

Чайная церемония



**Китайская чайная церемония – яркое
запоминающееся действие, которым можно
действительно удивить и порадовать!**



- **Чаепитие на Востоке, особенно это касается Китая и Японии, - очень древняя традиция. Культура чайной церемонии неотделима от искусства, культуры этих стран, всего образа жизни.**



- Сущность церемонии составляют четыре основные принципа, которые в 1564 году были возведены в правила проведения чайной церемонии Сен Рикю - знаменитым мастером приготовления чая. Правила эти: ва, кеи, сеи, дзяку, дословно переводятся как - гармония, уважение, чистота, спокойствие.



- Гармония - в отношениях между людьми, гармония человека и природы, окружающего мира; уважение - ко всем и всему, исходящее из искреннего чувства благодарности за само существование; чистота - физическая и духовная; спокойствие - душевный покой, приходящий с постижением первых трех принципов.



- Знаменитый японский писатель Ямамото Цунэтомо в «Хакагурэ» очень емко и образно раскрыл суть японской чайной церемонии в целом: «смысл чайной церемонии в том, чтобы очистить шесть чувств. Для глаз есть висящие свитки и цветочные композиции. Для носа есть благовония. Для ушей - звуки кипящей воды. Для рта - вкус чая. А для рук и ног - правильность формы. Когда пять чувств таким образом очищены, ум очищается сам по себе. Чайная церемония проясняет мысли, когда они затуманились. Я не теряю духа чайной церемонии в течение двадцати четырех часов в день».





- **Смысл чайной церемонии в том, что благодаря простым действиям человеку доступен путь духовного совершенствования.**



• Чайные правила

- 1. Чайную церемонию нужно проводить без мыслей – как создатель пространства в котором есть только вы и чай. Высшее мастерство ритуала - когда вы не привносите в него какие-либо мысли и чувства.
- 2. Нельзя готовить чай, когда плохо на душе – чай запоминает ее состояние и еще больше ухудшает.
- 3. Отец чая чайник, мать чая – вода. Однако плохой водой можно испортить даже самый хороший чай. Поэтому чайные мастера советуют не заваривать чай водой из водопровода – хлорка убивает вкус. Лучше брать бутылированную или из источника. Также, чтобы чай получился вкусным, вода должна быть мягкой и с малым количеством солей.
- 4. Три вдоха, три выдоха – и чай готов. Именно столько нужно времени, чтобы заварить чай. Когда чайник полный, напиток заваривается мгновенно.
- Если завариваете чай в чашке, нужно 2-3 минуты, но не более. К тому же чай ни в коем случае не должен остыть – при долгом настаивании выделяется вредное вещество – гуанин.
 - 5. В Китае пьют чай без сахара – сахар мешает восприятию целостности чая. Он самодостаточен.

- В Индии готовят масала-чай — красный чай на молоке. Молока в Индии больше, чем чистой воды, вот местные жители и изощряются. В масала-чай добавляют много специй, поэтому он обладает еще и дезинфицирующим действием, что немаловажно в условиях антисанитарии, которой славится Индия.



- Специфическая ритуализованная форма совместного чаепития первоначально появилась как одна из форм практики медитации монахов-буддистов, стала неотъемлемым элементом японской



- **Порядок и символика чайной церемонии**

Чайная церемония представляет собой специально организованную и упорядоченную встречу хозяина – чайного мастера – и его гостей для совместного отдыха, сопровождаемого употреблением чая. Церемония состоит из нескольких действий, совершаемых в



• Место проведения церемонии

- Главное строение – чайный домик (тясицу) обычно расположен в глубине чайного сада (тянива), в который можно попасть по выложенной камнем дорожке (родзи). Существуют несколько различных сокращённых вариантов чайной церемонии, когда проведение её в «классическом варианте» невозможно. Ими могут быть: специальный павильон, отдельная комната или

ный стол





















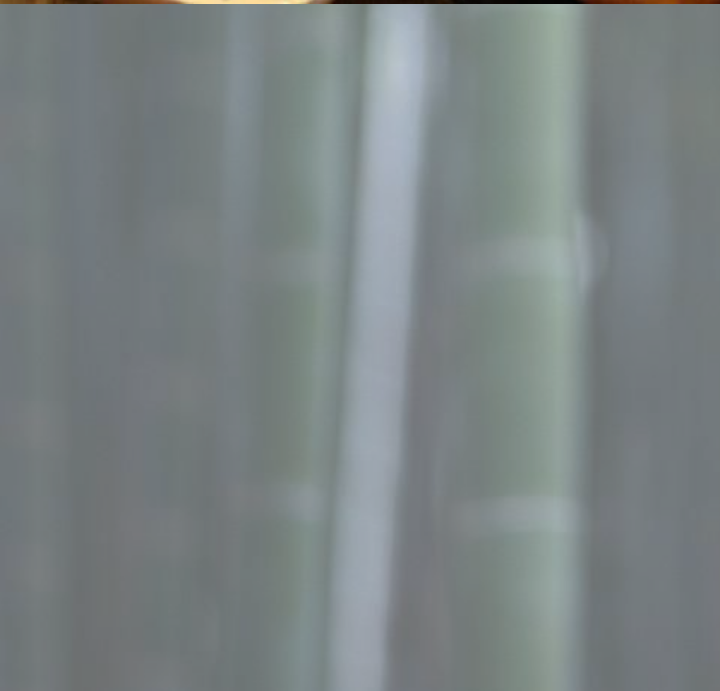




- Посуда и принадлежности

- Японцы предпочитают, чтобы предметы сохраняли «память о своём прошлом» - потемнение от времени, следы длительного использования. «Старый» вид утвари - один из элементов эстетики чайной церемонии. Предметы должны подходить друг к другу, чтобы составлять единый художественный ансамбль. Для церемонии необходима шкатулка для чая, котел или чайник, общая чаша для совместного питья чая, чаши для каждого из гостей, ложка для насыпания чая и мешалка, которой хозяин размешивает во время приготовления. Чай хранится в деревянном ящичке, чаши применяются простые, керамические. Вся утварь безукоризненно чиста, но при этом никогда не начищается.





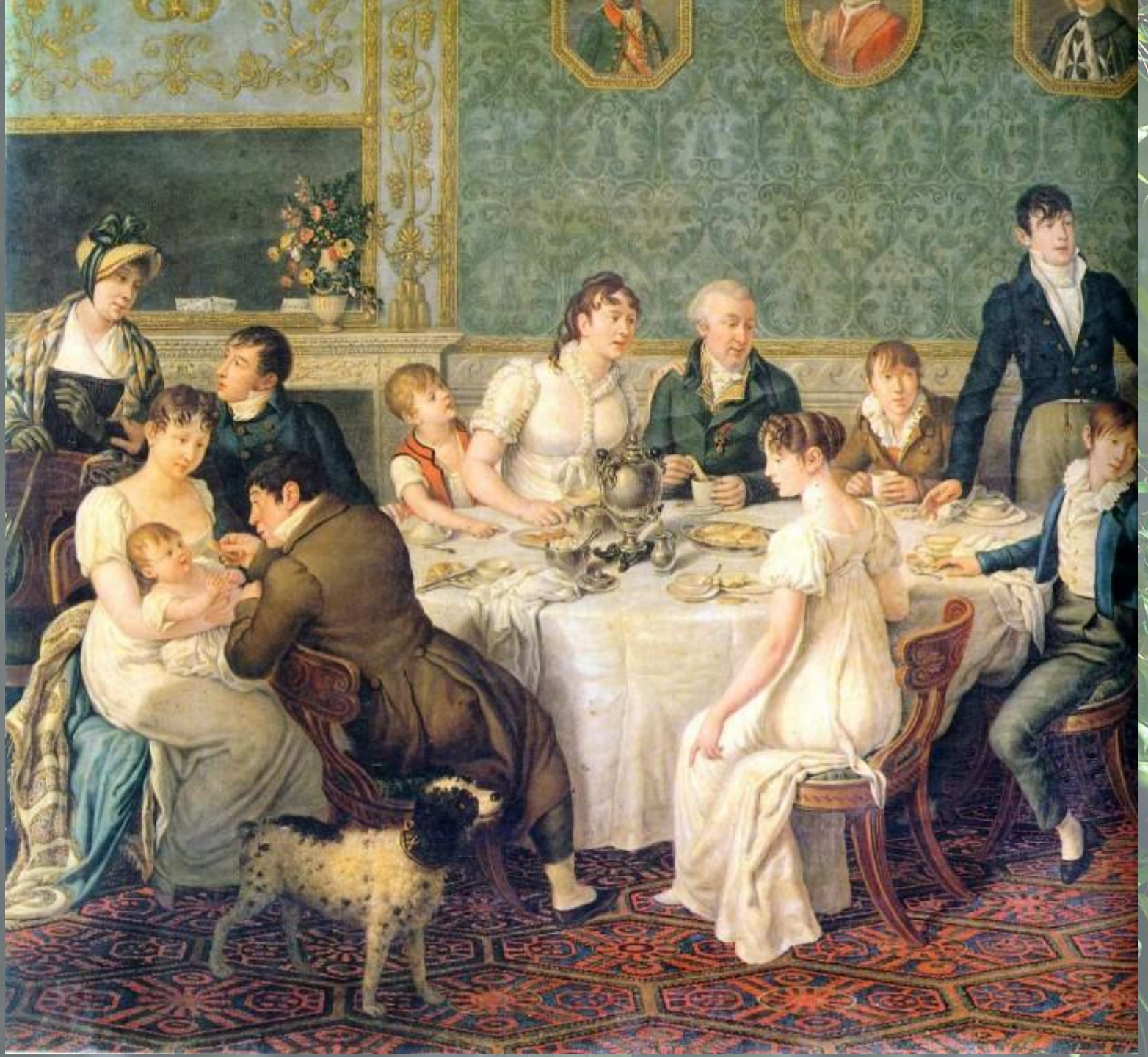
- В разных странах пьют разный чай. Иногда рецептура напитка очень удивительна.
- В Англии, к примеру, предпочитают пить красный чай с молоком и сахаром. Красный чай обладает согревающим действием, что для вечно сырой английской погоды очень кстати.



























Silvov, kik. 2006.

- Лу Ю пишет:

**Пьёшь небольшими глотками, в душе
ощущается радость,**

**Слегка вдыхая, аромат наполняет
пространство.**

**Совершенная ясность приходит к
тебе, без усилий,**

**И в ней, солнечный луч по косою
отражает лишь стебли бамбука.**