пути, соединяющему Средиземноморье и Китай. Прибыль от торговли способствовала расцвету культуры и искусству Согда. Вероятно, в повседневной жизни согдийцев, тесно связанной с опасностями и трудностями караванных дорог, находилось место и для веселого застолья. Судя по многочисленным изображениям пиршественных сцен, известных по согдийской настенной живописи, украшавшей жилые здания и храмы, а также по погребальным рельефам, пир был важным элементом согдийской культуры. Скорее всего, основным напитком на пирях согдийцев было виноградное вино. Одним из аргументов в пользу этого являются изображения виноградников, на фоне которых разворачиваются сцены пиров.

Хотя письменные источники и не сохранили информации о характере и вкусе согдийского вина, нам известно большое количество раннесредневековых винодавлений, открытых во время археологических раскопок в Согде. Согдийские винодавлильни представляли собой конструкцию, имевшую в основе прямоугольный резервуар (примерно 2,2x1,5 м), выложенный квадратной керамической плиткой и обмазанный специальным во-

донепроницаемым алебастровым раствором. Резервуар имел наклон к одной из коротких сторон, в нижнем бортике которой находился слив в виде керамической трубы неширокого диаметра. Труба соединялась с хумом. На городище Дурмон-тепе под Самаркандом на дне одной из винодавлений были найдены косточки винограда. Очевидно, виноград закладывался в резервуар целыми гроздьями, после чего его давили ногами. Полученная масса отстаивалась и начинала бродить, а веточки, содержащие значительное количество пектина, оказывали воздействие на крепость и цвет забродившего сусла, придавая будущему вину красный цвет. Через определенное время скопившийся в нижней части резервуара забродивший виноградный сок спускали через керамическую трубу в хум. Собранное в хуме молодое вино вычерпывали и разливали в другую тару.

Судя по известным изображениям, участники согдийского пира сидели на коврах, как правило, за низенькими столиками. В руках у пирующих можно увидеть широкие чаши и ритоны. По сравнению с античным временем ритоны немного изменили свою форму: они стали чуть короче, протома увеличилась в размерах. Пожалуй, самое главное, что теперь из ритонов пили по-другому, подставляя рот под струю вина, контролируя подачу вина пальцем, открывая или за-



крывая сливное отверстие. Этот способ использовался и раньше, но в раннем средневековье он стал преобладающим, и никто уже не наливал вино из ритона в чашу, прежде чем его выпить.

По всей видимости, согдийцы не разбавляли свое вино. Дошедший до нас набор согдийской столовой посуды не содержит специальных сосудов для разведения вина водой типа кратеров. Нет изображений таких сосудов в сценах согдийских пиров в настенных росписях. Обычно виночерпий разливал вино из одноручных кувшинов с небольшим выступающим сливом на венчике. Такие кувшины, сделанные из металла, как и их керамические подражания, хорошо известны по археологическим материалам (**ил. 86, 87**). Кувшины подобной формы встречаются в тореvтике Сасанидского Ирана и, скорее всего, имеют греческие прототипы.

Наряду с кувшинами, в которых прослеживается античное влияние, в Согде были распространены небольшие округлые сосуды с носиками, сделанными в виде головок животных и птиц. Как правило, их называют чайниками, несмотря на то что к чаю они никакого отношения иметь не могли за неимением в то время чая. Вопрос о том, что из них пили



**Ил. 86**

**Кувшин**

Средняя Азия, Джигербент, IX в.  
Глина, гончарный круг, красный ангоб, лощение, лепка, резьба, обжиг.  
В. 31; дм 18,5 см  
Инв. № 902 Кр-IV

В Средней Азии керамисты издавна имитировали в глине более дорогие произведения тореvтов. Данный кувшин, найденный на городище Джигербент, повторяет форму металлического образца. Об этом наглядно свидетельствуют некоторые детали – так основание горловины керамического сосуда точно повторяет переход от округлого тулова к специальным «плечикам» на металлических кувшинах этого времени; тщательное лощение глиняного черепка имитирует эффект металлического блеска.

**Ил. 87**

**Кувшин**

Средняя Азия, Ахсикет, IX в.  
Бронза, чеканка, литье, пайка, гравировка.  
В. 28 см  
Инв. № 5269 III



**Ил. 88**

**Сосуд в виде чайника**

Средняя Азия, VII в.  
Глина, гончарный круг, лепка, резьба, обжиг.  
В. 11,5; дм 11 см  
Инв. № 1756 III

**Ил. 89**

**Кружка**

Средняя Азия, Афрасиаб, конец VIII в.  
Керамика, гончарный круг, подрезка, ангоб.  
В. 6,6; дм 9,5 см  
Инв. № 638 Кр-IV

– остается открытым. Вместе с тем в Китае, откуда эта форма пришла в Согд, из таких «чайников» пили цветочное вино (ил. 88).

Еще одним популярным видом столовой посуды в Согде были кружки (ил. 89). Форма такого сосуда, с помощью петлевидной ручки крепившегося к поясу всадника, отлично приспособлена к кочевому быту. Распространение тюркских племен в Средней Азии в конце V века сопровождалось внедрением различных элементов кочевой культуры в быт согдийцев, в том числе и такой замечательной вещи, как кружка. Вместе с тем в производстве согдийской посуды произошло определенное замещение материалов. Наряду с привычными для кочевников металлом и деревом традиционные формы сосудов согдийцы стали воспроизводить в керамике, но при этом мастера продолжали имитировать металлические образцы: например, фестончатый край венчика, плоские ребра на туловище, витые ручки кружек, резьбу на курильницах (ил. 90).

В изображениях сцен согдийских пиров обычно присутствуют музыканты и танцоры, которые, судя по источникам, были необыкновенно популярны на пространстве всего Великого шелкового пути. Про качество согдийского вина источники, к сожалению, умалчивают.



**Ил. 90**

**Курильница с резным орнаментом**

Средняя Азия, Джигербент, IX в.  
Керамика, лепка, резьба.  
В. 18; дм 12 см  
Инв. № 904 Кр-IV

Между тем не исключено, что некоторые согдийцы, исповедующие манихейство, вообще не пили виноградного вина. Дело в том, что в основе этой синкретической религии, придуманной пророком Мани, жившим в Месопотамии в начале III века, была идея борьбы Света и Тьмы, Добра и Зла. Манихеям, которые должны были выступать на стороне Света, предписывалось не употреблять в пищу продукты, якобы содержащие частицы Света. В число этих продуктов входил виноград и его производные, а следовательно, и вино. Однако в источниках имеются свидетельства, что манихеи пили напиток, сделанный из ячменя, который по своим свойствам походил на пиво. Возможно, что из некоторых согдийских кружек, которые напоминают сегодняшние пивные кружки, в раннем средневековье согдийцы-манихеи пили свое согдийское пиво.

#### Ислам и вино

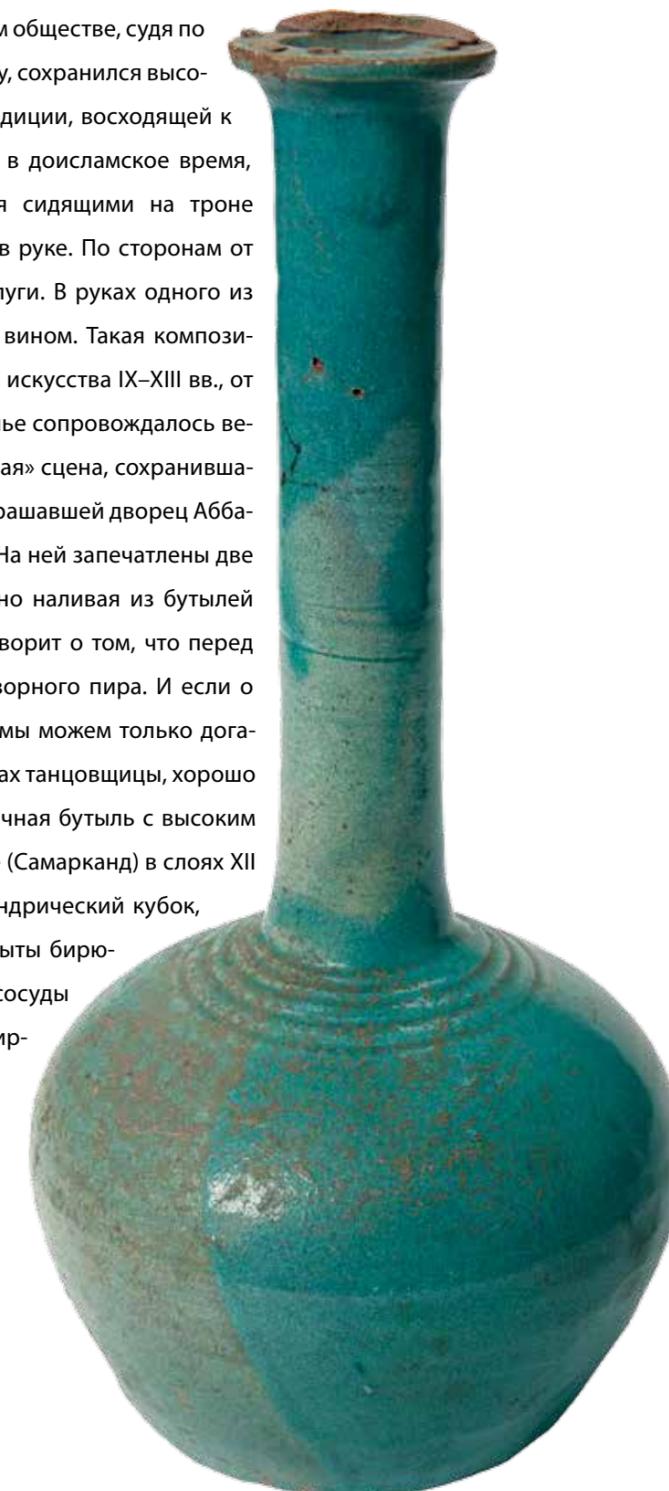
В конце VII века в Среднюю Азию вторглись арабы, которые принесли ислам. Новая религия стала фактором, обусловившим последующий этап развития культуры Средней Азии, которая в конечном итоге стала своеобразной частью общей художественной традиции мусульманского мира, простиравшегося от Пиренейского полуострова на западе до Северной Индии на востоке.

Среди многочисленных изменений, которые происходили в культуре и искусстве народов, оказавшихся в ареале распространения ислама, был запрет на

употребление алкоголя. В Коране Пророк выступал с критикой пьянства, к которому были добавлены и другие недопустимые вещи. «О вы, которые уверовали! Вино, майсир [все, вызывающее азарт – игры, лотереи и т.п.], жертвенники, стрельы – мерзость и деяния сатаны. Сторонитесь же этого, – может быть, вы окажетесь счастливыми! Сатана желает заронить среди вас вражду и ненависть вином и майсиром и отклонить вас от поминания Аллаха и молитвы. Удержитесь ли вы?» [Коран, 5:90,91]. Показательно, что переводчик Корана И.Ю. Крачковский словом вино перевел слово رُبْعًا /аль-хамр/, которое обозначает разные алкогольные напитки, а отнюдь не только вино.

В действительности запрет на потребление алкоголя по мере укрепления позиций ислама вводился постепенно и не соблюдался так строго, как, к примеру, запрет на поедание свинины. И хотя правоверные мусульмане сами не занимались изготовлением вина, однако разрешали христианам (в основном несторианам) и иудеям, которые в большом количестве оставались жить в пределах арабо-мусульманского мира, как и прежде, делать вино и торговать им. Естественно, производители вина не спрашивали своих покупателей об их вероисповедании, таким образом, и мусульмане получали возможность вкушать запретного напитка.

При этом в новом исламизированном обществе, судя по имеющемуся изобразительному материалу, сохранился высокий статус придворного пира. Следуя традиции, восходящей к сасанидским царям, правившим в Иране в доисламское время, мусульманские правители изображаются сидящими на троне в центре пиршественной сцены с чашей в руке. По сторонам от правителя располагаются музыканты и слуги. В руках одного из слуг можно увидеть кувшин, очевидно, с вином. Такая композиция варьируется в разных произведениях искусства IX–XIII вв., от торевтики до настенной живописи. Застолье сопровождалось весельем, о чем свидетельствует «вакхическая» сцена, сохранившаяся на фрагменте настенной живописи, украшавшей дворец Аббасидского халифа в Самарре (Сирия, IX в.). На ней запечатлены две женщины, которые танцуют, одновременно наливая из бутылей себе в чаши некий напиток. Вся сцена говорит о том, что перед нами художественное воплощение придворного пира. И если о характере изображенного здесь напитка мы можем только догадываться, то посуда, которую держат в руках танцовщицы, хорошо известна в мусульманском мире. Аналогичная бутылка с высоким узким горлом была найдена на Афрасиабе (Самарканд) в слоях XII века. Оттуда же происходят чаша и цилиндрический кубок, которые, так же как и бутылка, были покрыты бирюзовой глазурью. По всей видимости, эти сосуды являлись частью большого столового пиршественного сервиза (ил. 91–93).



Ил. 91

#### Бутылка

Средняя Азия. XII (?)  
Глина, гончарный круг, глазурь, обжиг.  
В. 30,5; дм 15 см  
Инв. № 182 III



**Ил. 92**

**Кубок**

Средняя Азия, Афрасиаб, XII–XIII вв.  
Глина, гончарный круг, глазурь, обжиг.  
В. 8,5; дм 10 см  
Инв. № 895 Кр-IV

**Ил. 93**

**Чаша**

Средняя Азия, Афрасиаб (?), XII–XIII вв.  
Кашин (фаянс), гончарный круг, глазурь, обжиг.  
В. 8; дм 7 см  
Инв. № 1624 Кр-IV

**Глазурованная керамика**

Помимо идеологии, оказавшей прямое воздействие на культуру мусульманского мира, не последнюю роль в происходящих изменениях сыграли и новые гончарные техники, получившие распространение в это время. Среди важнейших новшеств, оказавших влияние на формирование традиции застолья в Средней Азии, было появление здесь способа глазурования керамики, в конце VIII века проникшего в Согд с Ближнего Востока. Это новая для местных ремесленников техника породила целое направление в искусстве – глазурованную керамику.



Теперь керамическую посуду покрывал тонкий слой глазури, что делало ее более гигиеничной (закрывались мелкие поры черепка) и давало возможность украшать росписью: благодаря глазури узоры на керамических изделиях сохранялись вне зависимости от внешних воздействий. Глазурованная керамика в полной мере отражает особенности мусульманского искусства, в котором орнаментация преобладает над изобразительностью и где слово, каллиграфически выписанное на поверхности сосуда, становится органичной частью декора керамической посу-

ды. Великолепная орнаментированная глазурованная посуда превращается в неперенный элемент застольного ритуала. Сложный растительный орнамент мог послужить темой для стихосложения; стилизованные изображения людей, животных и птиц – стать поводом для притчи; а благопожелательная или назидательная надпись на арабском языке – темой благочестивых разговоров (**ил. 94**).



Ил. 94

Чаша

Средняя Азия, Афрасиаб, X в.  
Керамика, ангоб, роспись, глазурь.  
В. 6,5; дм 27 см  
Инв. № 846 III

**Омар Хайям (1048–1122)**

О запрете вина в исламе, а точнее, любого одурманивания, известно всем. Но мало кто знает, что именно в Аравии, где очень высоко ценилось поэтическое слово, в эпоху формирования ислама возник жанр поэзии хамрийат (винная поэзия), воспевающий состояние опьянения. Считается, что первым поэтом этого направления стал Абу Басир Маймун ибн Кайс аль-Бакри (530–629) – старший современник Мухаммада. Постепенно вино начинает трактоваться как многозначная метафора. Арабский поэт и философ Абуль-Аля аль-Маари (конец X–XI вв.) пишет о «райском вине», которое превосходит все иные напитки: «И ничтожны в сравнении с ним (райским вином) все прочие хмельные напитки, как-то: ячменное пиво, и выдержанный мед, и пшеничная водка, и зерновое вино эфиопов, от которого голова становится тяжелой. И не стоит упоминания то зелье, что ведет свой род от Адама до Шиса, и будет жить до Страшного суда, будь оно молодое или простояло долгие века, ибо чистое райское вино – царица, а все прочие – его подданные...» [26, с. 172].

В суфизме – мистическом направлении ислама – вино становится синонимом освобождения, способом постижения Бога.

Пожалуй, никто другой среди мусульманских поэтов не оказался столь знаменит, как Омар Хайям. Современники, жившие во второй половине XI – начале XII века, считали его математиком, астрономом и философом. Вероятно, Омар Хайям таковым и являлся – ученым мужем, отличавшимся вольнодумством, позволявшим себе пропустить чарку-другую вина. И уже после смерти Хайяму стали приписывать короткие стихотворения – рубаи, содержавшие емкие философские сентенции, среди которых почему-то особенно запоминаются строки, связанные с вином.

Математик и философ в народном сознании превратился в поэта, привычно поднимающего чашу с вином, а калам, светильник, чернильница ученого мужа стали частью пиршественной культуры мусульманского мира.

*В жизни трезвым я не был, и к Богу на суд  
В судный день меня пьяного принесут!  
До зари я лобзаю заздравную чашу,  
Обнимаю за шею любезный сосуд  
В жизни сей опьянение лучше всего,  
Нежной гурии пение лучше всего,  
Вольной мысли кипение лучше всего,  
Всех запретов забвение лучше всего.*

Перевод Л. Некоры

Так уж исторически сложилось, что значительной частью мусульманского мира оказались территории, где с глубокой древности культивировался виноград и процветало виноделие. Кажется, что по мере укрепления позиций ислама запрет на потребление алкогольных напитков должен стать более строгим. Однако этого не происходило. Исторические хроники пестрят упоминаниями о вопиющих фактах нарушения этого запрета: то пьяный правитель упал с коня во время игры в поло и разбился; то правоверный был застигнут врасплох за распитием кувшина вина после вечерней молитвы. Даже законы шариата не смогли до конца истребить среди правоверных пристрастие к вину.

Ну а нам остается повторить вслед за Омаром Хайямом:

*Пить Аллах не велит не умеющим пить,  
С кем попало, без памяти смеющим пить,  
Но не мудрым мужам, соблюдающим меру,  
Безусловное право имеющим пить!*

*Был бы я благочестьем прославиться рад,  
Был бы рад за грехи не отправиться в ад,  
Но божественный сок твоих лоз, виноград,  
Для души моей – лучшая из наград!*

*Что сравню во вселенной со старым вином,  
С этой чашею пенной со старым вином?  
Что еще подобает почтенному мужу,  
Кроме дружбы почтенной со старым вином?*

*Хочешь – пей, но рассудка спьяна не теряй,  
Чувства меры спьяна, старина, не теряй,  
Берегись оскорбить благородного спьяну,  
Дружбы мудрых за чашей вина не теряй.*

Перевод Г. Плисецкого



*Будь, о душа, как вино светла.*

*Лучшие помыслы сохрани.*

Азира (1845–1922)

#### «Я есмь лоза»

Грузины считают, что именно их родина является самым древним винодельческим регионом мира. О культивировании виноградной лозы в очень давние времена свидетельствуют археологические находки семян винограда, ножей для обрезания лозы и предметов с ее изображениями. При раскопках возле города Вани была найдена небольшая бронзовая статуэтка «тамады» с рогом в руке, датируемая VII веком до н. э.

Вино для грузина – это не просто напиток, но и часть его духовной культуры. Любые праздники, религиозные обряды, обычаи гостеприимства не обходятся без вина. Виноградную лозу воспевают в грузинских сказаниях, песнях и легендах. Согласно одной из них, крестившая Грузию св. Нино поставила здесь первый крест из виноградной лозы.

Для христианской культуры образ виноградной лозы и вина от плодов ее был наполнен множеством теснящихся, не противоречащих друг другу смыслов. Евангельские тексты помогают их прояснить: «Я есмь истинная виноградная лоза, а Отец Мой – виноградарь», – говорил о себе Христос (Ин. 15:1); «Я есмь лоза, вы

В И •  
Н О  
В  
Г Р У •  
З И И

же ветви», – продолжал Он, обращаясь к апостолам (Ин. 15:5). Вино стало символом Его крови, пролитой за грехопадение Адама, и пригубление его в таинстве Евхаристии не только воскрешало для христианина события Тайной вечери, но и позволяло обратиться на самого себя знаменитые слова Спасителя: «Сия чаша есть Новый Завет в Моей Крови» (Лк. 22:20), «пейте из нее все, ибо сие есть Кровь Моя Нового Завета...» (Мф. 26:27–28). Войдя в семью христианских народов, Грузия не только сохранила древние традиции виноделия, но отныне стала наполнять их высокими побудительными мотивами.

#### Сосуды для вина

Каждый район Грузии имел свои традиции виноделия и винопития, но общим для всех была необыкновенная атмосфера грузинского застолья, напоминающая традиционный ритуал. Специально для вина ремесленники изготавливали разнообразные по назначению сосуды – от простых функциональных *квеври*, использовавшихся для ферментации и хранения вина, до сложных скульптурных *марани*, предназначавшихся для заздравных тостов.



Украшением богатого стола служили драгоценные серебряные сосуды: стройный кувшин *сура*, безупречный по чистоте линий и выразительности формы, изысканный *каркара* с закрученной горловиной, знаменитый тем, что когда из него выливали вино, то сосуд начинал «петь». Разные формы сосудов для питья

вина соответствовали определенным моментам пиршества. Например, начинали пить из маленьких индивидуальных кувшинчиков *чинчила*, в разгар застолья провозглашающий тост осушал до дна наполненный вином рог *кханци* (ил. 95–99).

Ил. 95

**Сосуды для вина**

Грузия, XX в.  
Глина, формовка на гончарном круге, обжиг, ангоб, шлифовка

1–3) Тевдоре Мегурглишвили

**Кувшины для вина – доки, хелада, чинчила**

1974 г.  
В. 45; дм дна 12. В. 26; дм 7,5.  
В. 16; дм 5 см  
Инв. № 7342 III; 7350 III; 7354 III

4) Легашвили Шалва

**Чаша пиала для вина**

г. Телави, 1974 г.  
В. 4,5; дм 11 см  
Инв. № 7335

**5) Кувшин хелада для вина**

1945 г.  
В. 28,5; дм 13,5 см  
Инв. № 4826  
Кувшин выполнен по образцу древнегрузинской керамики в экспериментальной мастерской в Тбилиси.

Посуда из обожженной глины на территории Грузии появляется в глубокой древности. Вначале неуклюжие сосуды лепились руками. После появления гончарного круга стенки сосудов становятся более тонкими, а формы – более изящными. С тех самых незапамятных пор изготовление сосудов из глины, покрытой и расписанной ангобом, не прерывало традиции в народном искусстве грузинской керамики. Ангобом называют гончарную глину особого качества, которую мастер разводит до сметанообразного состояния, чтобы сделать ее пригодной для покрытия поверхности изделия. Ангоб мог служить как основой под роспись, так и краской для нанесения узоров. Как правило, ангоб наносится на слегка просушенное изделие до первого обжига. В Грузии, богатой высококачественными глинами, материал, пригодный для ангобирования, встречается далеко не везде. В некоторые центры его приходилось доставлять издалека. Тем не менее ангобы находили применение не только в гончарном деле. Ими расписывали стены и сундуки. Гончары использовали ангоб самых разных цветов: красного, желтого, коричневого, палевого, черного и др. Традиционный этикет грузинского застолья предусматривал использование гончарной посуды определенных форм, среди которых были как общие, так и индивидуальные сосуды для вина. К общим сосудам, предназначавшимся для стола, относились *дока*, *сура*, *гозаури*, отличавшиеся красивой гармоничной формой и декором. Формы гончарных сосудов оттачивались веками. Узоры, нанесенные ангобом, сохранили архаичную символику плодородия и охранной магии.



Ил. 96

**1) Сосуд хелада для разливания вина**

Грузия, конец XIX в.  
Глина, формовка на гончарном круге, обжиг, лощение.  
В. 18; дм 7,5 см  
Инв. № 7328 III

**2–3) Сосуды чинчила для питья вина**

Восточная Грузия, Кахетия, конец XIX – начало XX в.  
Глина, формовка на гончарном круге, обжиг, глазурь, подглазурная роспись.  
В. 13; дм 7,6. В. 11,8; дм 6,5 см  
Инв. № 1515 III, 1778 III

Первые образцы глазурованной керамики были найдены в Грузии при раскопках погребений Мцхеты и Триалети (X–VII вв. до н. э.). В эпоху средневековья производство поливной (покрытой глазурью) посуды достигло высокого художественного уровня. Наибольшее распространение имели глазури белого, голубого, зеленого, желтого, красного, коричневого и темно-оранжевого цветов, которые получали в результате мелкого помола специальных шихт из кварца, полевого шпата, олова, свинцового сурика, марганца, медного купороса и др. Подглазурная роспись чаще всего выполнялась медным купоросом, реже – марганцем. Крупными керамическими центрами в Восточной Грузии являлись Тбилиси, Мцхета, Телави, Ниоцминда, Гори, Цхавати; в Западной Грузии – Шроша, Кутаиси, Ацана, Намиколоу и т. д. В ассортименте глазурованных изделий местных ремесленников большое место занимали разнообразные сосуды для вина. Маленькие кувшинчики *чинчила* емкостью не более стакана использовали в начале застолья, когда собравшиеся предпочитали пить небольшими порциями. *Хелада* – небольшой кувшин с ручкой – служил мерой и применялся для разливания вина.



Ил. 97

Медея Чихладзе

**Двойной сосуд марани для питья вина**

Грузия, 1963 г.  
Глина, формовка, задымление, лощение, роспись.  
В. 20; дм 13 см  
Инв. № 5428 III

*Марани*, состоящий из двух сообщающихся емкостей, выполнен в виде стилизованной фигуры горного козла. Загнутые к спине витые рога, перекинутые от головы к торсу, служат ручкой сосуда. Стенки задымлены до ровного глубокого черного цвета, подвергнуты тщательному лощению, внутри покрыты темной глазурью, такой же блестящей поливой выделена шишечка, выступающая на груди. В Грузии уже в эпоху бронзы чернолощенная керамика получила широкое распространение. При раскопках на территории Грузии были найдены парные кувшины, возраст которых не менее пяти тысяч лет. Традиция соединения сосудов в один была возрождена в грузинской керамике XX века. Современная технология чернолощенной керамики акцентирует внимание на красоте силуэта изделия.



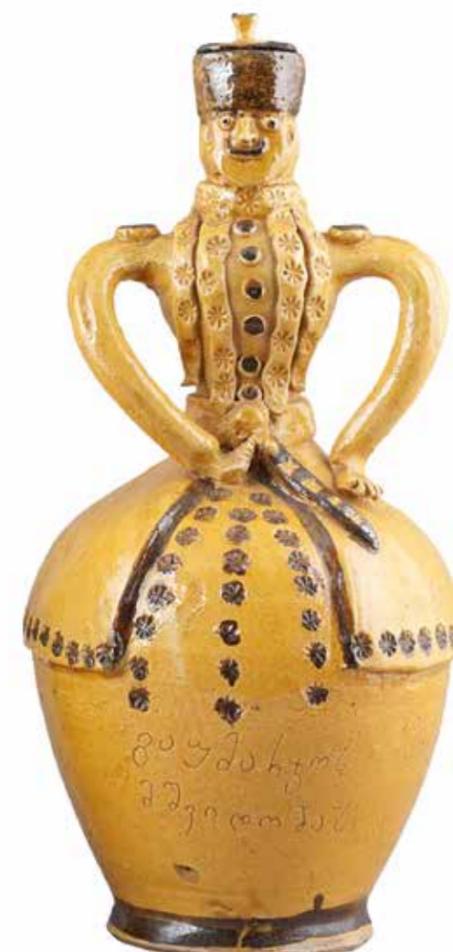
Ил.98

**Сосуд марани**

Грузия, 1970 г.  
Глина, формовка, резьба, глазурь, подглазурная роспись. В. 25; дм 23,5 см  
Инв. № 9020 III

Слово *марани* в грузинском языке имеет несколько значений. Во-первых, так называлось помещение, где хранились *квери* – сосуды с вином, врытые в землю. То же самое название могло относиться и просто к кувшину для вина. Но в нашем случае это ритуальный сосуд для торжественного застолья, состоящий из нескольких горшочков, образующих сложную скульптурную форму. Каждая из этих маленьких емкостей соединяется трубочкой с общим кольцевым каналом, имеющим слив в форме головы барана или оленя. Через этот слив и пили вино, передавая сосуд из рук в руки желающим произнести заздравный тост. В принципе осторожно отхлебнуть вина можно из горлышка любого из маленьких сосудиков, что также могло обыгрываться во время совместной трапезы. В *марани* помещалось довольно много вина. Подобное действие с участием *марани* придавало особый дружественный тон застолью.

У хевсуров во время пиров осуществлялись определенные ритуальные действия, сопровождавшиеся употреблением священного напитка и связанные с культом воинов (восхваление героев чашами, произнесение слова с чашей, воздаяние почести и др.). Вероятно, подобные обычаи вызвали к жизни сложные формы праздничной посуды для распития вина. Старая традиция получила новую жизнь в творчестве грузинских художников-керамистов уже в XX веке, которые начиная с 1960-х годов разрабатывают собственные варианты *марани*, включающие разное количество емкостей. Старинные *марани* обычно состояли из одиннадцати кувшинчиков, воспроизводящих своей формой *квери* – огромные кувшины для хранения вина.



Ил. 99

Н. Азеладзе

**Сосуды гозаури в виде мужской и женской фигур**

Грузия, Горийский район, селение Ахалубани, 1961 г.  
Глина, формовка на гончарном круге, лепка, штамп, глазурь. В. 43 см  
Инв. № 11051

Сосуды *гозаури*, служившие для украшения праздничного стола, часто делались в виде антропоморфных фигур, что, конечно же, имело истоки в древности. В преданиях и священных писаниях многих народов глина

является материалом, из которого Бог создал человека. «И создал Господь человека из праха земного...» – говорится в Библии. Недаром в нашем сознании части гончарного сосуда уподобляются человеческому телу: горлышко, тулово, бока, плечи, ножка, ручка, черепок. Парные сосуды в виде мужской и женской фигуры, символизирующие жениха и невесту, предназначались для свадебного стола. Традиционные свадебные пиры представляли собой целый спектакль, разыгрывающийся по сложному сценарию. Руководил им *эджиби* – свадебный тамада, обеспечивающий весь порядок развития действия, соблюдающий очередность выступлений гостей со стороны невесты и жениха, следящий за тем, чтобы произносимые тосты не слишком отклонялись от главной темы.

Кувшины из коллекции Музея Востока выполнены в духе народной традиции: фигуры одеты в национальные костюмы, украшены характерными лепными деталями в виде птичек, сидящих на плечах и головном уборе невесты, в их декоре использованы штампованные соляные розетки, желтая и зеленая глазури характерных для старой керамики оттенков.



### Грузинское застолье

За грузинским столом пьют неразбавленное вино и никуда не спешат. Суэта мешает достичь самой высокой и важной цели застолья – духовного единения людей. Неспешный ритм трапезы определен чинным порядком произнесения длинных торжественных тостов, за соблюдением которого следит тамада, руководящий застольем. Так как традиция управления застольем долгое время существовала только в Грузии, слово *тамада* перешло и в русский язык. Тост – это особый жанр, который принципиально невозможен без вина. Человек, говорящий тост, выра-

жает в изящной, остроумной и поэтичной форме понятия, важные для этического кодекса грузин. Выслушав тост и оценив красноречие оратора, сидящие за столом в знак согласия осушают чаши с вином. Все это действие можно назвать ритуалом, а можно сравнить с театральным представлением, где все прекрасно знают свои роли, и задача участников застолья – создать единый гармоничный ансамбль, где голос каждого сложится в общее многоголосье (ил. 100-109).



### Ил. 100

#### Чаши *таси* для вина

Грузия, XIX в.  
Серебро, позолота, гравировка, чернь, чеканка. В. 3,2; дм 7.  
В. 3; дм 6,3 см  
Инв. № 2278 III, 2277 III

*Таси* – небольшой индивидуальный сосуд для вина в форме пиалы с ножкой или без нее. Как правило, емкости *таси* хватает на несколько глотков. Тулово чаши полусферической формы украшено тонким чеканным и гравированным орнаментом. На фоне, покрытом чернью, эффектно выделяется золоченый узор, представляющий собой пышный растительный орнамент.

### Ил. 101

#### Чаша

Грузия, XIX в.  
Серебро, чеканка, насечка, штамп.  
В. 7,1; дм 19,8 см  
Инв. № 4686 III

В декоре чаши растительный орнамент является фоном и одновременно символизирует лесные заросли, в которых прячутся сказочные звери и птицы из древних преданий и легенд: олени, волки и другие обитатели лесов. В медальонах мастер изобразил музыкантов, держащих в руках разнообразные национальные инструменты – струнные и ударные. Музыканты всегда были важными участниками пира, без которых не обходилось ни одно грузинское застолье. Они создавали настроение праздника, настраивали собравшихся на атмосферу глубокого эмоционального переживания события. Необходимость такого переживания осознавалась всеми участниками пира, о чем свидетельствуют тексты песнопений и молитв. Следует отметить, что к традиционным доблестям мужчины относилось не только виртуозное владение оружием, но и умение играть на музыкальных инструментах, а также певческое искусство.



**Ил. 102**

**Фляга для вина**

Грузия, XIX в.  
Металл белый, литье, гравировка, чеканка.  
В. 27; ш. 8,2 см  
Инв. № 2442 Ш

В грузинской культуре существовало особое отношение к сосудам для вина. Это не просто емкости, функциональные предметы. Их воспринимали как вместилища человеческой души, как хранителей тайн бытия. Декору таких сосудов придается глубокий смысл. Изображенные на винной фляге сюжеты и персонажи восходят к античной мифологии. С одной стороны сосуда в крупном медальоне мастер прочеканил голову смеющегося сатира. Вся поверхность тулова «оплетена» виноградной лозой, образующей отдельные медальоны вокруг головы сатира. В четырех медальонах, расположенных по бокам от центрального, среди листьев и цветов поме-

щены фигурки воинов. Каждый воин имеет свои, отличные от других детали вооружения, тонко проработанные доспехи. В верхнем медальоне выполнена сцена, на которой изображен восседающий на троне правитель, облаченный в роскошное одеяние, в окружении воинов и слуг. В нижнем медальоне мастер прочеканил фигурку скачущего единорога. На оборотной стороне фляги на фоне мелкого растительного орнамента помещена фигура танцующего сатира. Его сопровождают танцующие и играющие на музыкальных инструментах сказочные существа. Небольшие кованные ручки фляги выполнены в виде змеиних голов, ножки – в виде голов фантастических животных. Горло фляги представляет собой голову совы – древнего символа мудрости.

**Ил. 103**

**Кувшины сура и доки**

Грузия, вторая половина XIX в.  
Серебро, литье, штамп, ковка, чеканка, гравировка.  
В. 15; дм 8. В. 15,5; дм 8,5 см  
Инв. № 3752 III, 3749 III

В грузинской культуре существует множество легенд, обрядов и традиций, выражающих глубокое почтение к виноградной лозе. Каждый этап жизни вина – начиная со сбора винограда до первого употребления молодого вина – отмечен посвященным этому событию обрядом. Многолюдные пиршества с обязательным присутствием на столе вина сопровождали общим и семейным праздником. Хлебосольство и гостеприимство испокон века считалось богоугодным делом. Праздник в традиционной культуре Грузии, подобно античному пиру, придавал гармонию отношениям между людьми. С древних времен сложился определенный порядок проведения застолья и стиль поведения его участников. Распределение ролей во время пиров между старшими и младшими давало возможность молодым усвоить стиль поведения, последовательность действий, запомнить старинные обычаи и песни. Застолье сопровождалось разнообразием блюд, вино разливалось в разнообразные керамические и серебряные сосуды, гармоничными пропорциями своих форм напоминавшие античную посуду. Сура и доки представляют собой наиболее простой и распространенный тип одноручных кувшинов для вина, но различаются формой горлышка: у суры горло прямое чуть расширенное кверху, у доки горло имеет слив.

**Ил. 104**

**Сосуд сура для вина**

Грузия, XIX в.  
Белый металл, штамп, чеканка, насечка.  
В. 30; дм 14 см  
Инв. № 10931 III

Сура – сосуд с высоким узким горлом без слива. Соразмерность пропорций, изящество каждой детали, тонкая проработка декора придают кувшину поистине царственный вид. Горло сосуда имеет изысканно граненную форму, где каждая грань прочеканена растительным орнаментом. Вся поверхность суры сплошь украшена тонким чеканным орнаментом. В крупных фестончатых медальонах на тулове кувшина помещены изображения всадников и музыкантов. В зарослях винограда прячутся сказочные животные. Красиво изогнутая ручка завершает впечатление роскоши, которую по замыслу мастера должен производить сосуд.





**Ил. 105**

**Сосуд каркара для вина**

Грузия, XIX в.  
Серебро, штамп, литье, чеканка, гравировка, насечка.  
В. 31; дм 13,5 см  
Инв. № 2763 III

Сосуд *каркара*, выполненный в серебре, отличается необычной формой горла. Когда вино сквозь перевитые трубочки, находящиеся внутри горла, выливают в чашу, возникает мелодичный звук, напоминающий воркование голубя. Говорят, что такой кувшин «поет». Возможно, своей причудливой формой сосуд обязан тыкке, срезанный стебель которой при высыхании обычно перекручивается. Но существует и более красивая легенда, объясняющая появление столь необычного кувшина. Царь Ираклий, правивший в Византии в VII веке, во время пира узнал о нападении персов. В порыве гнева он скрутил горло кувшина, из которого пил вино, и дал клятву победить врагов. Тулово *каркары* из музейной коллекции имеет выразительное оформление. В четырех овальных медальонах мастер расположил сцены терзания хищниками копытных животных. По бокам в небольших медальонах изображены дикие звери – львы, зайцы, лани, спрятавшиеся в зарослях леса. Избегая перегруженности деталями и желая акцентировать внимание зрителей на образительных сюжетах, мастер оставил свободное пространство вокруг медальонов.



**Ил. 106**

**Сосуд чинчила для вина**

Грузия, XIX в.  
Серебро, чеканка, вальцованная лента, просечка, профилированная резьба, штамп, пайка.  
В. 11; дм 9 см  
Инв. № 3809 III

*Чинчила* – небольшой кувшинчик, емкостью не больше стакана, имеет свой неповторимый характер. Говорят, что название сосуда созвучно «голосу колокольчика», который слышится при разливании вина в бокал. Шаровидное тулово кувшина из музейной коллекции у основания горла имеет треугольную прорезь, сделанную для того, чтобы вино не плескалось, а лилось ровной струей. Тулово состоит из двух полушарий, спаянных между собой. По линии их соединения проходит орнаментальный пояс со штампованным орнаментом в виде косички. Тулово украшает крупный орнамент, состоящий из трилистников, расположенных зеркально по отношению друг к другу. Каждый трилистник заключен в арки, стоящие на мощных основаниях, что придает небольшому сосуду некоторую монументальность, свойственную архитектуре. Это впечатление усиливается благодаря толстому низкому горлу сосуда.

**Ил. 107**

**Сосуд кула для вина**

Грузия, XIX в.  
Серебро, дерево, чеканка, гравировка, вальцованная лента, профилированная резьба, штамп, плетение  
Дл. 22, тулово 8,8x8,5 см  
Инв. № 3747 III

*Кула* – сосуд для индивидуального использования, обладающий весьма необычной формой и сложной конструкцией. Основной частью *кулы* является закрытая емкость для вина, сделанная из дерева и оправленная в серебряные накладки. От тулова, напоминающего своей формой барабан, под прямым углом отходит длинное горло. Когда мужчины пьют из *кулы*, сосуд резонирует, как маленький барабан. Считалось, что этот боевой стук должен вселять в мужчин воинственный дух накануне сражения. Сосуд из собрания музея богато украшен накладками из серебра. Выпуклая мощная розетка с фактурным обрамлением и сценой терзания хищником лани помещена в центре на плоскости «барабана». Борт сосуда украшают розетки с растительным орнаментом. Ручка *кулы* полностью закрыта серебром и орнаментирована в техниках гравировки, черни и штампа. Выпуклые клепки по всей поверхности тулова, сочетание темного дерева с серебром придают сосуду «воинственный вид».



**Ил. 108**

**Рога кханци для питья вина**

Грузия, XX в.  
Серебро, рог, резьба, чернение, насечка, филигрань.  
Дл. 30,5; дм 6,7 см  
Инв. № 1986 III; 3926 III

Пожалуй, самыми знаменитыми грузинскими сосудами для вина являются рога, украшенные серебряными накладками с богатым декором. Из больших, в несколько литров, рогов было принято пить вино в разгар застолья, когда мужчина, демонстрируя свою выносливость, должен был полностью осушить рог.

**Ил. 109**

**Черпак для вина**

Грузия, XIX в.  
Белый металл, чеканка, гравировка.  
Дл. 38; в. черпака 12 см  
Инв. № 14581 III

Грузинские златокузнецы большое внимание уделяли художественному оформлению разнообразной серебряной посуды для вина, среди которой были кубки, чаши, кувшины, рога. Черпаки для вина, представлявшие собой настоящие произведения ювелирного искусства, имели форму небольшой полусферической чаши с длинной ручкой (ими зачерпывали и пили вино) или форму тыковки-горлянки. Последние служили для разливания напитка.



**Ил. 110**

Н.А. Пиросмани (Пиросманашвили)  
(1862–1918)

**Кутеж**

Клеенка, масло. 177x113 см  
Инв. № 2897 III

Пиросмани часто называли «духанным живописцем». Его произведения украшали стены своеобразных клубов – духанов, а кутежи ремесленников и торговцев, в них происходившие, становились сюжетами его картин. Сами композиции кутежей, выполненные в соответствии с авторским каноном, всегда подчеркивают ритуальный характер трапезы: происходит ли она в духане, как на картине из собрания музея, во время сбора винограда или праздника Пасхи на фоне гор, или же в беседке, где собирается семейная компания. В любом случае мы увидим стол с белой скатертью и торжественно сидящих лицом к

зрителю (реже в профиль) участников пира, словно готовых принять в свою компанию и нового гостя – зрителя («Гость – посланник Бога», – гласит грузинская пословица). Собравшиеся внимают словам тамады, поднимающего наполненный вином рог, иногда, вторя ему жестами, выражают «алаверды», т. е. продолжают тост. Не менее каноничен и натюрморт на столе, воспроизводящий строгую в своей эстетике восточногрузинскую трапезу: ритмично расставленные на белой скатерти и изумительно написанные блюда с зеленью, рыбой *цоцхали*, курами, хлебами *шоти* и бутылками с вином, которые дополняются в зависимости от ситуации пасхальными яйцами, кувшинами с вином или бурдюком, положенным на землю.

**Живописец пиров и духанов**

Торжественный, почти эпический характер грузинского застолья, возвышающего человека в собственных глазах и глазах окружающих, с наивной искренностью запечатлел в своих произведениях на рубеже XIX–XX веков гениальный Нико Пиросманашвили (1862–1918), неоднократно бывавший не только свидетелем, но и участником этого «спектакля счастья» – так образно и метко определил смысл грузинского застолья Эраст Кузнецов [40, с. 40] (ил. 110). Самобытный художественный язык Пиросмани, сформировавшийся вне художественных школ, но поразительным образом впитавший величие средневекового грузинского искусства и аскетичный аристократизм крестьянского бытия, «счастливо соединивший наивность живописца вывесок с культурой Византии и Персии» [40, с. 73], оказался близок многим мастерам XX века. «Меценатами» Пиросмани часто становились владельцы тифлиссских духанов – своеобразных клубов для торговцев и ремесленников. Они заказывали живописцу картины народной жизни и праздников, портреты Шота Руставели и царицы Тамары, чтобы украсить ими стены питейных заведений. В духанах Пиросмани писал и групповые портреты участников кутежей. По словам тех же духанщиков, писал быстро – «пока чокались».

**Ашуги о вине**

Часто кутеж сопровождался мелодиями шарманки или небольшого оркестра. Невозможно представить грузинский праздник без музыки, пения и импровизаций народных поэтов – ашугов. И если имя ашуга Саят-Новы знакомо многим, то такие современники Пиросмани, как Азира, глава *амкара* (цеха ашугов), сделавший популярной песню «Сулико» и имевший множество учеников, неграмотный Бечара, торговавший зеленью и рыбой, Георгий Скандарян (Скандарнов), бродяга и выпивоха, автор тридцати поэтических сборников, его соперник Давид Гивишвили (Иэтим Гурджи), известны в основном у себя на родине.

В тифлиссских духанах, облик одного из которых воспроизвел в своей работе Вагаршак Элибекян (ил. 111), или в других заведениях, например в чайной «Самшобло», устраивались поэтические соревнования, привлекавшие множество слушателей, с восторгом внимавших строкам о любви, дружбе, героизме и благородстве:

*Будь, о душа, как вино светла.*

*Лучшие помыслы сохрани.*

*Не умножай в этой жизни зла,*

*Помыслы темные – прогони.*

Азира (1845–1922), перевод В. Леоновича

Какие дни, какие числа!  
Мы дети времени сего –  
Оно в нечистом кевври скисло.  
И ломит скулы от него...

Блажен живой – кто вживе умер.  
Кто стал умен иль полоумен,  
Кто ловок, как веретено,  
Кто хвалит укус – не вино.

Что с тобой: у тебя два лица –  
Почему не четыре ноги?  
Не хочу ни вина твоего, ни тельца:  
Я – Азир, мы с тобою враги.

Азира (1845–1922),  
перевод И. Гришашвили

В смутные годы Первой мировой войны и революции эту поэтическую традицию подхватило новое поколение: Галактион (1892–1959), Тициан Табидзе (1895–1937), Паоло Яшвили (1945–1937), Георгий Леонидзе (1899–1966), Григол Робакидзе (1899–1966), художник Ладو Гудиашвили (1896–1980) и многие другие. Их знаменем был «символизм, привитый к многовековому стволу грузинской культуры», о чем свидетельствовали матери-

алы, помещенные в альманахе «Голубые роги» (1915), и их дальнейшее творчество. Нико Пиросмани стал для них – представителей грузинского Серебряного века – одним из наиболее ярких воплощений народного грузинского гения.

*Привыкли мы славить во все времена  
Нико Пиросмани за дружеским пиром,  
Искать его сердце в бокале вина  
Затем, что одним мы помазаны миром.  
Он трапезы нашей почтил благодать,  
Бурдюк и баран не сходили с полотен.  
А поводов к пиру недолго искать –  
Любой для приятельской встречи пригоден.  
Следы нашей жизни, о чем не пиши,  
Изглядятся лет через десять не боле,  
А там, на помин нашей бедной души  
Придется пойти поклониться Николе.  
Заплачет в подсвечниках пара свечей,  
В трактире накроется столик с обедом.  
Прошел он при жизни сквозь пламя огней,  
За ним и другие потащатся следом.  
Жил в Грузии мастер. Он был одинок –  
Такое художнику место на пире.  
Поднимем же, братья, во здравие рог.  
Пусть эта рука не забудется в мире!*

Тициан Табидзе.  
Посвящение Пиросмани,  
перевод Н. Заболоцкого



#### Ил. 111

В.А. Элибекия (1910–1994)

#### Духан Самadlo

1979 г.  
Холст, темпера. 25x32 см  
Инв. №9565 III

В обширную иконографию старого Тбилиси внес свою лепту его уроженец Вагаршак Элибекия. Будучи отцом двух замечательных художников – Роберта и Генриха, он начал рисовать в весьма преклонном возрасте, пополнив плеяду наивных живописцев Тифлиса. Любовной тщательностью исполнения, занимательным изобразительным повествованием он продолжает традицию Вану

Ходжабекова, современника Пиросмани. Локальность цвета, выразительность силуэтов и пространственные решения его работ заставляют вспомнить восточную миниатюру. В работах 1970–1980-х Вагаршак Элибекия воскрешает живые и милые подробности городского быта, запомнившиеся ему с детства: кривые улочки, по которым ходят разносчики угля или разъезжают кутилы в фаэтонах, домики в кружеве балконов, лавочки со всяческой снедью, уютные духаны, где собирались небогатые горожане, запечатленные кистью Пиросмани.

*Брат мой, для пенья пришли, не для распрей,  
для преклоненья колен пред землею,  
для восклицанья: — Прекрасная, здравствуй,  
жизнь моя, ты обожаема мною!  
Кто там в Мухрани насытил марани  
алою влагой? Кем солнце ведомо,  
чтоб в осиянных долинах Арагви  
зрела и близилась алавердоба?  
Кто-то другой и умрет, не заметив,  
смертью займется, как будничным делом...  
О, что мне делать с величием этим  
гор, обращающих карликов в дэвов?  
Господи, слишком велик виноградник!  
Проце в постылой чужбине скитаться,  
чем этой родины невероятной видеть  
красу и от слез удержаться.*

Тициан Табидзе, перевод  
Б. Ахмадулиной

Двери «Фантастического кабачка» и кафе «Химериони» в Тифлисе, где в эти годы собирались представители литературной богемы, были открыты и русским поэтам, художникам, актерам и музыкантам, находившим на Кавказе прибежище и вдохновение. В атмосфере непринужденного общения очень разных, но ярких творческих личностей рождались замыслы многих литературных произведений, театральных постановок, картин, критических статей и подлинные шедевры искусства. В те же годы Сергей Есенин (1895–1925) напишет о Грузии:

*Земля далекая! Чужая сторона!  
Грузинские кремнистые дороги.  
Вино янтарное в глаза струит луна,  
В глаза глубокие, как голубые роги.*

### Образ кавказского застолья

#### в живописи

Традиции кавказского застолья не утратили своей привлекательности и для художников, создававших свои произведения в конце XX столетия, о чем свидетельствуют работы многих живописцев, как, например, «Кахетинский натюрморт» Джемала Хуцишвили (ил. 112) с традиционными предметами застолья или его полотно, посвященное великому предшественнику – Пиросмани (ил. 113).

Застольные натюрморты с фруктами и цветами, написанные еще одним наивным живописцем – Артюшей Бдеяном, такие как «Обеденный стол» или «Натюрморт с бутылками» (ил. 114-116), далеки от натуральности. Сочетания чистого, звонкого цвета напоминают сияющие красками миниатюры армянских средневековых рукописей. Все предметы – вазы, бутылки, кувшины – затейливы, нарядны и узорчато изукрашены. Но их ритм и репрезентативный характер напоминают декоративно переосмысленные композиции Пиросмани.



#### Ил. 112

Дж. Н. Хуцишвили (г.р. 1938)

#### Кахетинский натюрморт

1966 г.  
Холст, масло. 49х70 см  
Инв. № 5453 III



**Ил. 113**

Дж. Н. Хуцишвили (г.р. 1938)

**Пирсманашвили**

1956 г.  
Холст, масло. 90х52 см  
Инв. № 5454 III

**Ил. 114**

А.С. Бдеян (1910–1984)

**Обеденный стол**

1985 г.  
Картон, темпера. 33х65 см  
Инв. № 14897 III



**Ил. 115**

А.С. Бдеян (1910–1984)

**Натюрморт с бутылками**

1990 г.  
Оргалит, темпера. 46x55 см  
Инв. № 14898 III

**Ил. 116**

А.С. Бдеян (1910–1984)

**Старый Тифлис**

1990 г.  
Картон, темпера. 50x53 см  
Инв. № 14900 III





Ил. 117  
**Скатерть дастархан**  
Средняя Азия, Бухара, конец XIX в.  
Полушелковая ткань адрас, икат.  
Дл. 247; ш. 162 см  
Инв. № 803 III

На Востоке, на Востоке

Что за небо без луны.

На Востоке, на Востоке

Что за жизнь без чайханы.

Е. Березиков

#### Черный, зеленый или с перчиком?

Кто бывал в Средней Азии в жаркое время года, знает, что чай – это спасение, вожденный напиток, к которому стремится душа всеми своими отчаявшимися, пересохшими фибрами. По выжженной солнцем улице, боясь полной грудью вдохнуть раскаленный воздух, мелкими перебежками добираться до спасительной тени и наконец-то получаешь пиалу с чаем, заметьте, горячим. Чай дей-

Восточный *дастархан* – это больше чем просто скатерть. В любом среднеазиатском доме, и даже в юрте кочевника всегда наготове *дастархан*, иногда с завернутым в него нехитрым угощением. Обычно такие скатерти делаются из дешевого ситца, но в старину в богатых домах были роскошные *дастарханы* из дорогих шелков. *Дастархан* из музейной коллекции шит из двух разных тканей: середина – из полушелкового адраса с фиолетовыми кипарисами на желтом фоне, широкая кайма – из такого же по качеству материала, но с измельченным рисунком, скомпонованным в крупные ромбы. Среднеазиатские адрасы были самым распространенным видом полушелковой ткани, которую производили местные ткачи во многих городах Туркестана, но особо славились бухарские и маргеланские адрасы. Такие ткани имеют основу из шелковых нитей, окрашенных способом *абрбанда* (иката), при котором узоры наносятся способом резервации, а для утка используют хлопчатобумажные нити.

ствует как парилка в бане, семью потоми прочищает весь организм. Только после глотка чая начинаешь приходить в себя. Летом чай с фруктами и лепешкой – это самая обычная еда для всей семьи. Только под вечер, когда хозяин вернется с работы, ему предложат что-нибудь более существенное.

Чай здесь пьют всегда и везде. В любом доме наготове *дастархан* – скатерть вместе с завернутым в нее угощением (ил. 117). Не успеете переступить порог, а вас уже потчуют чаем. Усаживают в *мехмонхоне* – парадной комнате для гостей или под крышей *айвана* – открытой террасы, выходящей в сад. Расстилают *дастархан* прямо на ковре или низком столике. Пока чай заваривается, разламывают издающую волшебный аромат лепешку, только что извлеченную из *тандыра* – печи, где она запекалась на глиняной стенке. На узорном поливном блюде раскладывают виноград, сочные дольки дыни, рассыпают орехи, подсолненные и запеченные в золе (ил. 118); в маленьких глиняных чашечках выставляют сладости: белые конфетки *парванда*, сваленные из сахарной пудры, изюм и курагу, сушеные ягоды тутовника. Пробовали когда-нибудь халву домашнего изготовления или варенье из целых половинок персика с ядрышками от косточек? Или варенье из айвы с кизилом? Глаза разбегаются, слюнки текут, а рука тянется к пиале с чаем. Обычно это зеленый чай *кукчойи*.



Ил. 118

#### Блюдо тавок

Средняя Азия, Риштан, 1916 г.  
Керамика, роспись, глазурь.  
В. 4,7; дм 31 см  
Инв. № 2289 III

Большие керамические блюда, хотя и не имели прямого отношения к чаю, но могли служить украшением чайного *дастархана*, например, если хозяйка пожелала разложить на нем фрукты или сладости. В чайхане такие блюда с синим узором на белом фоне часто вешались на стену и помимо декоративного назначения считались сильным магическим оберегом, отводящим все злые помыслы. Этой же цели служили узоры, нанесенные мастером на дно изделия. В традиционной орнаментации керамики часто можно увидеть изображения кувшинов *чойджушей*, ставших символами гостеприимства и достатка. На блюде из музейной коллекции изображение *чойджуша* с двух сторон окружено узорами в виде ножей, которые, в свою очередь, также выполняли роль оберегов.

Раньше в обиходе был и *ширчой*, кипятившийся с молоком в котле, приправляемый солью и перцем. Существовали разные рецепты приготовления *ширчоя*. Могли использовать как зеленый, так и черный «кирпичный» (плиточный) чай, в зависимости от местной традиции. Качества он был невысокого, но молоко и прочие ингредиенты сглаживали его недостатки. Иногда брали заварку *шамма*, оставшуюся от предыдущего чаепития, которую кипятили вместе с веточками айвового дерева *барги бехи* и ошипанными веточками винограда *тамаск* сначала в воде, затем могли добавить горячее молоко или сливки. Впрочем, если отвлечься от привычного нам вкуса чая, можно воспринимать *ширчой* как наваристый супчик, тем более что часто в него добавляли и масло. Такой чай не пьют, а едят с лепешкой как жидкую похлебку. Питательный завтрак, хотя на любителя.

В Средней Азии существовало представление о том, что вся еда и питье делятся на горячительную и прохладительную пищу. Следует остерегаться принимать одно вслед за другим. Иначе можно нанести вред здоровью. По этой системе зеленый чай относится к горячительным продуктам, а черный – к охлаждающим. В Туркестане зеленый чай имел большее распространение по сравнению с черным. Хотя в некоторых реги-

онах отдавали предпочтение черному. Например, в Узбекистане, Таджикистане, Киргизии и Туркмении в основном пьют зеленый чай. В округе Ташкента любили черный чай. Черный чай пили и в Казахстане. Туркмены и казахи в черный чай добавляют молоко. Прямо, как англичане. Но не совсем. Кочевники чай с молоком кипятят. Причем с жирным молоком, из-под верблюдицы. В степях и пустынях легче найти молоко, чем воду.

#### Чай в гостях

В гостях нужно пить то, что предлагают. По крайней мере, попробовать из любопытства, вдруг понравится. Хотя правоверному мусульманину все время приходится быть начеку. Прежде чем приступить к еде или питию, он должен всесторонне обдумать «чистоту» данного продукта. В гостях у иноверца можно попасть в затруднительное положение – с одной стороны, хозяина грех обидеть, а с другой – и своими принципами нельзя поступиться. Уж лучше голодным остаться. Из всех предлагаемых угощений безопаснее выбрать чай. Чай во всех отношениях оказался напитком приятным душе мусульманина. Не пьянит и не дурманит рассудок, никак не может быть причислен к алкоголю, запрещенному Кораном, и уж точно не входит в список нечистых



Ил.119

#### Чайник для заварки, чаша *коса*, пиала

Россия, фабрика Гарднера, конец 1880-х гг. Фарфор, роспись.  
В. 18, дм 15. В. 7,7, дм 16,5. В. 5,5, дм 10,5 см  
Коллекция Т. Таирова

продуктов. Поговаривают, что черный чай, поскольку подвергается брожению (ферментации), не совсем то, что нужно, но это никак не подтверждается знатоками шариата.

Что действительно важно – это заранее вооружиться знанием местного этикета. Некоторые старинные правила традиционного чаепития живы и поныне. Сначала непременно делается *кайтар*, то есть чай переливается «туда-сюда» – из чайника в пиалу и обратно в чайник (ил. 119), чтобы хорошенько перемешался и лучше заварился. Первую пиалу, если строго придерживаться этикета, должен выпить тот, кто чай разливает. Раньше обслуживать гостей доставалось самому молодому из присутствующих. На дружеской пирушке чай могли разливать *бачи* – мальчики, развлекавшие собравшихся.

Фабрика Гарднера была основана обрусевшим английским купцом Францем Яковлевичем Гарднером в 1760-х годах. На протяжении своего существования она принадлежала трем поколениям семьи Гарднеров. Гарднеровская фабрика справедливо считалась лучшей в России. Ее продукция до середины XIX века не уступала иностранным образцам. Во второй половине XIX века в Вербилках на фабрике Гарднера было налажено массовое производство «трактирной» посуды для Средней Азии с расчетом на «восточный вкус». Для ее декора часто использовали рисунки, подражавшие китайскому фарфору, который поставлялся в среднеазиатские ханства из Восточного Туркестана и весьма ценился местным населением. Настоящий набор чайной посуды представляет собой типичный образец «китайского стиля». В некоторых районах Средней Азии маленькую чашечку без ручки так и называли – *чини*, т. е. китайская, но более распространенным являлось название «пиала», которое было унаследовано от древних античных чаш для вина. Но и это слово употреблялось далеко не повсеместно. Например, казахи для чайных пиал предпочитали название *кесе* (от узб. и тадж. *коса* – большая глиняная чаша для жидкой пищи). О том, что настоящий набор чайной посуды был изготовлен специально для восточного рынка, свидетельствуют надписи арабскими буквами, сделанные внутри по краю пиалы, а также присоединенные к клейму. Формы надглазурных клейм на поддонах сосудов (клеймо красного или синего цвета в виде государственного герба с надписью: «Фабрика Гарднер в Москве» или клеймо в овальной рамке с московским гербом внутри и с государственным гербом сверху) позволяют отнести время производства и чаш, и чайника к последним годам существования фабрики под прежним названием. В 1891 г. новым владельцем фабрики стал М.С. Кузнецов.

Вторая пиала подается старшему из присутствующих или гостю, занимающему почетное место. Пиалу с чаем протягивают правой рукой, левой поддерживая ее под локоть. Чай, как и вообще всякую пищу, следует брать тоже только правой рукой. Чай в пиалу никогда не наливают до краев, а меньше чем наполовину. Налить полную пиалу – выказать неуважение. В принципе понятно: попробуй – отпей горячего чая из полной чашки без ручки. К тому же каким бы чай ни был горячим, дуть на него – непростительный грех. Поэтому получивший пиалу будет ее осторожно раскачивать из стороны в сторону, стараясь, не дай Бог, не пролить. Ставить чай на *дастархан* неприлично. Следует научиться изящно держать пиалу за донышко, так чтобы было и красиво и не горячо. Кажется, пустяки, а умение пить чай отличает человека благородного происхождения.

Церемониально торжественный процесс чаепития, видимо, производил большое впечатление на сторонних наблюдателей, какими оказались первые русские в Туркестане. Старый путеводитель по Туркестану 1903 года запечатлел живые зарисовки местного быта: «Сарт (городской житель – узбек или таджик) берет чашку и передает ее почтеннейшему из собеседников. Последний берет чашку пальцами правой руки за донышко и делает самый деликатный, какой-то слизывающий хлебок, после которого он начинает особым образом колыхать

легонько чашку и уже тогда отхлебывает другой раз. Умение колыхать грациозно чай считается признаком хорошего воспитания и знания тонкостей моды. После того чашка передается второму гостю и т. д.» [48, с. 56].

Отличным справочником для изучения среднеазиатского этикета является книга Н.С. Лыкошина «Хороший тон на Востоке». Ее автор, высокопоставленный представитель русской администрации в Туркестане, озабоченный тем, чтобы европеец, оказавшийся в мусульманской стране, знал, как вести себя, чтобы не оскорбить чувства коренного населения. Например, благочестивый человек не должен пить из чашки залпом: «...Следует пить в три приема, каждый раз отделяя губы от края сосуда. В первый прием следует сделать только один глоток, во второй раз три глотка, и в третий – пять» [43, с. 161]. По окончании еды рекомендуется облизать пальцы, причем начать следует со среднего, переходя к указательному и большому. К чаю часто подают фрукты, и может возникнуть затруднение – куда деть счищенную кожуру и косточки. Их не следует класть на то же блюдо, где лежат фрукты, а стоит отбросить подальше. Если вы видите, что в помещении их некуда бросить, то лучше завернуть в платок и спрятать от взоров присутствующих. Если же платка не нашлось, то остатки плодов нужно зажать в левой руке и, улучив мо-

мент, когда никто не смотрит, отбросить влево, остерегаясь, чтобы не попасть кому-нибудь в калоши, если таковые стоят тут же в комнате [43, с. 157].

Итак, вы уже осушили свою пиалу и хотите еще, а тот, кто разливает чай, отвлекся и на вас не смотрит. Можно привлечь его внимание легким постукиванием по краю чашки указательным пальцем правой руки. Если вы закончили, в ту же чашку могут налить чай другому гостю. Не беспокойтесь, сегодня, скорее всего, всем достанется по чашке. Хотя еще совсем недавно в кишлаке можно было запросто попасть в ситуацию, когда из одной пиалы потчевали всех подряд. А по тем же правилам непозволительно хоть как-то выразить свою брезгливость.

Арминий Вамбери оказался в Бухаре в очень сложное время, в 1860-е годы: с одной стороны наступала Россия, с другой – Великобритания. В любом чужеземце с европейской внешностью подозревали шпиона, и он имел реальный шанс столкнуться с большими неприятностями. Вамбери часто спасало хорошее знание мусульманских обычаев. Его не раз подозревали, но так и не смогли уличить в обмане. Он же впитывал все, что видел вокруг, подмечая особенности местного быта. Не обошел вниманием и чай: «Я часто посещал чайную лавку одного китай-

ца из Комуля (40 станций от Кашгара и 70 от Бухары), слывшего здесь за мусульманина... Он особенно был опытен в чайной торговле и воодушевлялся, говоря о чайных растениях, которые на одном стволе дают листья совсем разного вкуса. У него в лавке было 16 сортов чая, которые он мог различать по осязанию. Вот их названия: 1) *киркма*, 2) *ахбар*, 3) *аккурук*, мало употребляем в Средней Азии и Китае, но больше всего в России, Персии и Европе, 4) *кара-чай*, 5) *сенет-чай*, которые, как и китайский *кнастер*, продаются в форме кирпичей; их пьют только по утрам со сливками и солью, и они сильно возбуждают, 6) *шибаглу*, 7) *горэ-шибаглу*, 8) *шивин*, 9) *ит-келлези*, 10) *бёнге*, 11) *пешун*, 12) *пу-чай*, 13) *тунтей*, 14) *гульбуи*, 15) *мишкгёз* и 16) *лонка*. Это всё зелёные чаи, потому что в Северном Китае и Средней Азии их только и любят. *Лонка* считается самым лучшим, и для одной чашки, вдвое больше нашей, достаточно одного листа. (Обыкновенно покупатель пробует чай по вываренным листкам, которые в хорошем чае должны быть необыкновенно тонки и мягки.)» [31, с.158]. Сегодня такого уже не встретишь. Впрочем, как не встретишь и многих старинных атрибутов, связанных с чаепитием.



Ил. 120

**Кувшин чайджуш**

Средняя Азия. XIX в.  
Медный сплав, литье, гравировка, резьба на проем.  
В. 32,5 см  
Инв. № 197 III

Обычно металлические кувшины подобной формы предназначались для кипячения воды. Иногда прямо в нем заваривали чай, если не было под рукой фарфорового чайника. *Чайджуши* делались из медного сплава. Золото и серебро с приходом ислама в основном исчезло из обихода, разве что бухарские эмиры позволяли себе посуду из серебра, но это было скорее исключением из правил. Медные кувшины считались дорогими парадными изделиями, доступными далеко не каждому. В их изготовлении могли принимать участие сразу несколько мастеров: один делал форму, другой украшал ее гравировкой, третий выпиливал ажурную решеточку для украшения сосуда, четвертый отливал изогнутую ручку. Некоторые *чайджуши*, подобно кувшину из музейной коллекции, имеющему сквозную решетку на тулове, не предназначались для утилитарного использования, а служили украшением парадных ниш в *мехмонхане* – комнате для приема гостей.

Ил. 121

**Кувшин чайджуш**

Средняя Азия, Бухара, XIX в.  
Медный сплав, литье, чеканка, гравировка, резьба на проем.  
В. 35 см  
Инв. № 2439 III

*Чайджуш* от всех прочих кувшинов, получивших распространение в Средней Азии в XVIII–XIX веках, отличается грушевидной формой тулова и невысоким горлом с выступающим заостренным сливом. Литая изогнутая ручка, порой напоминающая дракона, сверху и внизу завершается деталью в виде бутона или плода. В каждом крупном городе Узбекистана и Северного Таджикистана существовали свои художественные традиции металлической посуды, определявшие форму и орнаментацию сосудов. Тулово кувшина могло быть гладким, сплошь покрытым гравированным узором растительного характера. Среднеазиатская техника гравировки имела свои особенности, иногда для ее определения используется термин «бухарская чеканка». Нанося узоры резцом, мастер ударяет по нему молотком, как обычно поступает чеканщик, таким образом получая гравированную линию с равномерно ритмичными углублениями. Данный кувшин имеет тулово с дольчатыми выступами, изысканно утонченное горло, покрытое типично бухарским растительным орнаментом, откидную крышечку, выполненную в форме купола, украшенную прорезными узорами.

**Атрибуты чаепития**

Вода для чая кипятилась в медных или чугунных кувшинах *чайджушах*, которые ставились бочком к огню очага (ил. 120, 121). Можно услышать мнение, что вода в таких кувшинах с вытянутым грушевидным туловом закипает быстрее. Правда, неизвестно, проверял ли кто-нибудь это. Чай могли заварить в том же кувшине или в пузатом медном чайнике *чайнаке* (ил. 122). Надо сказать, что металлическая посуда имела ограниченную сферу применения и была доступна далеко не каждому. Медные кувшины для воды имелись в редких домах. Иногда на целый квартал насчитывалось от силы штук пять-шесть. А то и на все селение прихо-

Ил. 122

**Чайник чайнак**

Средняя Азия, Бухара, XIX в.  
Медный сплав, литье, чеканка, резьба на проем, клепка, гравировка.  
В. 21,7 см  
Инв. № 196 III

В набор дорогой медной посуды входили чайные сосуды двух типов: *чайджуш*, предназначенный для кипячения воды, и *чайнак*, использовавшийся для заварки. Конкуренцию на этом поприще ему составляли фарфоровые чайники российского производства. Металлические и фарфоровые чайники, как предметы роскоши, выставлялись в нишах *мехмонхан*.



дился единственный медный *чойджуш*. Изредка встречались и небольшие самовары своеобразной формы – в виде *чойджуша*, но с трубой внутри, где жгли угли (ил. 123, 124). В такой самовар воды входило на два чайника. Еще делали красивые медные подносы, на которые ставилась другая посуда. Например, к чаю на подносе расставляли сладости в глиняных чашечках (ил. 125). Специально для омовения рук, до и после трапезы, подавали *афтаба* – кувшин с высоким горлом

(ил. 126, 127) и тазик *дастшу* с широкими приподнятыми бортами и шарообразным туловом, куда стекала вода через круглое отверстие, закрытое резной решеткой. Медная утварь служила украшением парадной комнаты для гостей, (ил. 128) но принимать пищу из любой металлической посуды, не обязательно серебряной или золотой, считалось грехом. Посуда должна быть или керамической, или деревянной.



Ил. 123

**Самовар**

Средняя Азия, начало XX в.  
Латунь, чеканка.  
В. 52,8 см  
Инв. № 16892 III

Кроме русских самоваров, распространившихся в Средней Азии во второй половине XIX века и ставших непременными атрибутами любой чайной (местное население даже сами чайные начинают называть «самоварами»), в ходу были и самовары местного типа, которые представляли собой небольшой кувшин традиционной формы с трубой внутри [26, с. 220]. Вполне возможно, самовар подобной конструкции появился в Средней Азии вслед за чаем, распространившимся из Восточного Туркестана.

Ил. 124

**Самовар**

Средняя Азия, конец XVIII в.  
Медный сплав, литье, чеканка, гравировка.  
В. 40, дм 21 см  
Коллекция Т. Таирова

Ил. 125

**Чаша шокоса**

Средняя Азия, Ходжент, начало XX в.  
Глина, формовка на гончарном круге, обжиг, белый ангоб, подглазурная роспись, глазурь.  
В. 14; дм 19 см  
Инв. № 1172 III

Гончарная посуда местной работы для питья чая не употреблялась, так как была слишком пористой и грубой. Однако керамические поливные чаши могли использоваться для подачи сладостей и служили украшением стола. Чаша из музейной коллекции имеет три фигурные ножки в виде поставленных на бок спиралей. Форма чаши, ее нарядный декор, образованный ярко-синими узорами на белом фоне, позволяет отнести ее к разряду парадной праздничной посуды. Борт чаши снаружи украшает композиция из отдельных синих мотивов *бодом* (миндаль), очерченных коричневым контуром, внутри каждого такого *бодома* способом резерва изображен узор *барг* (лист). Подобные четкие растительные мотивы, выполненные в сине-бирюзовом колорите, были характерны для группы ферганских керамических центров, прежде всего для Риштана и Ходжента.



Ил. 126

**Сосуд для воды *афтаба* и таз *дастшу***

Средняя Азия, Фергана, 1870-е гг.  
Медный сплав, стекло, гравировка, паста, тонировка.  
В. кувшина 15,5; дм таза 36 см  
Инв. № 206 III, 207 III

Настоящие сосуды не имели прямого отношения к чаепитию, но были причастны к приему гостей. Перед едой и после нее в богатых домах подавали прибор для умывания, состоящий из кувшина с водой и тазика, закрытого резной узорной решеткой. Подобные сосуды были настоящими произведениями искусства. Каждый центр, где изготавливалась металлическая посуда, имел собственные декоративные традиции, на основании которых можно определить происхождение изделия. В данном случае кроме высокохудожественной гравировки, обычно использовавшейся для декорирования поверхности, мастер применяет эффектный прием, вводя в монохромный растительный орнамент, красную и черную пасту, а также инкрустацию стеклом и голубой смальтой.



Ил. 127

**Кувшин *кумган***

Средняя Азия. 1907–1908 гг.  
Медный сплав, литье, чеканка, эмаль.  
В. 41 см  
Инв. № 1843 III



Ил. 128

**Курительный прибор *чили́м***

Средняя Азия, конец XIX в.  
Тыква, медь, ковка, гравировка, инкрустация пастой.  
В. 52 см  
Инв. № 14781 III

В коллекциях среднеазиатского художественного металла помимо разнообразных кувшинов и чайников встречаются богато украшенные курительные приборы. Часто для тулова такого кальяна, называвшегося в Средней Азии *чили́мом*, использовалась продолговатая тыква, которая обрамлялась металлом (медью или латунью). Дорогие кальяны представляли собой произведения ювелирного искусства: изящная гравировка дополнялась чернью, вставками бирюзы или голубой эмали. Мастеров, занимавшихся изготовлением таких кальянов, ничуть не смущало сочетание столь разных по стоимости материалов: обычной тыквы, которая росла во дворе, и металла, из которого делалась самая дорогая посуда, служившая мерилем богатства. Золотистая гладкая поверхность тыквы удивительно гармонировала с более темным блестящим металлом, покрытым кружевом растительного узора. Тыквы для подобной цели выращивали специально, в процессе роста им придавали нужную вытянутую и «приталенную» форму. Любопытно, что именно тыква послужила основой для оформления целого традиционного набора, предназначенного для курильщиков и любителей жевательного табака. Из тыквы делали не только кальяны, но и широко распространенные табакерки *носкаду*.



**Ил. 129**

**1) Блюдо с портретом М.С. Кузнецова**

Россия, Товарищество М.С. Кузнецова, конец XIX в.  
Фарфор, роспись.  
Дм 30 см

**2) Чайник заварочный**

Россия, фабрика Гарднера, конец 1880-х гг.  
Фарфор, роспись.  
В. 16, дм 14 см

**3) Чаша коса**

Россия, конец XIX в.  
Фарфор, роспись.  
В. 8, дм 17  
Коллекция Т. Таирова

Купивший в 1891 году фабрику Гарднера Матвей Сидорович Кузнецов принадлежал к известной династии российских промышленников, занимавшихся производством фарфора. «Товарищество производства фарфоровых и фаянсовых изделий М.С. Кузнецова», созданное в 1889 году, кроме завода в Вербилках, включало еще несколько фабрик, расположенных в различных губерниях империи. К 1898 году «Товарищество» стало крупнейшим в Европе, а в начале XX века на фабриках «Товарищества» производилось около двух третей российского фарфора. В 1902 году М.С. Кузнецову было пожаловано звание поставщика двора его императорского величества. Кузнецовский фарфор сбывался не только в пределах России, но и в Персии, Турции, Средней Азии, Афганистане. Кроме известных фарфоровых фабрик существовали небольшие предприятия, которые в своей продукции ориентировались на прославившиеся марки. Чаша *коса*, полностью выполненная в стиле гарднеровского фарфора, имеет клеймо неизвестного производства. На клейме под двумя медалями парижской выставки 1900 года стоит подпись «М.Я. Орлов».

С приходом русских в обиход вошел «тульский» самовар, ставший главным украшением чайханы. Говорили, что чай пришел из Китая, а самовар – из России. Не осталось зажиточного дома, где бы ни было самовара. Невесте в приданое непременно давался самовар. Раньше чай пили из китайских фарфоровых пиал. Грубоватый фарфор везли из Кашгара – города, находившегося в Восточном Туркестане (ныне Синьцзян-Уйгурский автономный район Китая). Когда в Туркестан начинают поставяться российские товары, китайская фарфоровая посуда вытесняется русской, изготовленной на фабрике Гарднера-Кузнецова (ил. 129).

**Из истории распространения чая**

При такой популярности чая в Средней Азии можно подумать, что этот напиток здесь употребляли если не с глубокой древности, то, по крайней мере, многие и многие века. Часто в книгах о чае можно встретить утверждение, что чай в Туркестан проник вслед за монголами в XII веке. В средние века через эти области, лежавшие на Великом шелковом пути, лежавшие на Великом шелковом пути, шли караваны из Китая, и среди товаров восточных купцов якобы был и чай. Однако караваны могли везти чай, только когда на него действительно возник спрос. Остается выяснить, когда же это действительно произошло.

**Караванный (русский) чай**

Русские одними из первых в Европе познакомились с чаем. В отличие от прочих европейских первооткрывателей чая – португальцев, голландцев, венецианцев, привозивших «китайскую травку» по морям-океанам, в Россию она попадала посуху – через пустыни и бескрайние степи, долгими караванными путями. Но прежде чем русский купец рискнул закупить неведомый товар, нужно было с ним познакомиться, причем на официальном уровне. Произошло это в середине XVII века, когда китайский чай был испробован царями в качестве лекарства, сначала Михаилом Федоровичем (1638), а потом Алексеем Михайловичем (1665).

Уже в 1679 году был подписан договор с Китаем о постоянных поставках чая. Начиная со второй половины XVII века популярность напитка на Руси постепенно возрастает, хотя еще долго чайком баловались лишь люди знатные и богатые – удовольствие было не из дешевых. Как говорится: «За морем телушка-полушка, да рубль перевоз». В XVIII веке, к примеру, фунт «караванного чая» в Москве стоил как пятьдесят килограммов зернистой икры!

По-настоящему чайная торговля развернулась при Екатерине I. Основным чайным путем на долгие годы стал сухопутный маршрут. Кяхта – небольшое

селение в Забайкалье на границе с Китаем – превратилась в важный перевалочный пункт, где осуществлялась меновая торговля. Ох и нелегким был этот караванный путь и времени занимал немало. Шутка ли, везти чай из Китая через пустыню Гоби и монгольские степи, а затем через всю Сибирь до Европейской части России на верблюдах, лошадях и даже мулах. Хитрая упаковка позволяла хорошо сохранить чай. В Кяхту чай приходил в двух видах: рассыпной (байховый) в деревянных ящиках и кирпичный прессованный, который соединялся в доски и укладывался в ящики рядами. Ящик с чаем весом 35–40 кг назывался цибиком. Лучшие сорта чая могли упаковываться еще и в металлические ящики, затем в кожу, а уж потом в деревянный ящик. Поэтому «кяхтинский», имевший «копченый» привкус, ценился знатоками больше, чем чай «кантонский», доставлявшийся в Европу морским путем.

Торговые отношения европейцев с Китаем складывались непросто. Маньчжурские правители циньской династии, сменившие китайских императоров династии Мин в 1644 году, решили отгородиться стеной от всего внешнего мира. Официальные отношения поддерживались, но дальше порога европейцев не

пускали. Таким «порогом» был назначен единственный порт в Кантоне, именно отсюда отправлялись суда с грузом чая.

Расцвету кяхтинской торговли содействовало и то, что в 1812 году российским правительством был наложен запрет на ввоз чая морским путем. После отмены запрета в 1862 году Россия начала получать чай из Кантона. Первый груз чая пришел в Одессу в 1871 году, в пути он находился 68 дней. Для сравнения, из Кяхты чай доставлялся за 16–18 месяцев. К 1875 году морские перевозки сильно потеснили сухопутные. Впрочем, транспортная революция – развитие железнодорожных сообщений, а главное, открытие Транссибирской магистрали в 1900 году, связавшей Москву с восточными регионами, значительно снизило затраты на транспортировку китайского чая и по суше. Чай наконец подешевел и стал доступным для всех! Тогда же Россия познакомилась с индийским и цейлонским чаем и с урожаем первых собственных чайных плантаций на территории России. Но до середины XIX века в России пили

исключительно китайский чай, причем зеленый. В 1841 году Китай разрешил продажу элитных желтых чаев в Россию. Событие вроде бы не такое уж заметное, но для настоящих «чаепийцев» важное. Для европейцев эти сорта чая оставались недоступными. По общему объему ввоза и потреблению чая к 1844 году мы перепили англичан. Чаю было закуплено в Китае на 22 млн 538 тыс. руб.

В Москве фунт (453 г) зеленого чая стоил 12 рублей, а то же количество черного чая – от 2 рублей 30 копеек до 2 рублей 80 копеек. Это не могло не повлиять на отношение к зеленому чаю, он был постепенно вытеснен с рынков европейской части страны. Привычка пить только черный чай впоследствии препятствовала распространению зеленого. Через столетия зеленый чай уже никто не помнил.

Таким образом, купцы, отправлявшие свои караваны через Туркестан, могли начать рассматривать чай в качестве доходного товара не раньше XVIII века, когда тот получил популярность в России. Это совпадает с этнографическими данными о времени широкого распространения чая в Средней Азии.

### «Узбекский» чай

В Бухаре, ставшей во второй половине XVI века столицей самого мощного в Средней Азии ханства, чай появился раньше, чем в других местах. Поэтому когда этнографы опрашивали старейших жителей Бухары, те полагали, что чай был «всегда». Но в отдаленных районах Восточной Бухары простой народ познакомился с чаем только в начале XX столетия. До этого чай был привилегией знати.

Источники не дают возможности определить дату, когда же состоялось первое знакомство с этим напитком привилегированных слоев или кого-нибудь из достославных эмиров или ханов, запечатлевших себя в истории. Руи Гонсалес де Клавихо – посланник Генриха III, короля Кастилии и Леона, – в 1403–1406 годах побывавший в Самарканде при дворе Великого Тимура, в своих дневниках о чае даже не упоминает. Его, как и Дженкинсона, посетившего Хорезм и Бухару в 1558 году, ничем, кроме вина, воды и кобыльего молока, не угощали.

Первые упоминания о чае на русском языке встречаются во второй половине XVIII века. Филипп Ефремов, в 1774 году захваченный в плен бухарцами, в своих записках употребляет слово «чай» [36, с. 20, 36, 42]. Вслед за ним чай отмечают все иноземцы, волею судеб заброшенные в Туркестан. Е.К. Мейендорф, оказавшийся в Средней Азии в 1820 году в составе русского посольства, от местного чая явно не в восторге, среди товаров,

виденных им на базарах, он упоминает «плитки плохого чая», которые доставляют из Кашгара [44, с. 97, 104, 106].

Предполагают, что чай распространился в Средней Азии вслед за потоком переселенцев, хлынувшим сюда из Восточного Туркестана. Только в конце 1750-х годов, по данным, приведенным С. Абашиним, в Фергану мигрировало около 40 тысяч кашгарцев и калмыков. Не случайно местное население долгое время сохраняло привычку к калмыкскому (монгольскому) чаю, заваривавшемуся с молоком и приправлявшемуся солью и маслом. В последующее время переселение больших масс кашгарцев неоднократно повторялось [25, с. 217].

Александр Борнс, в самом начале 1830-х годов совершивший путешествие из Индии в Бухару, оставил более содержательные заметки о чае. Частыми спутниками Борнса оказывались именно чаоторговцы. В Афганистане после пережитых в Кундузе приключений Борнс пишет: «Я хотел уснуть, но усталость мне этого не позволила. Я увидел, что при известной степени изнеможения нельзя вкусить сна и что он приходит освежить и оживить члены только тогда, когда тело хорошо вытерто и успокоено, а желудок подкреплен чаем, самым спасительным напитком для утомленного путешественника. У узбеков мы часто питались только одним чаем» [29, с. 332].

Однако не всякий чай был по вкусу англичанину. «Один из караванных приятелей наших угощал нас как лакомством [...] чаем, принесенным нам в двух огромных чашках, в которых так обильно плавал жир, что я вначале принял его за суп, хотя в действительности это был настоящий чай, смешанный с солью и жиром и употребляемый узбеками вместо утреннего питья. Никакая привычка не могла примирить меня с этим чаем, хотя наши афганские товарищи громко прославляли его и пили с такой жадностью, которая не делала чести их вкусу» [29, с. 369]. Любопытно, что по мере продвижения к границам Бухарского эмирата все чаще Борнсу приходится писать о чае как неизменном атрибуте туркестанского быта. Из чего можно сделать вывод о наибольшей популярности этого напитка именно на территории Средней Азии. В Бухаре чаепитие сопровождало Борнса на каждом шагу. Обычай пить чай распространился на все слои общества. На приеме у визиря его торжественно угощали чаем: «Визирь взял чашку и сказал нам: «Вы будете пить с нами чай, ибо вы люди Книги и, кажется, имеете довольно правильные понятия об истине!» Мы поклонились за такое предпочтение, и с этих пор нас угощали чаем каждый раз, когда мы посещали министра». Простой люд, по наблюдению Борнса, также испытывал большую привязанность к чаю: «В этой стране ничего не делают без чая: его пьют во всякое время дня, и это при-



дает какой-то общий дружеский характер беседам. Узбеки пьют чай с солью вместо сахара, очень часто примешивая к нему жир [...] Когда присутствующие выпивают по одной или две большие чашки, им подают по маленькой, приготовленной обыкновенным образом, но без молока. Оставшиеся в чашке листья раздают потом гостям, и они жуют их как табак [...] В каждой части базара есть люди, занимающиеся приготовлением чая, который настаивается в больших европейских самоварах вместо чайников и подогревается посредством металлической трубы» [29, с. 398].

Ил. 130

**Мешочек *choihalta* для чая**

Средняя Азия, Шахрисябз, конец XIX в.  
Хлопок, вышивка шелковыми нитями, тесьма, плетение.  
В. 19; ш. 15 см  
Инв. № 796 III

Расшитые шелком мешочки *choihalta* предназначались для хранения байхового чая. Хотя изображение заварочного чайника совсем не обязательно свидетельствовало о назначении подобного изделия, которое могло использоваться и в качестве сумочки для мелкой утвари или оказаться футляром (*ойнахалта*) для зеркала. Мешочек из музейной коллекции вышит мелким полукрестом *ираки*, который использовали мастерицы Шахрисябза.



**Ил. 131**

**Скатерть дастархан**

Узбекистан, Самаркандская область, Ургут, 1960–1970-е гг.  
Шелк, хлопчатобумажная подкладка, вышивка шелковыми нитями, гладь вприкреп *басма*.  
В. 126; ш. 127 см  
Инв. № 12108 III

В Ургуте, большом селении в Самаркандской области, в середине XX века сложился оригинальный стиль вышивок. Самые разнообразны покрывала, входившие в состав приданого – большие простыни, завесы на стенные ниши, накидки на подушки и даже маленький квадратный платочек, которым невеста кокетливо прикрывала лицо, – все расшивались узорами в виде трогательных пузатых чайников.

За год из Яркенда (города в Восточном Туркестане) в Бухару завозилось около 200000 фунтов чая. Н.Ф. Петровский, который с 1882 по 1903 год являлся консулом Российской империи в Кашгаре, в 1872 году насчитал здесь до 16 сортов чая. Пока бухарцы всюду угощались чаем, в соседнем Хивинском ханстве чай оставался слишком дорогим деликатесом, который мало кто мог себе позволить. Профессор Петербургского университета Н.И. Веселовский, описывая жизнь хивинского Мухаммеда Рахим хана (1805–1825), передает рассказ одного из пленных, вернувшихся из Хивы: «Чай пьет в целом дворце один только хан, да и то калмыцкий, кирпичный, и изредка только другой, раза два в неделю пьет он чай с сахаром. Ханским женам и детям чая не дают никогда» [33, с. 327]. Зато впоследствии, когда чай проник в каждый дом, женщины наделили его магическими свойствами. В Бухаре, если ребенок долго не начинал говорить, старые женщины советовали напоить его чаем, слитым из семи чашек. Чего только не придумают!

В 1870-е годы в Ташкенте и Самарканде чай уже стал самым любимым напитком. В Самарканде было 50 лавок с русским чаем. В Ходженте первая чайная появилась в середине XIX века, а в 1888 году в городе было уже 94 чайных, в 1910-м – 207.

До 1880-х годов чай шел в Среднюю Азию все тем же старым караванным путем (один из маршрутов древнего Шелкового пути вел через города Восточного Туркестана: Яркенд, Кашгар, затем по территории Средней Азии – через Коканд, Бухару и уходил на Оренбург). В период продвижения русских войск поступление китайского чая прекратилось, и чай начинают завозить из Индии через Афганистан, что сказывалось на повышении цены. Снижение цен на чай и как следствие широкое употребление этого напитка начинается после 1880-х годов, когда Бухара соединяется с Красноводском железной дорогой. К тому же русские чайные фирмы начинают получать чай, доставлявшийся морским путем из Кантона. Хотя «караванный чай» и ценился в Европе, морской путь оказался более выгодным для торговцев чаем.

В конце XIX – начале XX века торговлей чаем в Средней Азии занимаются известные российские фирмы. В Ташкенте это «Товарищество Петра Боткина сыновья», оптовый склад А. Лушников, «Братья К. и С. Поповы», Торговый дом Яушева и братьев, «М.А. Перевалов». Крупные торговые склады чайных фирм сосредоточились и в Самарканде, удобно расположенном на железной дороге. Отсюда чай развозился в другие города Туркестана. Чай доставлялся в Самарканд

цибиками. Уже на месте чай упаковывался в ящики размером поменьше и в таком виде отправлялся в другие города края. Изготовление ящиков для чая стало новой прибыльной отраслью ремесла, в год делали более 50 000 ящиков [48, с. 320].

### Чайхана

К началу XX века чайхана становится колоритной и неотъемлемой достопримечательностью туркестанского города, где обмениваются последними новостями, обсуждают насущные темы, устраивают состязания остроловов. В сельской местности в чайные переквалифицировались общинные дома, ранее бывшие своеобразным мужским клубом, где устраивались коллективные праздники. Чайханщики, как и представители других профессий, даже обрели своего святого покровителя, им стал св. Давуд (библейский Давид) [26, с. 221].

Вот как описывается чайхана в старом путеводителе по Туркестану: «Чайные лавочки – «чай-ханэ» представляют характерные заведения, особенно заметные для каждого по огромному тульскому самовару, всегда помещающемуся на самом видном месте [...] и кипящему с утра до вечера. Перед чайною иногда ставят две-три огромные деревянные

квадратные кровати [...], на которых располагаются посетители [...] Сюда люди собираются преимущественно для беседы и для проведения времени за продолжительным кейфом [...] Во время такого питья чая и ведения разговоров несколько раз обойдет посетителей кальян, называемый чилим. Посещая чайную, сарт прежде всего рассчитывает на комфорт; ему не сладок чай, а дорого то, что он важно сидит с гостями за чаем и на глазах народа, толкающегося на базаре. Всякий может любоваться его костюмом, манерами, важностью; всякий видит, что у него есть деньги, есть возможность пользоваться благами сего мира» [48, с. 55-56] (ил. 130, 131).

Сегодня самая популярная в Бухаре чайхана находится у старинного водоема Лябихауз. У него есть и другое название «Надир Девон Беги», по имени визиря, которому было поручено соорудить водоем. Не отрываясь от чаепития, созерцаешь декорации, «специально для тебя» возведенные в XVII веке, и все глубже погружаешься в сказочную атмосферу... Для колорита не хватает только Ходжи Насреддина. Хотя вот и он, собственной персоной. Рядом среди деревьев виднеется памятник этому легендарному персонажу смешных и назидательных историй. В чайхане много интересного услышишь, все новости узнаешь: что в мире делается и что у соседа в котелке варится.

Иногда бабай смешную историю перескажет все о том же Ходже Насреддине:

«Сидел рядом с Ходжей Насреддином такой же обжора. Ел до отвала, то и дело всякие вкусности по карманам рассовывал. Смотрел я на него, смотрел. Потом взял чайник и налил ему в карман. Тот аж на месте подскочил: вы с ума сошли – чай в карман льете! – Да твой карман столько всего всухомятку заглотал – как бы его жажда не замучила...»

С тех пор бесследно исчезли многие черты старого туркестанского быта, но и сегодня чайхана остается сосредоточением общественной жизни. Изменились костюмы завсегдаев чайханы, но суть осталась прежней. Побывать в Узбекистане и не зайти в чайхану – зря потратить время. Без чаепития впечатление о Средней Азии останется, мало сказать, неполным – оно будет совершенно блеклым и плоским, одним словом, пустым. Еще только собираешься куда-нибудь в Ташкент или Бухару, а уже предвкушаешь, как будешь сидеть в чайхане в старом городе, под могучими чинарами, с пиалой зеленого чая.



*Приют всегда найдешь у чайханы  
Среди карагачей и под листвою тутта.*

Александр Волков (1886–1957)

**Там, где время отсчитывается пиалами**

Мечеть, базар и чайхана – вот немногие места общения людей на традиционном мусульманском Востоке. Характер этого общения зависит от самого места встречи. Базар – это шум, энергия, суэта, корысть или, лучше сказать, прагматизм, так или иначе замаскированный. Мечеть предполагает сосредоточенность благочестивых размышлений. Но только в чайхане естественно и многогранно раскрывается сам человек. И если в Японии чайная церемония подчинялась строгим правилам, то среднеазиатская чайхана была более свободна и демократична – открыта для всех (естественно, только для мужчин), хотя и в здешнем чаепитии посторонним чудился отголосок сакральности.

Чай нашел отражение в фольклоре и литературе. В Средней Азии чаем начинают и заканчивают обряды и дружеские встречи. Без него немислим сколько-нибудь продолжительный или тем более душевный контакт. Пока пьется чай, ведется беседа и кажется, что время начинает отсчитываться пиалами чая, а неспешный

ритм разговора обусловлен его глотками. Когда слова становятся лишними, беседовавшие, умолкнув, предаются размышлениям, прислушиваясь к мелодичным переливам пения перепелки беданы, разносящимся в напоенном пряными ароматами воздухе, и только движения рук с пиалами нарушают покой. Обычай чаепития органично вошел в азиатскую жизнь, став выразителем неких существенных черт мироощущения восточного человека.

**«Движущиеся натюрморты»**

Сама восточная действительность подсказывала художникам пластически и колористически выразительный мотив для полотен или графических зарисовок. Бродили ли они по шумному базару, или терялись в лабиринте улочек кишлака, или осматривали величественные памятники архитектуры, в поле их зрения непременно попадали группы людей, непринужденно и надолго, словно позируя, расположившихся для беседы и чаепития под самодельным навесом из ткани, в тени дерева, на берегу арыка, под сводами старого базара. Спящий солнечный свет или мягкий рассеянный полумрак, напитывающий особенной глубиной цвет



**Ил. 132**

О.К. Татевосян (1989–1974)

**Базар на Регистане**

1916 г.  
Холст, масло. 50х68 см  
Собрание Фонда Марджани

Уроженец Еревана Оганес Татевосян оказался в Средней Азии, в Самарканде, в 1915 году. Позже с перерывами жил в Узбекистане и внес значительный вклад в национальное искусство и как художник, и как педагог. Наиболее существенную роль в его становлении сыграла учеба в Москве в Училище живописи, ваяния и зодчества у К. Коровина, а позже во ВХУТЕМАСе на факультете керамики. В основу ранних картин художника легли впечатления путешественника, со стороны наблюдающего загадочный и красочный Восток. Чайхана под самодельным навесом – обычный и органичный атрибут многолюдной базарной площади, какой раньше и являлся Регистан в Самарканде. «Базар на Регистане» написан в традициях московской школы живописи с поправкой на «восточный колорит», с выраженной фактурой крупных мазков розового, голубовато-бирюзового, оливкового и изумрудно-зеленого, густого вишневого, красивым ритмом передающих суммарное впечатление от оживленной сутолоки восточной толпы. Ее нарядность словно бы усиливается блеском масляной живописи, а аккомпанирует ей средневековая архитектура.

шелковых халатов, рефлексы от воды или скользящее кружево теней – все это дополнительными колористическими соблазнами обогащало мотив, заставляя живописцев снова и снова брать за кисти и с восторгом запечатлевать неисчерпаемое многообразие вариантов этого непреднамеренного позирования.

Мастера разных школ и направлений – и те, кто на рубеже XIX–XX веков стремились к этнографической точности отражения быта жителей Туркестана, и художники последующих поколений, создатели поэтичных свидетельств восточной среды обитания, и наши современники – не могли пройти в своем творчестве мимо темы чайханы. Оганес Татевосян, Павел Беньков, Ольга Соколова демон-



**Ил. 133**

О.К. Татевосян (1989–1974)

**Под карагачем**

1919 г.  
Картон, масло. 54x72 см  
Инв. № 5448 III

К концу 1910-х годов у художника меняется стиль и взгляд на Восток. Теперь Татевосян все чаще обращается к созданию лаконичных, выразительных, знаковых образов Азии. «Под карагачем» – одна из таких композиций, написанных темперой. В ней очевидно стремление художника русской школы, знакомого и с современной ему западной живописью, найти точки соприкосновения с классическим искусством Востока: с миниатюрой, в которой используется локальный колорит и акцентируется силуэт. Татевосян обращается и к приемам традиционного орнаментального искусства, прибегая к симметрии, раппортности, «рифмуя» детали композиции. Уже осознанно художник выбирает чайхану, обустроенную в тени дерева на суфе – специальном невысоком помосте, покрытом ковром, как поэтический символ восточной жизни. Тщательно выстроенная композиция словно отделена от окружающего пространства, житейской суеты потоками льющегося солнечного света. Для героев картины существуют только этот уголок – дерево, солнце, чайхана, – и только они сами, занятые неторопливым процессом чаепития.

**Ил. 134**

О.А. Соколова (1901–1991)

**Чайхана в Пенджикенте**

1930 г.  
Холст, масло. 130x148 см  
Инв. № 9435 III

«Каждодневные обряды современного эпоса [...], воссозданные лирически и простодушно-торжественно» – так писала о восточных работах Соколовой искусствовед Ольга Ройтенберг [51, с. 431]. За время ежегодных (весной и осенью) поездок в Среднюю Азию, которые продолжались около десяти лет, у Соколовой, вхутемасовской ученицы Шевченко, сложился свой метод работы над картинами, основанный на впитывании зрительных впечатлений и передаче их на холсте, благодаря уникальному свойству ее зрительной памяти – поэтически фиксировать увиденное: «Верчу головой [...] хожу, смотрю, ищу и вдруг – увижу. Тогда уже вижу и композицию, и формат, и все очень определенно» ... «Пишу сразу на холсте, чтобы не было стесняющего контура, как загородки, за которую нельзя перешагнуть. «Чайхану в Пенджикенте» за полтора часа раскрыла» [51, с. 428]. Несколько упрощая рисунок, округляя контуры, Соколова «сплавляет» предметы и пространство в единую, тонко нюансированную живописную материю, сотканную из трепетных, сложных по пигментному составу мазков. Картины-панно, хотя написаны не с натуры, сохраняют колористический строй, свойственный природе Средней Азии. Прозрачно, почти акварельно (или фресково) написанная «Чайхана в Пенджикенте», хранит ощущение размеренной азиатской жизни – согретое дружелюбием спокойное общение мужчин под журчащие трели перепелки – беданы.



стрируют своими работами, насколько разными могут быть художественные средства, передающие гармоничное существование человека в природе – от пленэра до стилизации в духе наивного искусства (ил. 132–137). Как и многие другие, увлеченные живописной красотой Азии, они, возможно, не всегда задумывались о значении чаепития на Востоке. Но, включая этот мотив в свои картины, они интуитивно ощущали отзвук

чего-то более глубокого, значительного, корнящегося в духовной сущности Востока, в его истории, культуре, философии. Между тем Оганес Татевосян очень скоро подошел к пониманию чаепития как к одной из знаковых примет азиатской жизни. Думается, не случайно многообразие душевных состояний и тонкостей человеческого общения, возникающие во время чаепития, Урал Тансыкбаев и Елена Коровой использовали в портретах как мотивацию к раскрытию внутреннего мира героев (ил. 138, 139).



**Ил. 135**

П.П. Беньков (1879–1949)

**Чайхана**

1932 г.  
Холст, масло. 100x98 см  
Инв. № 1726 III

Будучи уже сложившимся мастером, в Париже познакомившимся с работами импрессионистов, Павел Беньков обосновался в Средней Азии в 1930 году. Он первым столь последовательно и мастерски применил усвоенную европейскую систему к изображению азиатской действительности, увлек ею многих живописцев, ставших его учениками. Пример импрессионизма сказался в сюжетах – внешне незамысловатых, отрядных сценках повседневной жизни; отразился в живописной технике – свободном артистичном мазке, темп и характер которого определяется на-

турой; и, конечно, в палитре с широким диапазоном холодных и теплых тонов. Беньков, человек позитивного мироощущения, не будучи приверженцем умозрительных концепций в искусстве, был влюблен в благодатную природу, какой она видится глазу. В «Чайхане» он, хотя и увлечен мажорным соцветием красочных одежд, особенно интенсивно звучащих в полумраке сводов бухарского базара, а также колоритными, словно из сказок, восточными персонажами, тем не менее бережно передает предметность мира. Позднее, в «Чайхане у хауза», написанной 1940–1941 годах, он всецело отдает себя во власть цвета, света и воздуха, покоя и благодати.

**Ил. 136**

П.П. Беньков (1879–1949)

**Чайхана у хауза**

1940–1941 гг.  
Холст, масло. 93x95 см  
Инв. № 4717 III





**Ил. 137**

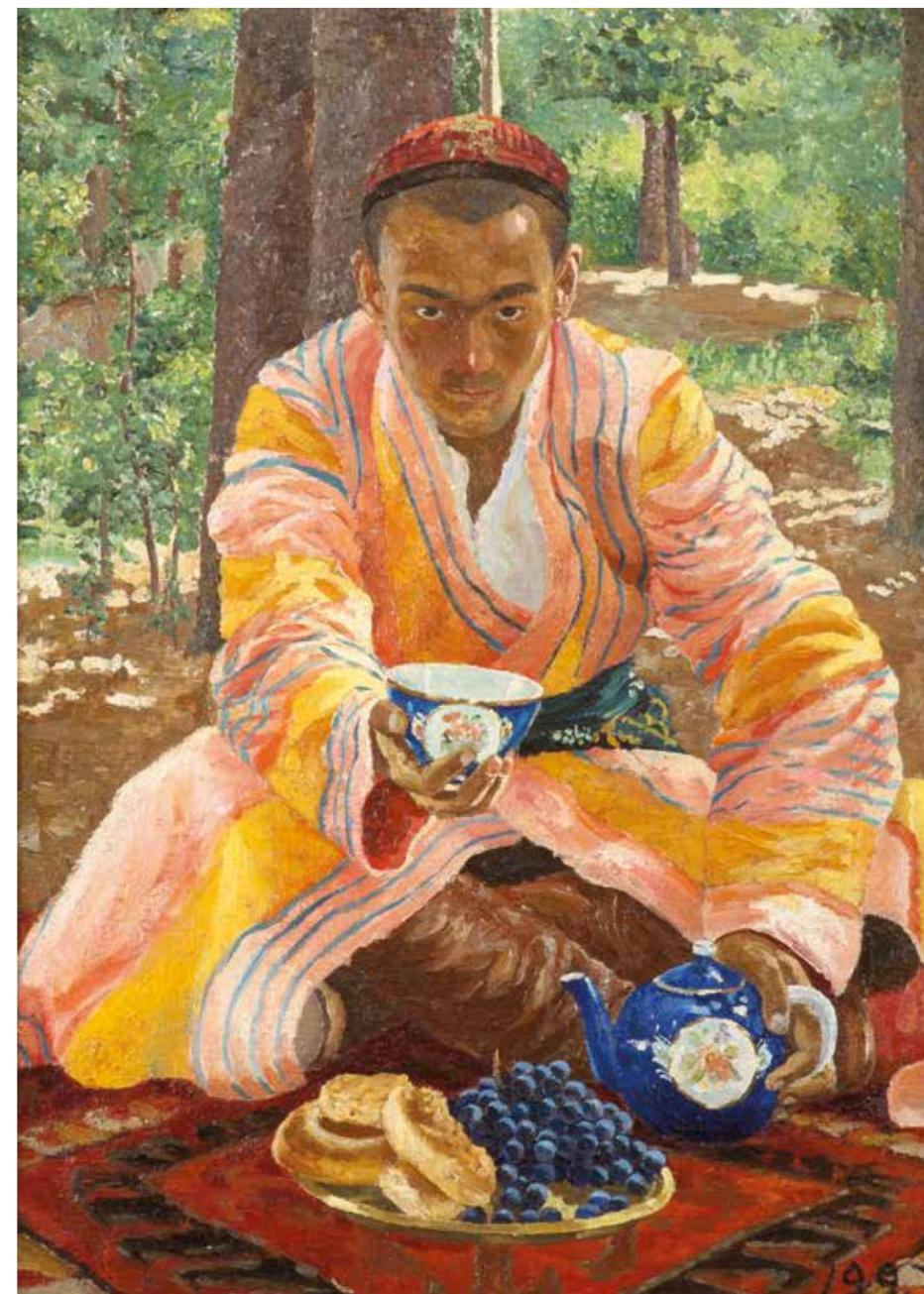
П.П. Бенков (1879–1949)

**Чайхана на Регистане**

1944 г.  
Холст, масло. 142x180 см  
Инв. № 3376 III

Постоянно работая «с глазу на глаз» с натурой, Бенков был слишком влюблен в Восток, сохраняющий больше традиций, нежели современности, чтобы стать апологетом соцреализма. Однако и он не мог игнорировать реалии советской жизни, кое-где вставляя в

свои произведения приметы современной действительности. «Чайхана на Регистане» (1944), может быть, несколько демонстративно изображает народный праздник, собравший и объединивший на площади «весь город». Однако свобода и артистизм, с которыми написана красочная толпа, солнечный свет, великолепная архитектура, колоритные старцы, беседующие за дастарханом, – все это отчасти компенсирует нарочитую парадность заказного сюжета, которую хотел избежать и сам художник, выбрав для картины обыденно звучащее название.



**Ил. 138**

Урал Тансыкбаев (1904–1974)

**Портрет Ташкенбаева (Портрет узбека)**

1927 г.  
Холст, масло. 98x70 см  
Инв. № 1653 III

Урал Тансыкбаев написал не просто выразительный портрет своего собрата по искусству, художника Ташкенбаева, а картину, передающую характер времени, накал напряжения в

обществе, оказавшемся на историческом перепутье. В духе призывов к социальным переменам, которые печатались на страницах газет, слышались из репродукторов, взывали к дехканину с многочисленных плакатов, Тансыкбаев, радикально изменив традиции, создал образ человека энергичного, волевого и одновременно настороженного, активно обращающегося к собеседнику – зрителю. Чаепитие, к которому с вызовом приглашает его герой, должно стать поводом для открытого, острого, полемического диалога, в ходе которого проявляются жизненные, творческие и, возможно, политические взгляды собеседника, его причастность к кругу друзей и соратников.



**Ил. 139**

Е.Л. Коровай (1901–1974)

**Девочка с чайником**

1938–1940 гг.  
Холст, масло. 80х60 см  
Инв. № 12642 III

Елена Коровай, проведшая детство в Харбине, учившаяся в Петербурге и Москве, преподававшая в Барнауле, много путешествовала и попала в Среднюю Азию в 1927 году. Она занималась оформлением спектаклей местных театров, писала и делала рисунки для детских книжек. Но если выдавалось время для живописи, то она стремилась в своих работах, будучи человеком парадоксального мировидения, сквозь быт и повседневность выйти на уровень философских обобщений о человеческом бытии. Ее живопись богата тонкими цветовыми отношениями. Иногда многоцветная, иногда почти монохромная, она словно светится изнутри, создавая эффект сфумато – дымки, окутывающей предметы. Так написана «Девочка с чайником» – портрет соседской девочки, словно зачарованной процессом позирования и забывшей о правилах гостеприимства. Но, как часто бывало у художницы, работа выходит за рамки, отведенные жанром. В ниспадающем движении девичьей руки с чайником, в соскальзывающей фигурке есть что-то от образов меланхолических юношей с классических персидских миниатюр, которые погружены в состояние поэтической грусти, и только напиток в кувшине, придерживаемом опущенной рукой, как молчаливый собеседник, разделяет их одиночество.

Чайхану сквозь призму чисто живописных проблем воспринимали Антон Чирков и Евгений Кравченко (ил. 140–143). И хотя первый пробыл в Средней Азии около года, а второй там родился, очевидно, что обоим чайхана с вольготно расположившимися фигурами в разноцветных одеждах казалась концентрацией колористической гаммы Востока. Сергей Колыбанов (ил. 144, 145) писал «Чайные натюрморты», составленные из характерных азиатских предметов, наслаждаясь сочным цветом, разнообразием форм и фактур.

**«Пиала Аллаха и кальяна дым»**

Чайхана стала одной из ключевых тем в творчестве Александра Волкова – ярчайшего мастера XX века. Уроженец Ферганы, хотя и воспитывавшийся в русской среде, Волков не просто знал Восток изнутри, а сумел рассказать о нем страстно и самобытно не только в картинах, но и стихах, передающих звуки и краски Востока.

Согласно семейным преданиям, Волкову были знакомы едва ли не все чайханы Ташкента. Однажды, поспорив, Волков обошел весь город как дервиш, ночуя где придется, отдыхая в чайханах.



**Ил. 140**

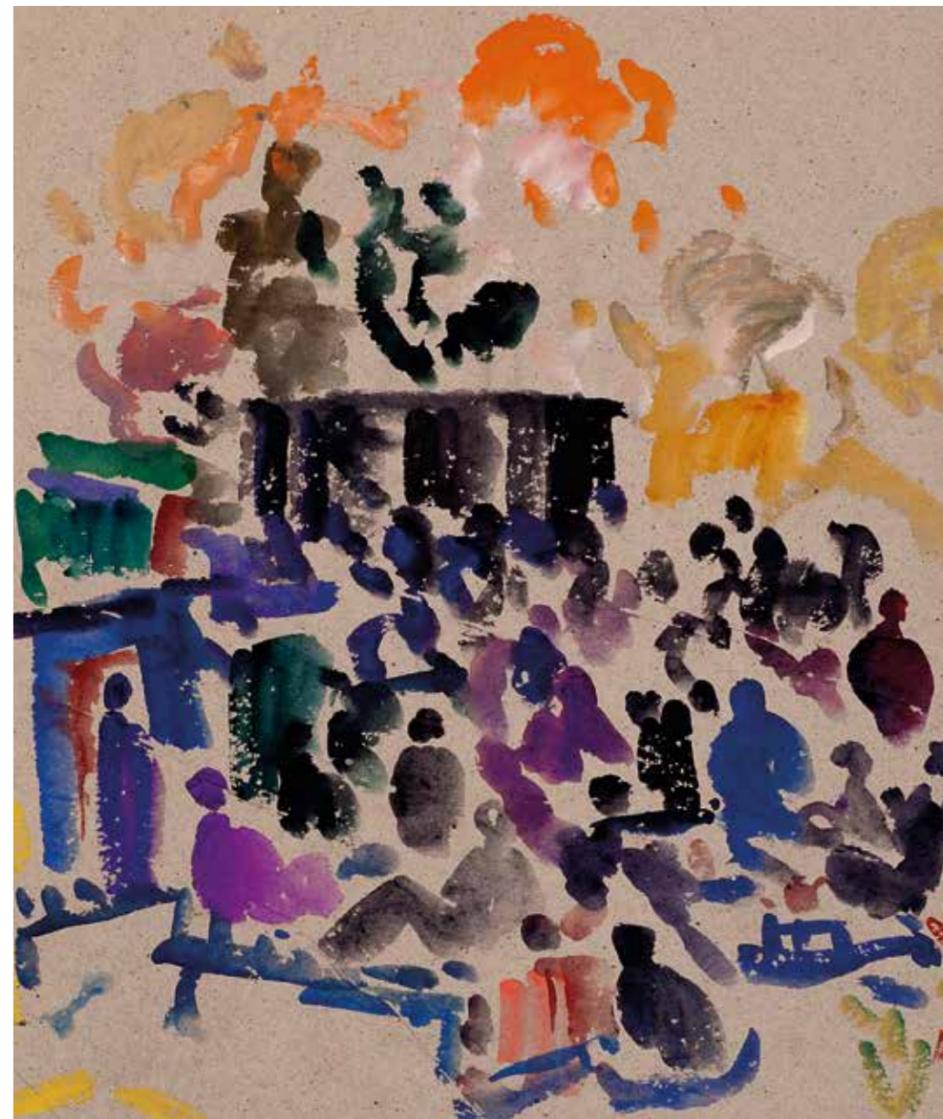
А.Н. Чирков (1902–1946)

**Чайхана с подушками**

1939 г.  
Картон, масло. 40x50 см  
Инв. № 16678 III

Антон Чирков, ученик Ильи Машкова, много ездил по стране, бывал на Кавказе, а в 1938-м оказался в Средней Азии. Там он работал увлеченно и интенсивно, стремясь запечатлеть новый мир, где человек иначе ощущает себя в природе и социуме. Его восхищали памятники архитектуры, свидетельствующие о былом расцвете и величии, и ныне живущие люди, каким-то непостижимым образом уна-

следовавшие этот величественный дух, отголосок минувших времен. Но, будучи тонким колористом, он прежде всего откликнулся на непривычные для европейца краски действительности. В стремительных, почти этюдных по экспрессии работах, таких как «Чайхана с подушками» (1939), художник, порой почти игнорируя форму, торопился запечатлеть необычную феерию красок: собирая кистью с палитры не свойственные европейской живописи цвета и сочетания – нежные и интенсивные бирюзовые, красно-оранжевые, розово-фиолетовые, малиново-вишневые, оливково-изумрудно-зеленые. Празднично украшенная чайхана дала ему прекрасный пример мощного и своеобразного понимания колорита и восточных обычаев. Восток изменил и без того интенсивную палитру художника, и вскоре в его ландшафтных и архитектурных пейзажах, жанровых сценах и портретах цвет набрал силу и засверкал поистине драгоценными густками.



**Ил. 141**

Е.Н. Кравченко (1937–2010)

**Чайхана осенью**

1990 г.  
Бумага, акварель, гуашь. 75x61 см  
Инв. №15340 III

В одних он заставлял танец бачи, другие чайханы привлекали звуками музыки или импровизацией сказителя. Где-то остроумный чайханщик веселил гостей. Где-то царил тишина, и каждый, прихлебывая чай или вдыхая аромат чилима, замолкал, погружался в собственные размышления и грезы. Случалось, он и сам «плясал и пел в битком набитой чайхане, пел по-русски, его понимали и подпевали ему на разных [...] наречиях», – пишет М. Земская [35, с. 22].



**Ил. 142**

Е.Н. Кравченко (1937–2010)

**Полосатая чайхана**

1990 г.  
Бумага, пастель, акварель. 49,5х66,5 см  
Инв. № 14541 III

**Ил. 143**

Е.Н. Кравченко (1937–2010)

**Теплый вечер**

1990 г.  
Бумага, масляная пастель, акварель. 60х76 см  
Инв. № 14449 III

Возможно, при взгляде на картины и графические листы Евгения Кравченко кому-то покажется странным, что его творческим кредо было «не выдумывать». Но, в сущности, он, наделенный от природы феноменальным колористическим даром, лишь только прояснял в работах отчетливо видимые ему повсюду волшебные по красоте цветовые созвучия. Вслед за своим духовным учителем Алексан-



дром Волковым Кравченко «воспитывал глаз натурой». И в работах, абстрагируясь от формы, но не теряя с нею связи, он делает цвет главным выразителем своей художественной мысли. Пространство чайханы обладало для художника не только особой притягательностью (в маргиланской чайхане он устроил свой первый публичный показ работ), но и собственными живописными качествами наряду с пустыней, оазисами, горами, кишлаками, базарами и другими составляющими Востока. В его дневниках читаем: «Чайхана на улице. Вечер. Пыль. Много синего и серого. Коричневые проемы в чайхане, фигуры

красные, желтые, теплые». Или другая запись: «Ташкент, Старый город. Чайхана у развилки дорог. Можно очень просто решить. Много серого, просветы цветные, белые. Серые фигуры растворить. Тюбетейки темно-зеленые, сине-черные без рисунка. Вставить» [41, с. 61, 70]. Строки из дневников и работы Кравченко свидетельствуют, что, в сущности, главным сюжетом живописи как таковой является жизнь цвета.

### Танец

*Тыка тыка тын тын, тыкы тыки тын...*

*Пиала Аллаха и кальяна дым.*

*Так пылают щеки – точно два граната,*

*Падают в истоме руки от халата.*

*Ах, моя услада, спелых много дынь*

*На больших подносах – тыка тыка тын.*

*Дост!!!*

Александр Волков (1886–1957)

Собственные ощущения художника, впитавшие дурманящие ароматы чайханы, изменили не только оптику передачи сюжета, но позволили через этот сюжет прикоснуться к духовной и религиозной сущности Востока. Мотив чаепития и почти тождественной ему беседы в разных вариантах появляется в работах Волкова еще в середине 1910-х, в частности в серии «Восточный примитив» (ил. 147). Чаепитие наряду с другими типично азиатскими сюжетами равноправно входит в сияющие звонкими красками «мозаики восточного бытия». К таким работам хочется отнести стихотворные строки самого художника:

*Чистые воды,*

*светлые мысли,*

*беспечная радость...*

Именно в эти годы Волков формулирует свою творческую задачу как создание системы, объединяющей новые течения западной живописи и традиционную культуру Востока через «Упрощение. Цвет. Ритм». В написанных позже, уже в первой половине 1920-х годов «Пламенеющей чайхане» (ил. 148) и наиболее известной «Гранатовой чайхане», художник достиг наивысшей точки не только своего мастерства, но и искомого им синтеза Востока и Запада, причем не только на уровне художественных средств, но и религиозно-философских идей. И если почти одновременно написанные «караваны» выражали идею пространства, времени, протяженности человеческой жизни, то «чайханы» отразили идею пути духовного самоуглубления и через него постижения сущности Востока.

В этот период художник выходит на новый уровень осмысления Востока, что определило иной масштаб и способ художественного преломления действительности. Интонации светлой радости в «чайханах» сменяются более глубокими и сложными состояниями. Они раскрываются во всей полифонии постепенно, когда зритель в должной мере всмотрится в таинственное, «втягивающее» пространство картин. Отказываясь от



**Ил. 144**

С.С. Колыбанов (1898–1975)

#### **Натюрморт с лепешками**

1950–1960-е гг.  
Холст, масло. 50x80 см  
Собрание Т. Таирова

Аппетитные, фактурно прописанные лепешки, фрукты, чайная утварь, используемые в Узбекистане почти повсеместно в будни и в праздники: пиалы с орнаментом «хлопок» 1950-х и старые кумганы, чайники и самовары, разложенные и расставленные на цветной или орнаментированной ткани, становятся некой квинтэссенцией щедрости земных даров и традиционного восточного гостеприимства. Можно только пожалеть, что сохранилось мало натюрмортов Колыбанова, написанных с таким восхищением красотой бытовых предметов.



**Ил.145**

С.С. Колыбанов (1898–1975)

**Узбекский самовар**

1969 г.  
Холст, масло. 60x100 см  
Инв. №6842 III

С удивительным вкусом, воспитанным веками, на *дастархане* расположены предметы для чаепития: красиво уложенные разноцветные пиалы, лепешки, фрукты. Сергею Колыбанову, ученику Машкова, вошедшего в историю отечественного искусства своими замечательными натюрмортами с московской снедью, тема чайного натюрморта оказалась близка и реализовалась в восточных чайных или «дастарханных» натюрмортах.

декоративно-плоскостных решений, Волков теперь усложняет композиционные построения, находя точки соприкосновения с кубофутуристической живописью. Цвет также становится более сложным: его «звучание» обогащено сочетанием гладких и шероховатых фактур живописной поверхности. В композициях обеих картин много общего. Художник сосредоточил внимание на трех фигурах первого плана, тонущих в сумраке, в котором едва угадываются очертания и других фигур. И затененность помещения, и «рифмующиеся» позы сидящих в глубокой сосредоточенности, и их медлительные жесты указывают на то, что перед нами не обычное чаепитие, а некое таинство, предполагающее высокую степень сосредоточения и духовного единения. Символикой цвета и предметов Волков намечает ступени к расшифровке смыслов и «Пламенеющей», и «Гранатовой чайханы». В глубоко

поэтичной, художественно совершенной форме они, каждая по-своему, выражают важнейшие идеи, которые были сформулированы еще средневековыми мусульманскими мистиками и легли в основу культуры ислама – о мироздании и Божественной Сущности, в нем присутствующей, о невозможности рационального постижения всей цельности и глубины бытия и значении интуитивного, мистического озарения. Вместе с тем обе композиции, как и ряд других работ Волкова этого времени, имеют множество параллелей с христианской иконографией и символикой, о чем неоднократно писали исследователи.

В последующие годы мотив чаепития получает у Волкова уже иные интерпретации. Его новые работы все отчетливее обозначают поворот в художественных исканиях, который произошел не только в силу исчерпанности предшествующих интенций, но в силу осознания глубочайшего разрыва собственного пути постижения бытия и современной действительности, которая все настойчивее требовала «картин, понятных народу», на самом деле сужая задачи искусства до пропагандистски-воспитательных.

Обозначив новый вектор творческих исканий как «возвращение к чело-

веку», Волков во второй половине 1920-х пишет работы, где чаепитие из мистического пространства переносится на реальную почву, в гущу жизни, под навес придорожной чайханы, дополняется характерными атрибутами (ил. 149, 150). Вскоре, в 1930-е, волковские чайханы наполняются иными героями – дехканами с кетменями в натруженных, преувеличенно больших руках. Для них пребывание в чайхане – краткий отдых, перерыв в тяжелой работе, выполнение которой становится источником и смыслом их существования. Добавим, что в те же годы единомышленники Волкова пишут «красные чайханы», появившиеся повсеместно, что свидетельствует о присвоении традиционному месту отдыха новой функции: быть своего рода политическим клубом для агитации и идеологического воспитания народа.

Вновь тема чайханы возникает у Волкова, когда на склоне лет художник от полотен с философской или социальной концепцией переходит к картинам, в которых главным становится осознание непреходящей красоты мира. Он гораздо больше внимания уделяет пейзажу не только как самостоятельному жанру, но и как важной составляющей сюжетных композиций. Сохраняя достоверность места и времени, новыми художественными средствами выражая единение человека и природы, Волков теперь работает экспрессивно и свободно, всецело отдаваясь стихии живописи.



**Ил. 146**

В.И. Кислых (г.р. 1937)

**Самовар (Баку)**

1975 г.

Холст, масло. 98x105

№ 53838 кп

Чай прочно вошел в культуру не только в Средней Азии, но и Кавказа, в том числе Азербайджана. С чаем здесь также связано множество обычаев и примет. При сватовстве, например, принято подавать сладкий чай, если предложение принято. Чайханы были и остаются важной частью городской среды. Художнику кино Вадиму Кислых важно было передать атмосферу расслабленного отдыха, в которой пребывают колоритные завсегдатаи чайханы, и типаж чайханщика – доморощенного философа. Ему интересны и детали, определяющие «место действия», в частности, традиционный чайный натюрморт: самовар, хрустальные вазочки с сахаром и янтарно светящиеся специальные грушевидные стаканчики *армуды* с чаем.

**Ил. 147**

А.Н. Волков (1886–1957)

**Беседа под веткой граната. Из серии «Восточный примитив»**

1918–1919 гг.

Картон, темпера. 23x49 см

Инв. № 8665 III

Фигуры людей, предметы, пространство в «Восточном примитиве» художник «складывает» наподобие изразцового орнамента, покрывающего стены зданий, как своего рода мозаику из рифмующихся, локально окрашенных в яркие синие, зеленые, желтые, оранжевые цвета многоугольников, дополненных кругами или овалами. Все элементы ясно очерчены, плотно состыкованы, равнозначны. Первый и последующие планы порой намеренно неразличимы, меняются местами за счет сходности масштабов и оптического эффекта приближения – удаления холодных и теплых цветов, но композиция в целом развивается вверх, «по стене». Родство архитектуре проявляют и завершения картин округлой или многоугольной аркой. Выплескивающие на зрителя ликующую энергию цвета, эти произведения не буквально, но по сути стремятся воплотить принципы «небесной геометрии», т. е. законов, по которым согласно Божественному замыслу создавался мир в его разнообразии и полноте. Беседующие персонажи осознаются художником как одна из примет Востока.



**Ил. 148**

А.Н. Волков (1886–1957)

**Пламенеющая чайхана**

1922–1923 гг.  
Холст на фанере, масло. 151x93 см  
Инв. № 8669 III

Мотив трех сидящих и беседующих фигур становится главным и в «Пламенеющей», и в «Гранатовой чайхане». В «Пламенеющей чайхане» Волков, игнорируя окружающую среду, впервые сконцентрировал свое внимание на этих трех фигурах, за которыми в сумраке пространства под неким сводом лишь смутно угадываются другие. Многими исследователями отмечались византийско-христианские параллели этого мотива, его связь с композицией «Троицы» Рублева, с символикой числа «три», а также плода граната и со значением различных цветов в суфийской духовной практике. Экспрессивно и чувственно-материально при всей кубистической условности переданные объемы человеческих фигур, стремящиеся в очертаниях к треугольникам, с нимбами или чалмами вокруг голов, словно тонут в таком же плотно написанном пространстве, составляя с ним вместе некую мистическую темную субстанцию. Она пронизана разнонаправленными движениями темно-вишневого и глубокого коричневого, переходящих в глубокий черный, лишь местами прерывае-

мую всполохами темно-золотистого. Участки гладкой по фактуре живописи перемежаются с участками фактурными, в которых Волков использовал песок и другие наполнители, добываясь глубины тона. При всей ирреальности композиции в ней присутствует конкретное освещение – более светлый, с оттенками темно-золотой охры левый край и освещенный с той же стороны натюрморт с тремя предметами: белым чайником и пиалами, трактованными в соответствии с кубистической логикой построения всей картины. Исследования творческого метода Волкова неоднократно убеждали, что все изображенное им не плод рассудочных умозаключений, а результат вдумчивого рационального анализа и творческого, оригинального переосмысления увиденного. Можно предположить, что художник стал свидетелем ритуала *сокыт* (молчание), проводимого последователями святого суфия Афак-ходжи, жившего в Восточном Туркестане в XVI веке. Ритуал был зафиксирован в Фергане этнографом С. Губаевой среди выходцев из Кашгара. Во время этого окруженного тайной ритуала, в котором участвовали только мужчины, запрещалось нарушать молчание, а собравшиеся пили специально приготовленный чай [26, с. 216]. Именно предметы натюрморта, являющиеся световым, цветовым и смысловым центром композиции, объясняют не только безмолвный диалог персонажей, но и визуализированное, предполагаемое глубокой медитацией «растворение» сознания субъекта в окружающем, или, говоря философским языком, стирание границы «я» и «не я», мистическое слияние с Богом.



**Ил. 149**

А.Н. Волков (1886–1957)

**Чайхана с кальяном**

1927 г.  
Холст, темпера, лак. 108x108 см  
Инв. № 6387 III

«Чайхана с кальяном», написанная с мастерством и глубоким пониманием восточной жизни, с красиво организованными подробностями быта – самоваром, кальяном, чайниками и пиалами на полках, стенами, украшенными тканями, производит двойственное впечатление. При всей присущей восточному бытию красочности, с неизменным талантом воспетой художником, ее пространство, словно сжатое от первого плана в глубину, сдавливает, сковывает персонажи. Но этот эффект противоположен тесноте «Восточного примитива» или ферганских сюжетов, напол-

ненных внутренней энергией. Участников чаепития теперь объединяет не стремление к взаимопониманию, мистическому постижению тайн собственной души или бытия, а состояние отторжения действительности. Об этом свидетельствуют их поникшие плечи, а в особенности лица – с оттенком обреченности у гостей и сострадания у чайханщика, принесшего кальян.

Кишлак камнями гор разбит на части...  
В последней – отдых – чай-ханэ Назара.  
Хозяину всегда светило счастье –  
Дорога шла к соседнему базару.

Стекло солнце лавою по глине крыш,  
По золоту созревшего урюка.  
А мысли шевелились как сухой камыш,  
И только пиала ложилась в руку.

Здесь настоящий отдых под мерный хруст,  
Под хруст усталых лошадиных ртов.  
И под циновками цветистый куст,  
И чай прохожему всегда готов...

Песенка

Чай-ханэ – бедана и палас.  
Над землю развешан адрас,  
И висит посредине поднос.  
Много золота мне он принес.  
Чай-ханэ – бедана и палас.

Приют всегда найдешь у чайханы  
Среди карагачей и под листвою тута.  
По кишлакам и по дорогам Ферганы  
Следы я дней счастливых перепутал.

Сижу в чай-ханэ под глиняной крышей –  
Коротки мысли, как в стенах саман.  
В гору уходит все выше и выше  
День золотой – золотой караван.

Сижу в чай-ханэ – подносы по нишам –  
Чайники в розах – эмалевый сад.  
Мне остальное все кажется лишним,  
Помню лишь твой неожиданный взгляд.

Сижу в чай-ханэ – вот сумерки ниже.  
Говор толпы непомерно возрос.  
Жемчугом небо вечернее брызжет,  
Жемчуг у губ средь пылающих роз.

В чай-ханэ над родниками  
Верят в рыб, ушедших в землю.  
И, прикрыв глаза руками,  
Плеску струй часами внемлют.

Здесь и горло у барана  
Рассекают звонким жестом.  
«И с молитвою Корана  
Кровь течет к святому месту».

Дороги пыльны и солнцем повыжжены,  
За дувалом всегда неожиданный рай –  
Гроздь винограда для путника снижена,  
Смех пиалу перелил через край.

**Александр Волков (1886–1957)**



Живописное восприятие мира ощутимо и в поэзии Волкова,  
в свое время получившей высокую оценку Сергея Есенина.



**Ил. 150**

А.Н. Волков (1886–1957)

**Фергана. Кишлак**

1926 г.  
Холст, темпера, лак. 95х95 см  
№ 373 ДФ

**SUMMARY**

This album is timed to the exhibition in the State Museum of Oriental Art under the same name, which is dedicated to two most important drinks in the history of mankind – tea and wine. This is not their gastronomical significance however, but their role in Oriental cultures.

Essays in the album are written by the leading specialists of the Museum, who have attempted to look at the development of tea and wine in different cultures of different regions – from China to North Caucasus.

The first part of the album embraces the tradition of drinking tea in the Far East, particularly in China and Japan. Wine and tea is known in China from the early ages, and in Japan Buddhist monks of the Medieval times turn teatime into a special ceremony.

Each section of the album reflects a special structure given by the culture of distinctive regions and the collection held by the museum. For example, in China wine was widespread even before tea, so the story starts with wine. In Japan, where the tea ceremony turned tea into a national symbol, it is marked as the most important topic.

In the second part of the album, the authors discuss the ancient tradition of wine drinking in the North Caucasus and Central Asia regions, which is supplied by the archeological materials from the museum's collection. A notable part is dedicated to Georgian wine, as represented in the masterpiece of the great artist Pirosmiani, as well as with wine vessels of the 19-20 centuries.

After Islam was spread in most of the territories of Central Asia and the Caucasus, wine becomes less used, and tea comes to its place. Tea is studied as a historical form, as well as an image of many paintings of the 20 century.

Illustrations in the album give an idea of a variety of items from the museum's collection, rarely shown to public.

*Is wine an evil? Tell me first who drinks,  
How much he thirsts, with whom his glass he clinks?  
If these conditions three be meetly fill'd,  
No son of Wisdom from the grape-juice shrinks.*

*Of this good spirit, that men call Pure Wine,  
They say, «Twill heal that broken heart of thine.»  
Haste then, and bring me three o'erbrimming cups,  
Impute no evil to a gift divine.*

Omar Khayyam (1048–1122)

## Использованная литература

### Китай, Япония

1. Астонъ В.Г. История японской литературы. Владивосток, 1904.
2. Бежин Л.Е. Се Линъюнь. М., 1980.
3. Виноградский В. Путь Чаю. М., 2004.
4. Духовная культура Китая: энциклопедия. Т. 6. М., 2010.
5. Игнатович А.Н. Чайное действо. М., 2011.
6. Из китайской и корейской поэзии / Перевод А.И. Гитовича. М., 1958.
7. Какудзо Окакура. Книга чая. М., 2002.
8. Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии. Годовой цикл. М., 1989.
9. Кин Дональд. Японская литература XVII–XIX столетий. М., 1978.
10. Классическая поэзия Индии, Китая, Кореи, Вьетнама, Японии / Библиотека всемирной литературы. М., 1977.
11. Крюков В.М. Ритуальная коммуникация в древнем Китае. М., 1997.
12. Малявин В. Музыка чувств, каллиграфия сердца. // Тайваньская панорама. № 4. 2006.
13. Сайкаку Ихара. Избранное / Перевод Е. Редина, Н. Иваненко. М., 1974.
14. Сантока Танэда. Стихи и проза / Перевод А. Долина. СПб, 2001.
15. У Заставы Одинокой сосны. Сборник японских пятистиший / Перевод И.А. Бородиной. М., 2000.
16. Хрестоматия по литературе Китая. СПб, 2004.

17. Цао Сюэцинь. Сон в Красном тереме / Перевод В. Панасюка. М., 1958.
18. Цюй Юань Стихи. М., 1954.
19. Graham P.J. Tea of sages The Art of Sencha. Honolulu, 1998.
20. Kobori Enshu. A Tea Master's Harmonic Brilliance. Kyoto, 2008.
21. Ling Wang. Tea and Chinese Culture. San Francisco, 2005.
22. Ludwig Th.M. Before Rikyu: Religions and Aesthetic Influences in Early History of the Tea
23. Ceremony. Monumenta Nipponica. Vol. XXXVI, No.4. Tokyo, Sophia Univesity, 1981.
24. Tea in Japan. Honolulu, without date.
25. Urasenke Chado Textbook. Kyoto, 2011.

### Кавказ, Средняя Азия

26. Абашин С.Н. Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII–XIX веках // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001.
27. Абу-ль-Аля аль-Маарри. Избранное. М., 1990.
28. Анекдоты Ходжи Насреддина. М., 1997.
29. Апчинская Н.В. Поиски синтеза. Творчество А.Н. Волкова с середины 1910-х по 1924 год // Научные сообщения Государственного музея Востока. Вып. XXIII. М., 2000.
30. Борнс А. Путешествие в Бухару лейтенанта Ост-Индской компании Александра Борнса. Ч. 2-я. М., 1948.
31. Болт Дж. Александр Волков. Солнце и караван. М., 2007.

32. Вамбери А. Путешествие по Средней Азии. М., 1874.
33. Веселовский Н.И. Очерк историко-географических сведений о Хивинском ханстве с древнейших времен до настоящего. СПб, 1877.
34. Гейер И.И. Путеводитель по Туркестану. Ташкент, 1901.
35. Дженкинсон Э. Путешествие в Среднюю Азию. 1558–1560 гг. // Английские путешественники в Московском государстве в XVI веке. М., 1937.
36. Земская М.И. Александр Волков. Мастер «Гранатовой чайханы». М., 1975.
37. Ефремов Ф. Десятилетнее странствие. М., 1950.
38. Есенин С.А. Поэтам Грузии // Полное собрание сочинений С.А. Есенина. М., 1995–2002.
39. Какабадзе А. Современная грузинская керамика. М., 1984.
40. Клавихо Р.Г. Дневник путешествия в Самарканд ко двору Тимура (1403–1406) / Перевод И.С. Мироковой. М., 1990.
- Кравченко Е.Н. Много самумов я видел... Дневники художника Евгения Кравченко. М., 2011.
41. Кузнецов Э. Нико Пиросмани. М., 1975.
42. Лиссарраг Ф. Вино в потоке образов. М., 2008.
43. Лыкошин Н.С. Хороший тон на Востоке. М., 2005.
44. Мейендорф Е.К. Путешествие из Оренбурга в Бухару. М., 1975.
45. Мясина М.Б. Композиционная структура произведений А.Н. Волкова // Научные сообщения Государственного музея Востока. Вып. XXIII. М., 2000.

46. Петровский Н.Ф. Туркестанские письма Н.Ф. Петровского // Российский Архив: История Отечества в свидетельствах и документах XVIII–XX вв.: Альманах. М., 2003.
47. Поэзия народов Кавказа в переводах Беллы Ахмадулиной. М., 2007.
48. Путеводитель по Туркестану и среднеазиатской железной дороге. СПб, 1903.
49. Родник жемчужин. Персидско-таджикская классическая поэзия. М., 1982.
50. Ройтенберг О. Неужели кто-то вспомнил, что мы были... М., 2004.

