

<https://multiurok.ru/files/ispolzovanie-narodnykh-traditsii-v-vospitanii-i-ob.html?ysclid=ltonwmasow387470789>. – Дата доступа: 08.03.2024.

Иванченко Д. В., студент 104 группы
дневной формы обучения
Научный руководитель – Кухто Л. К.,
кандидат культурологии, доцент

ЦЕРЕМОНИЯ КИТАЙСКОГО ЧАЕПИТИЯ: ПРАВИЛА И ТРАДИЦИИ

Китай – это единственная страна в мире, где чаепитие стало объектом богатой культурной традиции. Чайная культура Китая формировалась и сохранялась на протяжении тысячелетий. Она регламентирует не только способы выращивания и приготовления определенных сортов, но и форму посуды, поведение участников церемонии. Употребление чая в Китае является практически религиозным ритуалом, отражает особенности менталитета, философии, объединяет социальные и личные черты и является уникальным явлением в мировой культуре [1].

Китайская чайная культура – явление необычное и имеет особое значение в жизни китайцев. Чайные традиции Китая сильно отличаются от других стран, даже от соседних, таких как Вьетнам, Корея, Япония. Ритуал чаепития проводится как в домашней обстановке, так на официальных встречах [2]. Чай в Китае настолько популярен, что его применяют в традиционной китайской медицине и даже в китайской кухне. В Китае говорят, что чайная церемония – это взаимодействие

огня, воды, чайного листа, пространств и состояний. Чайная церемония – или «чадао» – в переводе с китайского языка означает «путь чая». Это целая философия, отражающая гармонию человеческих отношений и отношений человека и мира, путь поиска и обнаружения себя в нашем сложном мире.

Чай является каждодневно употребляемым китайцами напитком. В китайских семьях церемония употребления чая проходит не менее раза в течение недели. Но в обязательном порядке такой ритуал проводится в следующих случаях: Оказание уважения. Китай – страна, где с древности чтят и ценят заслуги старших. Поэтому выражением истинного уважения людям почтенного возраста является угощение их чашечкой чая. В свою очередь, старший человек для принятия, выраженного ему уважения, может поднести чашку напитка молодому. В традиционном китайском обществе молодежь проявляет уважение к старшему поколению, предлагая чашку чая. Приглашение в чайный дом – это общепринятое праздничное мероприятие. Впрочем, иногда и родители могут налить чашку чая своим детям, чтобы выразить свою заботу. Или начальник может угостить своих подчиненных чаем в ресторане, чтобы улучшить отношения. Тихая церемония в семейном кругу. Дети, покинувшие стены родительской обители, никогда не забывают навещать своих родителей. Такие встречи всегда проходят с традиционным ритуалом чаепития. Когда дети, повзрослев, покидают семейный очаг, они могут меньше времени проводить со своими родителями, тогда посещение ресторанов и чаепитие становится важным мероприятием по восстановлению семейных связей. По выходным китайские рестораны переполнены семьями, особенно во время курортного сезона. Это явление отражает важность чая среди китайских семейных ценностей. В честь свадьбы. В Китае ни одно свадебное

торжество не отмечают без чайной церемонии. Так молодожены благодарят тех, кто дал им жизнь. Преклоняя колени, жених с невестой преподносят родителям чай и выражают свою благодарность. В некоторых случаях невеста подает чай семье жениха, а жених – семье невесты. Этот процесс символизирует объединение двух семейств. Когда делятся опытом и мудростью. Опытные люди преклонного возраста передают свои секреты, мудрость и культурное наследие молодому поколению за чашкой чая. Так китайский народ сохраняет свои традиции. В чаошаньской традиции принято собираться с друзьями и родственниками в чайной комнате на церемонию Гунфу Ча. Во время церемонии старшие участники рассказывают младшим об обычаях, передавая им древнюю традицию [2]. В знак принесения извинений. Просят прощения и раскаиваются в содеянном за чаепитием с обиженным человеком. Чувствуешь, что не прав предложи чай. В китайской культуре чай может быть предложен как часть официального извинения. Например, дети, которые осознали свою вину, могут подать родителям чай в знак сожаления и примирения.

Чайная церемония не может состояться без определенного посудного набора Традиционно к этим атрибутам отнести: Исинь – заварной чайник из фиолетовой глины, которая способствует его медленному остыванию; чайный кувшин из глины; котелок для нагревания воды до нужной температуры; чайная пара (узкая высокая и широкая приземистая чашечка) на плоской подставке из фарфора; ткань, которой вытирают капли напитка на посуде; коробочки для заварки; ложечки из фарфора, которой очищают посуду от чайных листьев; ложечки из бамбука для отмеривания доз заварки; фильтровальное сито; подставки для размещения всей необходимой утвари (стола чабаня); и щипцов для удаления чайного листа из заварной посуды [3]. Развитие

культурных традиций вносило коррективы и в атрибуты чаепития. Со середины 15 века стали использовать Гайвань – чашка без ручки (объемом от 100 до 350 мл) с блюдцем и крышкой. Все три предмета были расписаны одинаковым узором. Это заварник и чашка – два в одном. Таким элементом пользуются и в наше время. Немаловажным элементом китайского чаепития считается чабань. Его относят к кухонной утвари. Чабань переводиться, как чайная доска. Это традиционно деревянный чайный стол с емкостью для слива излишек воды. Может применяться для подогревания посуды и промывания заварки. В нем обязательно должны быть отверстия для прохождения воды в поддон. Часто поверхность бывает ажурной. Стол со съемным поддоном удобен в использовании. Бывает и цельным (стационарным) с трубкой для удаления жидкости. Такой столик-поддон красиво выглядит. Кроме того, он практичен и способствует созданию соответствующего настроения при проведении китайского чаепития [2].

Разные способы заваривания чая зависят от повода, по которому собрались участники чаепития, от мастера чая, от сорта чая. Так, например, зеленые чаи более нежные, чем черные сорта. Поэтому зеленые чаи завариваются немного остывшей водой. Самый простой, неформальный способ заваривания чая – это просто добавлять листья в емкость с горячей водой. Другой метод для сервировки чая заключается в использовании небольшой чаши с крышкой, которая называется гайвань (Gaiwan). Гайвань состоит из трех частей: блюдце, чаша и крышка. Они могут быть изготовлены из различных материалов, включая фарфор и стекло. Гайвань является предпочтительным методом для приготовления зеленого и белого чая, поскольку традиционный фарфор этой чаши поглощает тепло и не повреждает чай [2].

В Китае существует традиционный свод правил поведения во время чайной церемонии. Рассаживать гостей нужно в порядке старшинства. Чаще всего пожилых и почетных гостей располагают с левой стороны в знак уважения – такая расстановка еще оправдывается тем, что за гостями удобнее будет ухаживать, поскольку чай подается с такой же последовательностью, как устроена посадка, – слева направо, чтобы первым его получили самые старшие и особенные гости. Прогревание чайника и другой утвари. Независимо от того, насколько вы тщательно моете посуду перед церемонией, гостям будет приятно увидеть процесс омовения всей утвари вживую. При этом, наливая горячую воду в посуду, вы также прогреете в ней чайные листья, что позволит им избежать «температурного шока» и в итоге даст меньше горечи в чашке. Использование чайных инструментов. Для китайской чайной церемонии придумана масса удобных приспособлений. Если используют емкость для знакомства с чайными листьями – чахэ (кит. «чайный лотос»), – из нее пересыпают заварку в чайник при помощи специальной ложечки. Для перестановки чашек придумали деревянные щипцы, которыми можно подавать их гостям, не прикасаясь голыми руками. В некоторых случаях используют сито – оно нужно, чтобы получить чистый настой, без мелкой фракции листьев. Позвольте гостям выбирать самим. Чай – напиток, который готовится в процессе встречи, в отличие, например, от алкоголя. Позвольте вашим гостям самим выбрать, какой сорт они будут пить. Так вы покажете уважение к их вкусам и заодно вовлечете их в процесс. Перед началом заваривания постарайтесь познакомить гостей с напитком, который вы будете пить. Можно дать оценить внешний вид и аромат листьев, подав их в специальной коробочке для знакомства с чаем, – чахэ. А если вы еще расскажете о происхождении сорта, гостям будет интереснее его

попробовать. Чай или воду разливать нужно против часовой стрелки. Когда наливаете напиток – всегда двигайтесь плавными круговыми движениями против часовой стрелки. Это не только красиво, но и имеет свой смысл. Локтевой сустав лучше вращается на себя, а не наоборот. Именно по этой причине, например, в китайских боевых искусствах практически все движения идут против часовой стрелки. К тому же, круговые движения будут ассоциироваться у гостей со спокойствием и дружелюбием, как, например, если бы вы махали им во время приветствия. Не направляйте острые предметы в сторону гостей. Это относится к носику чайника и другой утвари, будь то чайные инструменты, подставки под чашки или шило для разделки пуэра. Такой жест может показаться гостям агрессивным и угрожающим, как если бы в вашу сторону направляли нож. Поэтому чайному мастеру нужно быть внимательным, когда он расставляет утварь во время чаепития. Наливать чай рекомендуется не более $\frac{2}{3}$ объема чашки. Чай традиционно заваривается горячей водой от 70 до 100 °С. Тонкая фарфоровая чашка с настоем может сильно нагреваться в процессе, поэтому гостям будет неудобно ее держать. Лучше наливать неполную чашку, так вы дадите возможность взять ее сверху, не обжигая пальцы. Также во многих регионах Китая налитый до краев напиток – знак того, что гостей уже здесь не так рады видеть. Соблюдайте аккуратность и вежливость. С гостями не нужно общаться на повышенных тонах и заводить споры друг с другом. Посуду стоит брать и ставить аккуратно, ведь это может быть очень дорогим предметом для хозяина. Не забывайте вовремя менять чай. В процессе чаепития часто бывает, что выбранный сорт заканчивается раньше, чем сама встреча. Лучше не пить слабый настой, а заварить следующий. Когда же приходят новые или

опоздавшие гости – независимо от состояния заварки, ее стоит сменить, это будет хорошим признаком уважения [4].

Культура чаепития в Китае существует и сегодня. В современном Китае в каждом доме есть набор чайных принадлежностей, чтобы приготовить чашку ароматного, горячего чая. Чай стал неотъемлемой частью традиционного уклада жизни китайцев и оказал значительное влияние на развитие китайской культуры, и китайская традиционная культура тесно связана с китайским чаем. Чай часто ассоциируется с литературой, искусством, философией и тесно связан с даосизмом, буддизмом и конфуцианством.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Китайские древние чайные традиции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://domhu.ru>. – Дата доступа: 19.01.2024.
2. Клуб восточной культуры «Две империи» Статья о Китайской чайной культуре [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://dveimperii.ru>. – Дата доступа: 25.01.2024.
3. О церемонии в Китае – мастерстве наслаждения чаепитием [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://teacoffeepoint.ru>. – Дата доступа: 03.02.2024.
4. А. Каханский, Чайный этикет в Китае [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.torrefacto.ru/blog/chinese-tea-etiquette>. – Дата доступа: 25.01.2024.