

A woman with her hair styled in a traditional Japanese bun, wearing a kimono with a floral pattern, is shown in profile. She is holding a large bouquet of pink flowers. The background is a soft, pinkish-red color with faint floral patterns.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ: «ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ В КИТАЕ И ЯПОНИИ»

*Работу выполняла
студентка ИЮК 1 курса
группы № 14
Романишина Анна*

ЯПОНСКАЯ ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ



Нигде, кроме Китая, чай не приобрел такого значения в жизни человека, как в Японии. Здесь есть специальная чайная церемония – тяною, не имеющая аналогов ни в одной другой стране. Уже более 12 столетий японцы пьют чай. Вначале они обходились местными сортами, очень низкого качества, - привозимый из Китая чай был очень дорог, и кроме того, его было мало. Японское «чаеводство» началось в XII веке, когда монах Эйсэй обнаружил, что китайский чай можно культивировать в южных пригородах Киото.



Сегодня рядовой японец может назвать следующие сорта чая: гекуро (наивысший сорт зеленого чая), сэнтя (высший сорт зеленого чая), бантя – зеленый чай более низкого качества, кукитя – низший сорт зеленого чая, который пьют только холодным, котя – все многообразие видов черного чая, и наконец, матя – стертый в порошок гекуро, который используется, как правило, в чайной церемонии. Японцы взяли из Китая и сам ритуал чаепития. Это ритуал приготовления «золотого эликсира», т.е. приготовления напитка из зеленого порошкового чая. В Китае такой способ чаепития остался малоизвестным, он был одним из многих. Япония же сохранила и закрепила сотнями правил древнее искусство этого чаепития.





Основоположником тядо считается знаменитый мастер чая Сэнно Созки (1521 – 1591), известный под именем Рикю. Он прожил 70 лет, и так и не достигнув идеала, совершил по приказу своего повелителя ритуальное самоубийство. Он оставил после себя основные правила чайной философии :

- гармония, единение человека с миром, ничто не должно нарушать атмосферу чайной церемонии, нет здесь ни одного лишнего предмета или цвета.
- Почтительность, взаимоуважение, преодоление в себе чувства превосходства над другими
- Чистота в чувствах и мыслях,
- Спокойствие, уравновешенность, безмятежность в душе и на лице.

Сам Сэн Рикю так сказал о чайной церемонии: - « Это очень просто. Кипятите воду, заваривайте чай, добивайтесь нужного вкуса. Не забывайте о цветах, они должны выглядеть как живые. Летом создавайте прохладу, зимой – приятную теплоту. Вот и все». А потом он добавил: « Покажите мне того, кто постиг все это, и я с удовольствием стану его учеником». В современной Японии не каждое чаепитие – церемония. Но и классическая церемония жива, о ней читаются лекции в университетах, организуются специальные курсы... В тя – но - ю существуют сотни правил, которые бережно сохраняются и поныне. Как же это происходит?



Чайная церемония происходит в специальном домике – **тясицу**. Он располагается в уголке специально разбитого сада. Проход через сад был первым этапом **тя – но – ю**, его убранство напоминало уголок первозданной природы. Выложенная крупными камнями дорожка, петляющая среди кустов и деревьев, ведет гостя к **цукубаи** – каменному сосуду с водой, где полагается совершить обряд очищения (помыть руки и прополоскать рот). В сумерках тропинку освещает каменный фонарь – пристанище душ умерших. Все здесь соответствует основному принципу – скромности и простоте. Вход в **тясицу** – квадратное отверстие – не превышал в старину 90 сантиметров. Это не случайно: любой человек, независимо от своего ранга и чина, чтобы войти, должен был согнуться в невольном поклоне, и, как говорили, «оставить меч за порогом» (увесистый клинок, пристегнутый сбоку, не позволил бы войти в дверь). Сам домик мал. Стены обычно темного цвета, пол устлан циновками (**татами**), под потолком небольшое окошко, выходящее на северо-восток. В комнате полумрак (дневной свет отвлекает!). Единственное украшение – **икэбана** или **какэмоно**, помещенные в специальной нише. Чаще всего на **какэмоно** запечатлен символ или девиз проводимой здесь чайной церемонии, ибо каждая из них имеет свою тему. В углу врезан в пол очаг, в котором всегда лежит **призрак** (демон) (обязательно не



Важное значение придается чайной утвари, особенно чашкам. Обычно для чайной церемонии используют не классический (самый изысканный), бело-синий фарфор, а керамические чашки неправильной формы, которые сначала подвергают «искусственному старению». Приглушенные, но не тусклые цвета, и налет патины – это своеобразная «печать древности». Подбор чашек – целая наука. Например, зимой чашки более закрытые и с утолщенными стенками, а в теплый сезон – наоборот. Хозяин (хозяйка) – мастер чая садится возле очага лицом к гостям. Гости садятся в строго определенном порядке. Прежде, чем заваривать чай, совершается обряд очищения утвари: тщательно протирается вся посуда большим шелковым платком с изящным рисунком. Четыре уголка этого платка символизируют четыре стороны света, а две стороны (лицо и изнанка) – небо и землю. ... Начинает шуметь вода в котелке (ее не доводят до кипения), и хозяин, зачерпнув ее бамбуковым ковшом, ополаскивает чашки и венчик для сбивания пены. Затем вытирает их насухо льняной салфеткой, и в каждую чашку всыпает по ложке чайного порошка. Затем, влив немного воды, начинает взбивать пену. Вкус напитка теперь целиком зависит от мастера. Он определяет количество чая, температуру воды, быстроту и длительность



КИТАЙСКАЯ ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

Китайская Чайная церемония – это своеобразная медитация. Чайный мастер во время чайной церемонии должен сохранять высокий уровень осознанности. Гости также должны настроиваться на определенные переживания чайного действия. Если кто-то из гостей игнорирует чайную церемонию, не чувствует общего настроения, то волшебство чайной церемонии исчезает.

Во время чайной церемонии уделяют большое внимание своим внутренним ощущениям и переживаниям. Начинают с того, что стараются, как можно полнее ощутить аромат и вкус чая, любуются чайной посудой.





В Китае за многие тысячелетия было выработано много способов приготовления гун-фу ча чая, которые предназначались для различных целей.

Так появилось и изысканное чаепитие — «гун-фу ча», что в переводе значит — высшее мастерство чаепития.

Гун-фу Ча — это в дословном переводе означает наивысшее искусство чая, это возможность насладиться четырьмя «достоинствами» чая: цветом настоя, формой листа, вкусом и ароматом.

Символический смысл «гун-фу ча» — это переворачивание чашечек и вкушение энергий Инь и Ян.

Для ритуала Гун-фу ча требуется особая атмосфера и специальный настрой. Подготавливаясь к чайной церемонии, чайный мастер собирает посуду и красиво расставляет ее на чайном подносе «чабане».

В начале чайной церемонии знакомятся с чаем. Чайные листья насыпают в коробочку и передают по кругу. Каждый участник чайной церемонии вдыхает аромат чая, знакомясь с ним. Обычно делается три вдоха. Выдыхается воздух на чайные

Посуда для чайной церемонии и другие тонкости этого мероприятия

При проведении китайской чайной церемонии нет незначительных мелочей – все несёт определённый смысл, и даже традиционный набор для чайной церемонии способствует достижению максимального эффекта и канонически чёткой последовательности действий:

Комната для проведения чайной церемонии должна быть максимально пустой – в идеале голые стены и пол, устланный бамбуковыми циновками.

Ведущий церемонию должен досконально знать и понимать все её этапы и их сакральный смысл, кроме того, китайская чайная церемония предусматривает его участие в общем разговоре и направление возникающих бесед в позитивное и мирное русло.

Что касается способов приготовления напитка во время чайной церемонии, то чаще всего отдают предпочтение завариванию чайных листьев через зайвань или при



Чайная церемония – заварка чая через гайвань



Алгоритм этой процедуры довольно прост:

Прогревают гайвань (чаша особой формы со специальной крышечкой), обдав её кипятком. Кладут в неё чайный листья и заполняют гайвань кипятком наполовину, а затем через несколько минут сливают эту первую заварку, избавляясь тем самым от чайной пыли и готовя листья к полноценному завариванию и раскрытию вкуса.

Повторно заливают чайные листья горячей водой (не выше 90 градус Цельсия), перемешивают и выливают в чашку.