

КИТАЙСКАЯ ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ



Элегантно пить чай
мир научили
китайцы,
культивирующие
особое отношение к
чаю: это не просто
национальный
напиток, а «огонь
жизни» и «самое
мудрое из всех
растений».



Много веков назад поэт Лу-Тунг писал: «Первая чашка смачивает губы и горло. Вторая избавляет меня от одиночества. Третья пронизывает... Седьмая чашка — ах, как жаль, что я больше не могу выпить!». Чаепитие — одна из основ традиционного китайского гостеприимства и семейного этикета, первый знак дружеского отношения. С чашки чая начинаются не только приятельские беседы, но и деловые переговоры. И, разумеется, напиток должен быть только что приготовленным. На этот счет даже есть пословица: «Свежезаваренный чай — бальзам, чай, оставленный на ночь — змея».



Китайское искусство чаепития требует специальной посуды и приспособлений, определенного настроения, времени и постижения основ медитации. Нам, жителям стремительного XXI века, оно может показаться сложным, отягощенным непонятными излишествами. Традиционная чайная церемония называется «гунфу-ча», где последний слог переводится как «чай», а первые два — «высшее искусство».





Спокойное состояние духа —
непременное условие
церемонии. Китайцы
утверждают, что в «гунфу-ча»
задействованы все пять стихий.
«Истинное наслаждение чайной
церемонией наступит тогда,
когда вы сможете оценить
внешний вид чая, удивиться
цвету напитка, ощутить, как
изменяются его аромат и вкус,
понять естественность действий
чайного мастера, принять
несуебливость чайной сущности
и разделить с гостями прелесть
вдумчивой беседы...».

-
- Для церемонии используют все виды чаев, хотя предпочитают улун. Его отличительной особенностью является ярко выраженная возможность насладиться всеми четырьмя особенностями чая: ароматом, цветом настоя, вкусом чая, и формой листа. Сначала чай, предназначенный для заварки, насыпается в «чайную коробочку» — «чахэ»; с ее помощью участники чаепития имеют возможность «познакомиться» с чаем: рассмотреть, вдохнуть его аромат.

□ Для того, чтобы взаимодействие с чаем было более полным и глубоким, в чайных церемониях используется специальная посуда. Для каждого человека выставляется две чашки, называемые чайной парой: высокая узкая чашка («сянбэй») предназначена для восприятия аромата, а низкая широкая чашка («чабэй») — для наслаждения цветом и вкусом чая. Чаще всего чашки ставятся на маленький поднос-подставку, это удобно для наливания чая и формирует композиционное единство чашек. При проведении чайной церемонии кроме чайника-заварника — «чаху» применяют также сливник — «чахай». По форме он напоминает сосуд для молока, используемый во время чаепития в Европе. Посуду обычно устанавливают на чайный столик. Чай засыпают в заварник и заливают кипятком.





Вода, используемая для приготовления чая, едва ли не самый важный элемент. Она должна быть мягкой, в идеале — родниковой. Вода греется на открытом огне, причем важно точно уловить момент готовности кипятка. Первый настой чая не пьют — его используют для омовения чайного листа от пыли и подогрева чайной пары. Вторую и последующие порции заливают в заварник по мере выпивания чая, а настой переливают в «чахай». Из этого сосуда чай разливается в высокие чашки, которые тут же накрываются широкими чашечками. Эта конструкция переворачивается и передается участникам чаепития. Высокую чашку подносят к носу, закрывают глаза и вдыхают аромат, настраивая свое восприятие. Затем пьют чай, внимательно наблюдая за своими ощущениями. Когда чай выпит, всю процедуру повторяют. И так несколько раз, до тех пор, пока чай не потеряет свой вкус и аромат. В промежутках между заливками можно с удовольствием наблюдать метаморфозы, происходящие с чайными листьями.

И первые эмоции, испытываемые участником «гунфу-ча», связаны с внешним видом сухой заварки. Если человек участвует в церемонии впервые, то он, зачастую удивляется тому, насколько причудливо выглядят китайские чаи. Они очень красивы. Опытный же участник церемонии встречает чай, узнавая его и предчувствуя то удовольствие, которое принесет общение с ним. Завершающий «визуальный контакт» с чаем происходит, как правило, в конце церемонии, когда развернувшиеся чайные листья извлекают из чайника и показывают. Новичка удивляет, что те «чаинки», что он рассматривал в самом начале чаепития — это настоящие чайные флешки — два листочка и почка. И теперь он может видеть их целиком, поражаясь, насколько искусно они были свернуты. Опытному человеку вид развернувшихся чайных листьев доставляет спокойное удовольствие предсказуемого чуда, в котором ему посчастливилось принять участие.



РАЗГОВОР ЗА ЧАЕМ ВЕДУТ, ПРЕЖДЕ ВСЕГО, О САМОМ ЧАЕ. РАССКАЗЫВАЮТ О ЧАЙНОМ БОЖЕСТВЕ, ИЗОБРАЖЕНИЕ КОТОРОГО У КИТАЙЦЕВ ПРИНЯТО СТАВИТЬ РЯДОМ С ЧАЙНЫМИ АКСЕССУАРАМИ. ЧАЙНЫМ БОЖЕСТВОМ БЫЛ ПРИЗНАН ПОСЛЕ СМЕРТИ ФИЛОСОФ И ПОЭТ ЛУ ЮЙ — АВТОР «СВЯЩЕННОЙ КНИГИ О ЧАЕ» (ИЛИ — «КАНОНА ЧАЯ»), ВЫШЕДШЕЙ В 780 Г. СВОЙ ТРЕХТОМНЫЙ ТРАКТАТ ЛУ ЮЙ НАПИСАЛ ПО ЗАКАЗУ ТОРГОВЦЕВ И ПРЕДУСМОТРЕЛ В НЕМ ВСЕ НЮАНСЫ И МЕЛОЧИ. ПОВТОРИТЬ ИХ В ТОЧНОСТИ СЕГОДНЯ НЕВОЗМОЖНО, НАВЕРНОЕ, ДАЖЕ В САМОМ КИТАЕ.



«Он утоляет жажду, избавляет от сонливости и головных болей, проясняет зрение, силой наполняет конечности, от него начинают двигаться все сто суставов. Легко справляется он с сотней видов болезней и по своему воздействию подобен божественной сладкой росе», -- убеждение философа и поэта Лу Юйя.



