

# Презентация на тему:

Японская Чайная церемония

Подготовила студентка 1 курса

Группы ПК-151

Дюндикова Милена

# Японская Чайная церемония



- **Чайная церемония** — специфическая ритуализованная форма совместного чаепития, созданная в средние века в Японии и по настоящее время культивируемая в этой стране. Появившись первоначально как одна из форм практики медитации монахов-буддистов, стала неотъемлемым элементом японской культуры, тесно связана со многими другими культурными явлениями.



# История

История чайной церемонии берет свое начало в VIII веке. По одной из версий, чай был впервые завезен в Японию из Китая в 805 году. В Китае его ценили как лекарственное растение, снимающее усталость и помогающее от многих болезней, и даже использовали при медитации. После прекращения официальных отношений с Китаем в 894 году интерес к чаю резко снизился, и только в 1191 г. он вновь появился в Японии.

В XIII веке, после распространения в Японии учения Дзэн, чаепитие переросло в своеобразный ритуал, В XV веке благодаря монаху Сюко сформировались основы «тя-но ю». Суть церемонии составляли непринужденная искренность и природная естественность вещей. Созданная Сюко концепция «вабитя» была основана на четырех принципах: **естественность и спокойствие, немногочисленное и простое убранство, утварь в соответствии с возрастом гостя, невозмутимость и безмятежность.**

Своего расцвета искусство чаепития достигло в XVI веке благодаря Сэн-но Рикю. Он выступал против любых проявлений роскоши, считая искусство чаепития одним из многочисленных способов служения Пути Будды. При нем чайная церемония проходила в атмосфере грубоватой простоты.

После того, как Япония открыла свои границы для западного мира, чайная церемония постепенно стала терять популярность, что заставляло многих мастеров идти на определенные уступки и упрощать ее, внося изменения в соответствии с духом времени: теперь в церемонии могли присутствовать столы и стулья.

В конце 70-х годов XIX века тя-но ю вновь вступает в полосу расцвета: чайные церемонии проводятся во многих крупных храмах, а в 1887 году в императорском дворце в Киото была устроена торжественная чайная церемония в честь императора Мэйдзи.

В новом времени чайная церемония становится более демократичной. Если ранее в ней могли принимать участие только мужчины, то теперь среди мастеров тя-но ю появляется все больше женщин.



# церемонии

В целом действие чайной церемонии представляет собой специально организованную и упорядоченную встречу хозяина — чайного мастера — и его гостей для совместного отдыха, наслаждения красотой, беседы, сопровождаемых употреблением чая. Церемония проводится в специально оборудованном месте и состоит из нескольких действий, совершаемых в строгом порядке



# Церемонии

Существует множество разновидностей чайной церемонии, из которых выделяется шесть традиционных:

- ночная
- на восходе солнца
- утренняя
- послеобеденная
- вечерняя
- специальная

# Ночная церемония

- Обычно проводится при луне. Сбор гостей происходит незадолго до полуночи, завершается церемония не позже четырёх часов утра. Особенностью ночной церемонии является то, что порошковый чай готовят непосредственно во время церемонии, перетирая в ступке чайные листья, и заваривают очень крепко.



# На восходе солнца

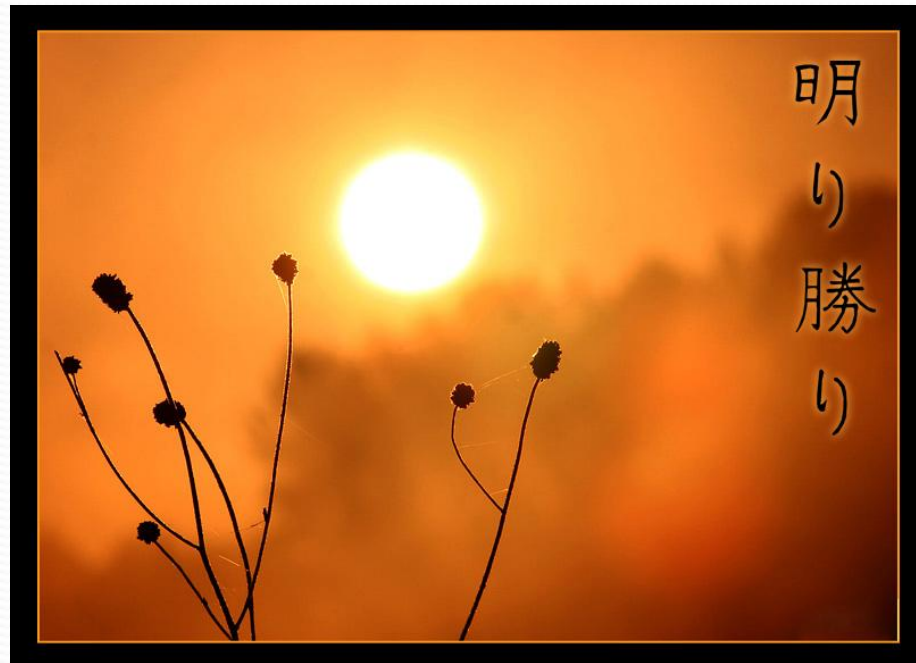
- Церемония начинается в три-четыре часа утра и продолжается до шести утра.





# Утренняя церемония

- Проводится обычно в жаркую погоду (когда утро — наиболее прохладное время), начинается около шести утра.



# Послеобеденная

- Начинается около часа пополудни, из еды подаются только пирожные.



# Вечерняя церемония

- Начинается около шести часов пополудни.





# Специальная церемония

- Специальная (*риндзитяною*) церемония проводится по особым случаям: праздник, специально организованная встреча друзей, празднование какого-либо события. Чайную церемонию могли проводить, готовясь и к важнейшим событиям, например, к битве или к ритуальному самоубийству. Тут особую роль играл «мастер чая». Он должен был обладать великими внутренними качествами. Ему предстояло укрепить своего гостя или гостей перед ответственным шагом.



# Церемонии

Классическая чайная церемония проводится в специально оборудованном месте. Обычно это огороженная территория, войти на которую можно через массивные деревянные ворота. Перед проведением церемонии, во время сбора гостей, ворота открываются, давая гостю возможность войти, не беспокоя хозяина, занятого подготовкой. На территории «чайного комплекса» находится несколько строений и сад. Непосредственно за воротами располагаются вспомогательные строения: «прихожая», где гость может оставить вещи и переменить обувь, а также павильон, где гости собираются перед началом церемонии. Главное строение — чайный домик (тясицу) — находится в глубине чайного сада (тянива). Чтобы попасть туда, нужно пройти через сад по выложенной камнем дорожке (родзи).

Существует несколько различных сокращённых вариаций чайной церемонии для ситуаций, когда проведение её в «классическом» варианте невозможно. Возможно ограничиться для проведения церемонии специальным павильоном, отдельной чайной комнатой или даже просто отдельным столом.





# (ТЯНИВА)

Чайный сад невелик. В целом он обычно является своеобразной моделью небольшого фрагмента горного склона, поросшего лесом. В ясную погоду он защищает от яркого солнца, создавая спокойный полумрак. В саду высаживают различные вечнозелёные кустарники, бамбук, сосны, кипарисы. Также в нём в «естественном» порядке, имитирующем природный беспорядок и случайность, располагаются камни, поросшие мхом, и старые каменные фонари. Если церемония проводится в тёмное время суток, фонари зажигают, чтобы осветить путь гостей к чайному домику. Свет фонарей неярко, достаточный лишь для того, чтобы видеть путь, он не должен сам по себе привлекать внимание и нарушать сосредоточение.



# (родзи)

Отдельного описания заслуживает дорожка, ведущая от входа через сад к чайному домику. Она выложена камнями и выглядит не как искусственный тротуар, а как каменистая тропинка в горах, естественно вписываясь в картину чайного сада. Название «родзи» в буквальном переводе означает «земля, покрытая росой». По преданию она восходит ко времени сёгуна Асикаги, которого обучал чайной церемонии Мурата Дзюко — на пути к чайному домику для сёгуна выкладывали на траве дорожку из листов бумаги, чтобы одежды правителя не намокли от росы. В конце родзи, у входа в чайный домик, находится каменный колодец, из которого гости берут воду для омовения перед церемонией.

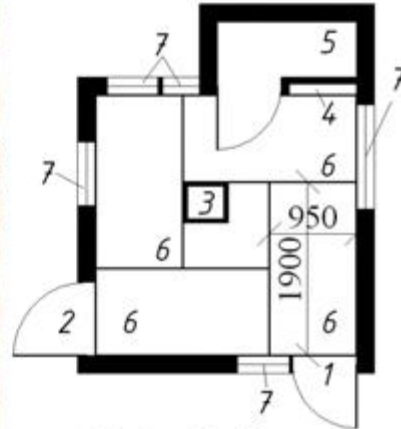




# (ТЯСИЦУ)

Чайный домик является основой воплощения в чайной церемонии принципа «ваби» — естественности и простоты. В нём не должно быть ничего нарочитого, резко выделяющегося.

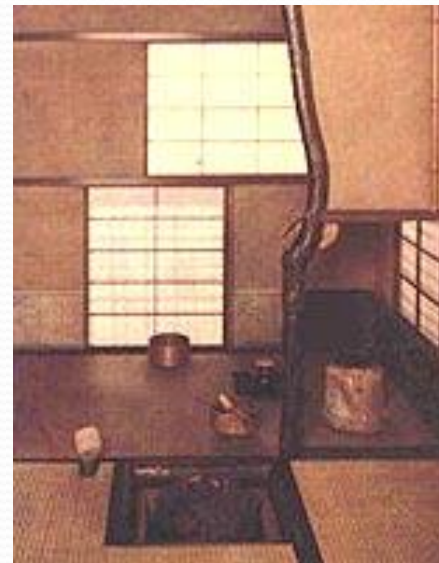
Чайный домик состоит из единственной комнаты, в которую ведёт вход, узкий и низкий, так что пройти в него можно только сильно наклонившись.



1. Главный вход-лаз
2. Стандартный вход
3. Жаровня-очаг
4. Токонома
5. Кладовка
6. Татами
7. Разноуровневые окна



Окон в чайном домике может быть довольно много — шесть-восемь, различного размера и формы. Как правило, расположены они высоко, и предназначены лишь для пропускания в дом необходимого количества света. Чаще окна в чайном домике закрыты.



Внутреннее убранство домика очень просто — стены отделаны серой глиной. Самая важная часть домика — токонома, — ниша в стене, расположенная напротив входа. В нише перед церемонией помещается курильница с благовониями, цветы и свиток с изречением, которое чайный мастер специально подбирает к каждому конкретному случаю. Никаких других украшений в чайном домике не допускается, за исключением, возможно, картины старого мастера на стене. В центре комнаты располагается бронзовый очаг, на котором и готовится чай. Перед церемонией промытый пепел выкладывается в очаге в форме «долины с двумя горами», на него кладутся угли и разводится огонь.





# принадлежности

- Утварь, используемая в ходе чайной церемонии, должна составлять единый художественный ансамбль, требуется, чтобы предметы подходили друг к другу и ни один из них не выделялся резко из общего набора.

- Для церемонии необходима шкатулка для хранения чая, котёл или чайник, в котором кипятится вода, общая чаша для совместного питья чая, чаши для каждого из гостей, ложка для насыпания чая и мешалка, которой хозяин размешивает чай во время приготовления.

Все предметы должны быть простыми, скромного вида и почтенного возраста, отражающегося в их виде. Как правило, чай хранится в простом деревянном ящичке, котёл или чайник — вполне обычный, медный, ложка для чая и мешалка — бамбуковые. Чаши простые, керамические, достаточно грубой работы, без нарочитых украшений. Вся утварь безукоризненно чиста, но при этом никогда не начищается. В отличие от европейцев, натирающих металлическую посуду до зеркального блеска, придающего предметам вид новых, только что изготовленных, японцы предпочитают, чтобы предметы сохраняли «память о своём прошлом» — потемнение от времени, следы длительного использования. «Старый» вид утвари — один из элементов эстетики чайной церемонии.



# Церемонии

Перед церемонией гости собираются вместе в одной комнате. Здесь им подаётся горячая вода в небольших чашках. Затем гости отправляются через сад к чайному домику. В конце дорожки, перед чайным домиком, гостей встречает хозяин. После сдержанного взаимного приветствия гости подходят к находящемуся тут же каменному колодцу и совершают обряд омовения. Вода зачерпывается лежащим тут же маленьким ковшиком на длинной деревянной ручке, гость оmyвает руки, лицо, прополаскивает рот, после чего оmyвает после себя ручку ковшика. После омовения гости проходят в чайный домик и располагаются там. При прохождении через низкий вход поклониться вынужден каждый. В соответствии с обычаем традиционного японского дома, входя в чайный домик, обувь гости оставляют у порога. На момент прибытия гостей огонь в очаге уже горит, котёл с водой стоит над огнём. Войдя в домик, гость в первую очередь должен обратить внимание на токонома. Перед приходом гостей хозяин вывешивает там свиток с изречением, а также помещает букет цветов и курильницу. Изречение определяет тему, которой посвящается церемония, Хозяин входит в чайный домик последним, причём не сразу после гостей, а немного погодя, чтобы дать гостям возможность без спешки рассмотреть и оценить предметы в токонома. Войдя в домик, хозяин кланяется гостям и занимает своё место — напротив гостей, около очага. Рядом с местом хозяина расположены необходимые для приготовления чая предметы. Пока вода в котле нагревается, гостям подаётся кайсэки — лёгкая еда, состоящая из простых, не сытных, но изысканных блюд, предназначенных не для насыщения, а для снятия дискомфорта, вызванного чувством голода. Японцы считают, что еда, подаваемая к чаю, должна, в первую очередь, быть приятной для глаза, и лишь во вторую — насыщать.

После кайсэки гости на некоторое время выходят из чайного домика, чтобы размять ноги и подготовиться к основной части церемонии — совместному питью густого чая. В это время хозяин меняет свиток в токонома на тябана — композицию цветов и/или веток. Композиция составляется по принципу единства контрастов.

Самая важная часть церемонии — приготовление и питье густого порошкового зелёного чая. Гости вновь собираются в чайном домике, где хозяин приступает к приготовлению чая. Весь процесс проходит в полном молчании. Хозяин сначала проводит символическое очищение всей используемой утвари, затем приступает к приготовлению чая. Все движения в этом процессе строго выверены и отработаны, хозяин движется в такт дыханию, гости внимательно наблюдают за всеми его действиями. Это самая медитативная часть церемонии. Чай засыпается в грубую керамическую чашу, туда же заливается небольшое количество кипятка, содержимое чаши размешивается бамбуковой мешалкой до превращения в однородную массу и появления зелёной матовой пены. Затем в чашу добавляется ещё кипятков, чтобы довести чай до нужной консистенции.

Чашу с приготовленным чаем хозяин с поклоном подаёт гостям (традиционно — по старшинству). Гость кладёт на левую ладонь шёлковый платок (*фукуса*), принимает чашу правой рукой, ставит её на левую ладонь и, кивнув следующему по порядку гостю, отпивает из чаши. Затем он кладёт фукуса на циновку, обтирает край чаши бумажной салфеткой и передаёт чашу следующему. Каждый гость повторяет ту же процедуру, после чего чаша возвращается к хозяину.

После того, как чаша обойдёт всех гостей, хозяин снова передаёт её гостям, теперь уже пустую, чтобы каждый мог внимательно рассмотреть чашу, оценить её форму, снова почувствовать в своей руке.

С этого момента начинается следующая стадия церемонии — хозяин готовит лёгкий чай в отдельной чашке для каждого из гостей. Начинается беседа. Эта часть церемонии — отдых, во время неё не говорят о делах, повседневных заботах. Предметом обсуждения становится свиток в токонома, изречение, написанное на нём, красота цветочной композиции, чаша, другая утварь, сам чай. Непосредственно перед подачей чая гостям подаются сласти. В конце этой части церемонии гостям опять предлагается осмотреть утварь, использованную для приготовления чая на этот раз.


По завершении беседы хозяин, ответив на все вопросы гостей, с извинением покидает чайный домик, показывая тем самым, что церемония подошла к завершению. В отсутствие хозяина гости осматривают очаг, на котором готовился чай, ещё раз обращают внимание на цветы в токонома, которые к моменту завершения церемонии должны раскрыться. Раскрывшиеся цветы служат напоминанием о времени, проведённом вместе участниками церемонии.

Пока гости покидают чайный домик, хозяин находится вблизи от его входа, молча кланяясь уходящим. После ухода гостей хозяин некоторое время сидит в чайном домике, вспоминая прошедшую церемонию и восстанавливая в памяти оставшиеся от неё ощущения. Затем он уносит всю утварь, убирает цветы, протирает татами в домике и уходит. Чайный домик возвращается в то же состояние, в котором находился до церемонии. Считается важным, что действие, не оставив никаких внешних следов, сохранилось лишь как след в сознании участвовавших в нём людей.

# Использованные материалы:

- <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%D1%87%D0%B0%D0%B9%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D1%86%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%8F>
- <http://www.turkaramamotoru.com/ru/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F-%D1%87%D0%B0%D0%B9%D0%BD%D0%B0%D1%8F-%D1%86%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%8F-149821.html>
- <http://svetikbest.com.ua/index.php/napitki/132-estetika-yaponskoj-chajnoj-tseremonii>





Благодарю за  
Внимание!