

Китайская и Японская чайная церемония



«Китайская чайная традиция – это много чая и мало церемоний, японская – много церемоний и мало чая».

«В китайской чайной традиции Жизнь уступает место чаепитию, в японской – Чай неотделим от Жизни».

Японское одиночество впятером

Для японцев медленный обряд чаепития — дань эстетике и религиозному созерцанию. Проникнуть в сердце аромата можно лишь в сосредоточенной тишине. Поэтому беспокоить соседей лишними вопросами — дурной тон и бестактность. Лишь накануне последнего глотка дозволено поинтересоваться у хозяина происхождением посуды, ее возрастом. Принято спрашивать о горной родине чайных растений. Затем не возбраняется побеседовать о поэзии и искусстве каллиграфии. Одновременно вкушать сакральный напиток могут не более пяти человек. Ритуальное событие в стиле дзэн-буддизма происходит в искусственно созданных сумерках или на закате солнца. В середине прошлого тысячелетия появились четыре основных принципа чайного собрания: гармония, уважение, чистота и покой, или одиночество, мудреца. Воплощением этого квартета добродетелей является скромный цветок лилии в чайной беседке.







Неформальный культ чая в Китае

В этой стране есть понятие «Ча Дао», которое переводится как «путь открытия Истины посредством чая». В китайской практике акцент делается на философском восприятии самого чая. Церемония и внешний антураж вторичны, но тоже имеют значение. Традиционное приветствие жителей Поднебесной представляет собой вопрос: «Успели ли вы уже сегодня насладиться чаем?». Название церемонии «гунфу-ча» означает «превосходное искусство». Чайная «идеология» Китая берет начало в конфуцианстве, которое предполагает позитивное отношение к миру и радостное состояние духа. В Китае процесс употребления чая сопровождают непринужденные разговоры, смех, легкие беседы о работе и семейных планах





Как готовят и пьют чай в Японии

В Стране восходящего солнца вкушают только зеленый чай или настоянный на лепестках ароматных цветов. Божественный напиток сопровождают пирожные. В начале церемонии хозяин дома наполняет большую чашу порошковым зеленым чаем и наливает в нее кипящую воду. Затем он берет бамбуковую кисть и растворяет чайные крупинки. При этом на поверхности возникает густая зеленоватая пена. Распорядитель с почтительным поклоном подносит чашу наиболее уважаемому гостю. Он медленно пьет горьковатый напиток со струйками пара и возвращает сосуд мастеру церемонии. Только после этого все остальные участники могут приступать к круговому чаепитию. Одновременно гости обращают взоры к специальной нише токонома, которая устроена в элегантной беседке. Токонома украшена свитком с прихотливой надписью или рисунком и скромным букетом из цветочных бутонов. Свиток — одна из главных тем в регламентированной беседе. Посуда должна иметь отпечаток благородной старины, чашки нередко покрывает причудливая сеть мелких трещин. Но два предмета — белый платок и бамбуковый ковш — безукоризненно новые.

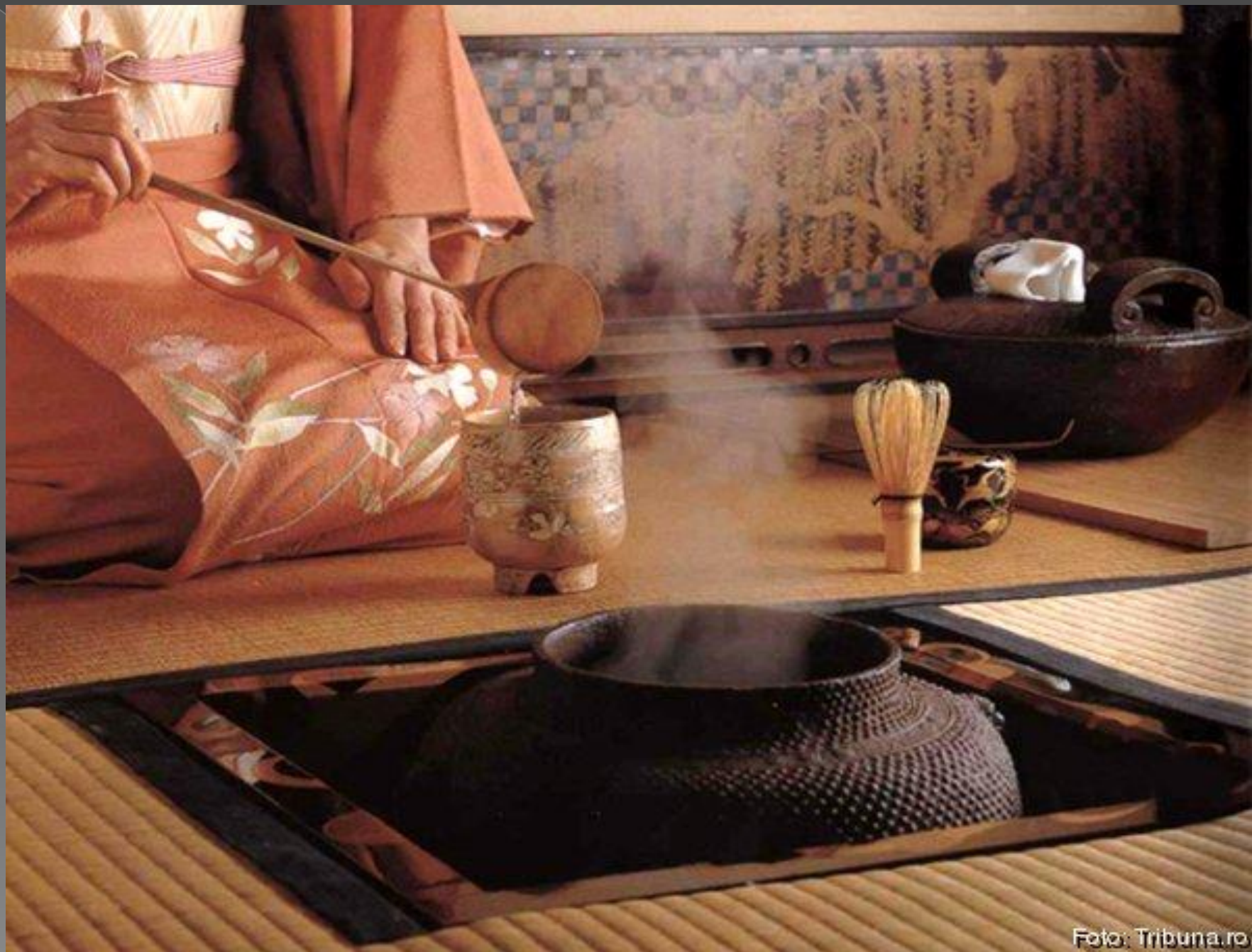












Китайское чаепитие

Вечер, посвященный совместной дегустации, начинается с обязательного знакомства с подготовленными листьями чайного куста. Знатоки выделяют четыре основных признака чая: форму листа, цвет напитка, аромат и вкус. Гости внимательно изучают содержимое небольшой коробочки с чайными листьями, определяют сорт, улавливают нюансы аромата. Затем приглашенные рассматривают изящные чайники ручной работы, выполненные из красной глины. Мастер церемонии при помощи деревянных палочек переносит листья в чайник и заполняет его горячей водой. При этом недопустимо появление воздушных пузырьков, из-за которых образуется неприятная пена. Китайские эстеты, в отличие от японцев, объявляют пену «вне закона». Заваренный в течение минуты душистый настой не пьют. Он предназначен для очищения листьев и нагревания посуды. На протяжении вечера чайник с заваркой заливают кипятком от 3 до 6 раз. Мастер церемонии следит за тем, чтобы вкус ничуть не ослабевал от первой до последней чашки.













utro.atv.odessa.ua

aTM

УТРО на АТВ

09:46

телефон в студію

70-222-90



Кривой пинцет

Там чайник

Специальный столик

Обязательный талисман

Пиалки

Слив

Ситечко, на подставке

Чайник для самого чая

Чайник для заваривания

Слив ведёт в спецведро



Японский керамический «винтаж»

Все предметы чайной утвари должны составлять гармоничную композицию. К ним относятся красивая коробочка для хранения порошка из листьев, медный котелок для кипячения воды, чаша для коллективного чаепития, глиняные «персональные» чашки с толстыми стенками, бамбуковая палочка для размешивания терпкой массы, ложка, при помощи которой насыпают чай. Главное требование — солидный возраст, визуальная древность посуды и аристократическая простота дизайна.











Тандем китайских чашек

Каждый участник церемонии становится временным владельцем двух чашек: узкая цилиндрическая нужна для вдыхания аромата, приземистая и широкая — для ощущения цвета и вкуса настоя. Эти своеобразные пиалы помещают на небольшой поднос. Распорядитель трапезы использует заварочный чайник и дополнительный сосуд для разливания напитка по чашкам, похожий на европейский молочник. В китайской традиции фарфоровый чайный сервиз должен быть сверкающим и **НОВЫМ**.







www.teaparty.ru





VENIAMIN SKORODUMOV

Гость и хозяин, сидя вместе,
Разделяют чашку чая.
В тишине и молчании
Их сердца сливаются воедино.