

Ли Юйсяо,

*соискатель ученой степени кандидата искусствоведения
Белорусского государственного университета культуры и искусств*

ВИДЫ ГЛИНЯНЫХ ЧАЙНИКОВ ДЛЯ КИТАЙСКОЙ ТРАДИЦИОННОЙ ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ

Аннотация. Церемониальное потребление китайского чая является давней традицией Китая, важным элементом которой выступает чайник. В статье рассмотрены три вида глиняных чайников: ручной работы; полуручной работы; лепные, разных размеров, форм и качества. Чайники из глины Циша имеют ряд преимуществ: способность удерживать тепло, повышенная стойкость, малая теплопроводность материала.

Ключевые слова: Гунфу, Циша, традиционная чайная церемония, заваривание чая.

Li Yuxiao,

*Applicant for the degree of Candidate of Art History of the Educational
Institution "Belarusian State University of Culture and Arts"*

TYPES OF CLAY TEAPOTS FOR CHINESE TRADITIONAL TEA CEREMONY

Abstract. The ceremonial consumption of Chinese tea is a long tradition in China, and the teapot is an important element in this process. The article discusses three types of clay teapots: handmade; semi-handmade; stucco. They are made in different sizes, shapes and qualities. Jisha clay teapots have a number of advantages (the ability to retain heat, increased durability, low thermal conductivity of the material).

Keywords: Gongfu, Zisha, traditional tea ceremony, tea brewing.

Приготовление и употребление чая со времен его появления постепенно переросло в настоящее искусство. В каждой культуре практика чаепития приспособлялась к образу жизни. Чтобы получить из чая все лучшее, изучались способы заваривания и создавались специальные приборы и аксессуары. В результате универсальной и удобной емкостью для приготовления чая оказался чайник.

Именно в Китае употребление чая получило наибольшее распространение. Китайцы почитают чай и в повседневной

жизни. В Древнем Китае чай считался одним из наиболее важных продуктов питания, как рис, масло, соль, соевый соус и уксус [2, с. 69].

Церемониальное потребление чая является давней традицией и известно в Поднебесной более двух тысяч лет. Традиционная чайная церемония Гунфу насчитывает сотни лет и является самой известной. «Гунфу» (功夫) означает «высшее мастерство», «искусство делать что-то хорошо», произношение по буквам: «гунфу», «кунг-фу», «кунг-фу-ча», или «гун-фуча», порождается идеальная, или почти идеальная церемония [3, р. 132].

В Гунфу с почтением относятся ко всем аспектам чая: запаху, виду листьев, слоям вкуса по окончании каждого заваривания. Приготовление чая – это процесс разрушения клеточной структуры чайных листьев для высвобождения их аромата. Чайник при традиционном методе заваривания чая, называемый Гун-Фу Ча, должен соответствовать правильному размеру и форме, типу глины и температуре обжига. Поскольку чайником пользуются ежедневно, он должен быть удобным в обращении, долговечным и красивым. Исследователи обсуждают достоинства разных видов чайников, выявляя их важные аспекты [4, р. 132]:

- любой чай следует заваривать в глиняных чайниках: лучшие чайники сделаны из пурпурной глины («Цзиша») из района города Исин (Йи-чжин) в Китае и имеют много преимуществ, поскольку улучшают вкус и хорошо изолируют тепло;

- глиняный сосуд быстро набирает тепло и долго его удерживает, что благотворно сказывается на заваривании и улучшает вкус напитка;

- изделия обжигают при высоких температурах (1200°C), поэтому они отличаются повышенной прочностью и твердостью, несмотря на кажущуюся хрупкость;

- из-за малой теплопроводности материала изготовления рукоятка заварочного чайника не нагревается до горячего состояния;

- заварник из исинской глины наделен «памятью»: при постоянном заваривании чая одного вида, стенки впитывают и накапливают танины и ароматические вещества, чем дольше служит посуда, тем вкуснее и насыщеннее напиток, приготовленный в ней.

В китайских глиняных чайниках глазурь не используется. Применяемая глина остается пористой, а чайные масла накапливаются внутри чайника и со временем сглаживают вкус чая и улучшают его, добавляя свой собственный уникальный. Разные чаи не завариваются в одном чайнике, если только они из одного вида, например, разные виды зеленого чая, или улунов, но даже это не идеально, так как некоторые чаи из одного вида имеют сильный аромат, который со временем становится более деликатным [4, р. 132].

В отличие от западных технологий изготовления керамики, где глина вращается на колесе, более жесткое качество глины Цзиша позволяет изготавливать составные части чайника заранее, а затем собирать его по частям. Существует три вида производства чайников [5, р. 213]: ручной работы; полуручной работы; лепной.

Чайникам ручной работы форма придается художником, который вручную вырезает детали и собирает их по форме, используя такие традиционные инструменты, как деревянные кирки и лопасти. При подготовке глины Цзиша для изготовления различных частей чайника ручной работы ее складывают много раз, что-то вроде изготовления японской катаны (самурайского меча). Такое многократное сгибание укрепляет глину и создает воздушные карманы с микроканалами в глине, что позволяет воздуху перемещаться в обоих направлениях через чайник. «Двойная пористость» обеспечивает дополнительный кислород для чая во время заваривания, как известно, кислород усиливает вкус.

Полуручная работа – это сборка деталей, отлитых с помощью машинной формовки, вручную с использованием традиционных инструментов. Многие хорошие чайники из глины Цзиша сделаны таким образом.

Лепные чайники изготавливаются методом массового производства путем сборки предварительно отлитых деталей на машине, таких как две половинки чайника и крышка, и прикрепления предварительно отлитого носика и ручки. Несмотря на то, что лепные чайники не так ценны, как чайники ручной работы, многие из них сделаны также из исинской глины и лучше подходят для заваривания чая, чем глазурованные, или фарфоровые чайники.

Ручное изготовление чайников – это высокопрофессиональное искусство, некоторые чайники Цзиша от известных художников являются предметами коллекционирования и стоят дорого, особенно если они сделаны в 1950-х гг., 1980-х гг., или относятся к династии Цин (1644–1912 гг.). Антикварные чайники ценятся за то, что нет двух одинаковых, каждый имеет уникальную историю, патину, «вкус» и «индивидуальность» [1, с. 164].

Цвет глины придает чайникам их внешний вид. Различные цвета возникают из-за сочетания различных типов глин. Оригинальные, или натуральные глины Цзиша комбинируются для создания новых и традиционных цветов, которые можно увидеть на разных чайниках. Цвет добавляется к глине с помощью искусственных красителей, чтобы дублировать естественные цвета Цзиша. Чайники выполненные из натуральной глины, имеют ряд преимуществ по сравнению с чайниками, изготовленными с искусственными красителями.

Таким образом, глина Цзиша встречается в различных цветах: красный (Хунни); фиолетовый (Жини); зеленый (Лунный), смесь других глин.

В зависимости от различных характеристик ручки, крышки, дна, формы и других частей существует более двухсот основных типов чайников. Таким образом, китайские чайники имеют богатую историю, которая зависит от того, как заваривается и подается чай.

1. *Ли, Ц.* Творческая коннотация и текстурные эстетические характеристики чайника / Ли Ц // Фуцзяньский чай. – 2016. – Изд. 11. – С. 164–165.

2. *Чэнь, С.* О влиянии традиционной китайской культуры / Чэнь С // Журнал Чжэнчжоуского ин-та легкой промышленности : издание по общественным наукам. – 2015. – Изд. 16. – С. 69–72.

3. *Chow, K.* All the tea in China / K. Chow. – China Books, 1990. – 132 p.

4. *Song, C.* Rong Jiang's Floriated Zisha Teapots / C. Song // Ceramics Art and Perception. – 2020. – Vol. 115. – P. 132–145.

5. *Tourtillott, S.* 500 Teapots: Contemporary Explorations of a Timeless Design / S. Tourtillott. – Lark Books, 2002. – 213 p.