

Традиционная культура Китая  
Чайная церемония  
( Вирин В. 1 курс, живопись).





Целью чайной церемонии является **духовное единение человека и чая**, при котором достигается гармония и просветление. Конечно же, чайная церемония является и отличным способом времяпровождения с родными и друзьями.





Традиционная чайная церемония в Китае, согласно негласным правилам, проводится в чайном домике. Это специальное помещение не имеющее **яркого освещения**. Для оформления используются мягкие пастельные тона с использованием природных оттенков цвета. Сама атмосфера чайного домика должна **расслаблять и успокаивать**. Основным условием является **низкий стол для размещения всех гостей и необходимой посуды**. На полу размещаются мягкие коврики или подушки для удобства гостей.



Выделяют два основных вида чайной церемонии:

**Гун Фу Ча** (с кит. Высшее чайное мастерство) - процесс заваривания чая, при котором используется большое количество атрибутов. Как правило, в центре внимания находится только один сорт чая.

**Пин Ча** (с кит. Опробование чая) - процесс дегустации разных видов чая. При такой форме как Пин Ча используется минимальный набор инструментов.





При современных темпах жизни человек не всегда может уделять внимание всем тонкостям потребления чая. Мы привыкли приготавливать напиток с помощью двух простых атрибутов - чайника с кипятком и чашки, в которой заваривается чай.

Традиционная китайская чайная церемония **представлена куда более обширным списком необходимых атрибутов.**



- Одно из основных приспособлений для проведения чайной церемонии. **Чабань** представляет из себя небольшой столик, в котором имеется пространство для слива лишней воды. Чабани бывают со встроенным дном , либо с выдвижным. Китайская чайная церемония **требует большого количества воды**, так как омыванию подвергается посуда и атрибуты, которыми пользуются при заваривании. Как раз вода, которая используется для омывания, **стекает в поддон чабани**.





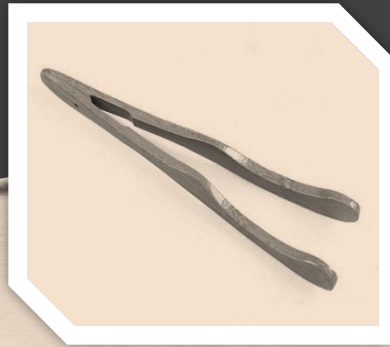
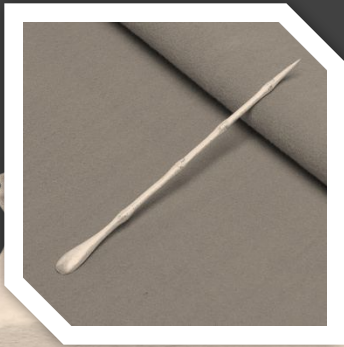
1. **Ча Чи** используется как аналог **Чабани**. Если при проведении чайной церемонии отсутствует чайная доска, то для слива используют чайный пруд.
2. **Гайвань** представляет сосуд, состоящий из трех частей - крышки, самой гайвани и блюдца. При заваривании чай кладется в **Гайвань**, заливается водой, после чего чай выливается в сосуд под названием **Чажай** (с кит. чаша справедливости).
3. **Чайник** - аналог **Гайвани** для заваривания чая. Изготавливается из глины, керамики, фарфора. По сравнению с европейскими чайниками, китайский является небольшим по объему (от 100 до 350 мл.)
4. **Чажай** представляет сосуд, в который сливается чайный напиток из **Гайвани**. В нем настой равномерно перемешивается и впоследствии разливается по чашкам, из которых уже гости чайной церемонии потребляют чай.





1. **Пиалы** выполняют роль чашек при церемониальном употреблении китайского чайного напитка. Данные сосуды небольшие по объёму (в среднем от 15 до 90 мл). Так как чай при церемонии пьется проливом (время заваривания чая - 3-4 секунды, количество завариваний 5-10), то каждый раз в пиалу подливается новый чай. В сумме как раз получается одна выпитая европейская чашка.
2. Специальным сосудом для ознакомления с сухим чайным листом является **Чахэ**. Перед началом церемонии чайный мастер насыпает в **Чахэ** чайный лист и передает всем присутствующим с целью ознакомления с запахом чая. **Чахэ** имеет форму морской раковины, при поднесении ее к носу можно почуять прекрасный аромат чая.
3. **Чайная пара** нужна для вдыхания аромата заваренного чая. Из **Чая** чай выливается в вытянутую **пиалу** (похожую на рюмку), сверху на нее надевается пиала для потребления чая. После вся конструкция переворачивается, после чего напиток остается **в пиале**. С помощью продолговатой **пиалы** можно почуять запах заваренного чайного листа.





1. **Иглы** для чистки носика чайника от оставшихся чайных листьев (изготавливается из пластмассы, дерева, металла).
2. **Щипцы**, с помощью которых чайный мастер передвигает пиалы по чабани. В чайной церемонии не принято брать чужие чашки руками.
3. **Чайный ухват**, с помощью которого чайный мастер подносит пиалы с чаем всем гостям церемонии.
4. **Чайный совок**, используемый для насыпания чая в гайвань или чайник.



Thank You