А.В. Шепотько
студент группы МО-07-1
Читинский государственный университет

ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ В КИТАЕ

Традиции чаепития так или иначе связаны со страной, давшей чаю путёвку в большую жизнь, - с Китаем. Куда бы ни забросила судьба китайца, всюду вслед за ним появляется обычай чаепития. Китайцы первыми открыли тайну чайного листа, и привычка пить чай имеет в Китае многовековую историю, которая насчитывает более тысячи лет.

Предание гласит, что чайный напиток стал распространяться в Китае в IV веке нашей эры.

В древнем Китае было написано немало трактатов, посвящённых чаю. Например, учёный Танской династии Лу Юй в течение нескольких десятков лет писал труд «Канон о чае», в котором обобщил всё, что связано с выращиванием и приготовлением чая, с чаепитием. У минского учёного Сюй Жаньминя в его книге «Замечания о чае» также можно встретить оригинальные суждения о чайном напитке.

В начале семнадцатого столетия голландская Вест-Индская компания впервые представила чай на суд европейской публике. И уже к середине того же века послеполуденное чаепитие стало привычным ритуалом в жизни английской знати.

В Китае формирование чайного ритуала прошло в несколько этапов. По мере того как этот удивительный напиток открывал людям свои секреты, формировалось отношение к чаю не просто как к напитку, утоляющему жажду, а как к чему то большему, помогающему человеку уйти от мелких бытовых проблем повседневной жизни, сосредоточиться и поразмышлять о высоком, увидеть неожиданное в привычном, понять неизвестное в известном.

Поэтому постепенно усложнялась процедура чаепития, где каждое движение, кроме прямого значения, несло в себе глубокий философский смысл.

В древнем Китае чайная церемония начиналась с того, что человек должен был внутренне психологически подготовиться: освободиться от всего неприятного, раздражающего, болезненного и второстепенного. Только когда покой и тишина снисходили в душу человека и он как бы настраивался на одну волну с природой и мирозданием, только тогда, считали жители древнего Китая, он был готов к чайному ритуалу.

Немного позже специально для проведения чайных церемоний стали строить чайные павильоны: необыкновенно красивые, лёгкие, полные света и воздуха изысканные сооружения, как правило, они располагались на лоне живописной природы: пышная растительность, масса ароматных цветов, журчание ручья и пение птиц были своеобразной рамой для чудесной картины – чайного павильона. Внешнюю пышность и красоту подчёркивала простота внутреннего убранства – в павильонах стояли небольшие диванчики, стулья, столики, отдельно находились чайные принадлежности. По вечерам здесь зажигали красочные бумажные фонарики, приглашали музыкантов – всё должно было настроить на восторженное восприятие окружающего мира. Сюда приходили поразмышлять, пообщаться, отдохнуть за спокойной неторопливой беседой или просто утолить жажду.

В различных районах Китая у любителей чая свои привычки, вкусы и традиции. Как правило, ближе к тропикам китайцы пьют зелёный чай («люйча»), а ближе к холодным областям – красный («хунча»). Пекинцы любят цветочный чай («хуача»).

Китайцы пьют чай горячим даже в самую жару – это хорошо утоляет жажду. Кстати, пьют его всегда без сахара.

Считается, что лучше всего пить чай из белых фарфоровых чашек, так как чашка должна ещё и оттенять цвет содержащегося в ней напитка.

Настоящий ценитель чайной церемонии всегда уделяет большое внимание внешнему виду чайника. Большинство жителей Китайской Республики ныне пользуются для заварки небольшими по размеру чайниками до 0,5 литра, которые полнее всего передают все ароматические и вкусовые нюансы древнего напитка. Нынешние мастера гончарного дела продолжили традицию производства классических керамических чайников тёмно-красной глины, но одновременно разработали и целый ряд оригинальных изделий современного дизайна. Есть любители чайного напитка, имеющие свой персональный чайник, и чай они пьют прямо из носика.

Любители чая большое внимание уделяют способу его приготовления. Прежде всего, следует правильно выбрать чай, соответствующий желанию и настроению. Это может быть чёрный, зелёный, красный или очень редкий и дорогой «императорский» жёлтый чай. Каждому виду соответствует своя технология заваривания.

Второе, не менее важное, - вода, которую используют для приготовления чая. Она должна быть свежей, взятой из родника, ручья или реки.

Третье – посуда для приготовления и употребления чайного напитка. По китайским традициям чайная посуда должна храниться вне кухни, заваривание чая тоже происходит в другом месте, чтобы никакие посторонние запахи не повлияли на его аромат.

Перед заваркой чайные листики прополаскиваются тёплой водой, чтобы смыть пыль и согреть их. Сколько чайных листьев потребуется для заварки зависит от конкретного типа чая. Чайник может заполняться и на одну четверть, и на три четверти, смотря по тому насколько сильно скручены листья. Затем чайник заливается кипятком. Длительность настаивания зависит от сорта чая; минимальное время – одна минута. При этом, если в одну и ту же заварку по ходу чаепития доливается кипяток, то

продолжительность каждого последующего настаивания возрастает. Китайцы считают возможным заливать, как мы говорим, «заварку» до четырёх раз.

Вот примерная рецептура приготовления чая по-китайски: четыре-пять граммов чая заливают небольшим количеством кипятка и пять минут настаивают под крышкой; после этого доливают чашку кипятком доверху и подают гостю. Заваренный таким способом чай отличается приятным вкусом и ароматом. Иногда первую чашку чая выпивают не по конца, а оставляют в ней одну треть, чтобы затем вновь долить кипятка. Вторая чашка чая, по мнению ценителей, - самая вкусная и ароматная. Чай пьют маленькими глоточками без сахара и иных приправ.

В Китае нередко можно увидеть людей почтенного возраста, которые сидят по двое и по трое в тени храма, примостившегося в какой-нибудь старинной улочке. Они устроились вокруг простого, но изящного, размером с кулак, чайника, в руке у каждого – миниатюрная чайка, величиной не больше обычной чарки для вина, и течёт размеренная беседа, перемежаемая неспешными глотками освежающего напитка. Это традиционная церемония «чая для пожилых».

Утончённая культура чаепития давно стала важной частью духовной жизни китайцев, ведь дух «чайного искусства», сближающего человека с природой и воплощающего в себе естественные жизненные ценности, сродни таким почитаемым в Китае качествам человеческих отношений, как теплота и добродушие.

Список используемой литературы:

1. О. Рахманин Из китайских блокнотов. О культуре, традициях, обычаях Китая. – М.: 1984
2. Н.Я. Бичурин Статистическое описание Китайской империи (в двух частях). – М.: 2002
3. Чай. Китайское искусство чаепития. – М.: 1996