



Японская чайная церемония

Чайная церемония (с японского «путь чая», «искусство чая») – элемент японской культуры, форма совместного чаепития, созданная в Средние века в Японии и по настоящее время используемая в этой стране.

Чайная церемония включает четыре принципа:

1. гармония (яп. 和 *ва*);
2. почтительность (яп. 敬 *кэй*);
3. чистота (яп. 清 *сэй*) и тишина;
4. покой (яп. 寂 *дзяку*).



История чайной церемонии

- 7-8 век н.э – начало употребления чая в Японии;
- 13 век н.э – проведение первых «чайных турниров»;
- 15 век – дзен-буддистский монах Сюко сформировал основы чайной церемонии;
- 18 век – открытие чайных школ, главной задачей которых являлось поддержание традиций чайной церемонии.



Традиционные виды церемонии

- Ночная церемония, которая обычно проводится при луне. Сбор гостей происходит незадолго до полуночи, завершается церемония не позже четырех часов утра.
- Церемония на восходе солнца. Начинается в три-четыре часа утра и продолжается до шести утра.
- Утренняя церемония. Проводится обычно в жаркую погоду, начинается около шести утра.
- Послеобеденная. Начинается около полудня, из еды подаются только пирожные.
- Вечерняя. Начинается около шести часов вечера.
- Специальная церемония проводится по особым случаям: празднование какого-либо события, встреча друзей.

Место проведения 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.

Главное строение — чайный домик (тясицу) — находится в глубине чайного сада (тянива). Чтобы попасть туда, нужно пройти через сад по выложенной камнем дорожке (родзи).





Чайная церемония:

- весь процесс проходит в полном молчании;
- хозяин сначала проводит символическое очищение всей используемой посуды, затем приступает к приготовлению чая;
- чай засыпается в грубую керамическую чашу, туда же заливается небольшое количество кипятка. Содержимое чаши размешивается бамбуковой мешалкой до появления зеленой пены;
- чашу с приготовленным чаем хозяин с поклоном подаёт гостям;
- начинается беседа.