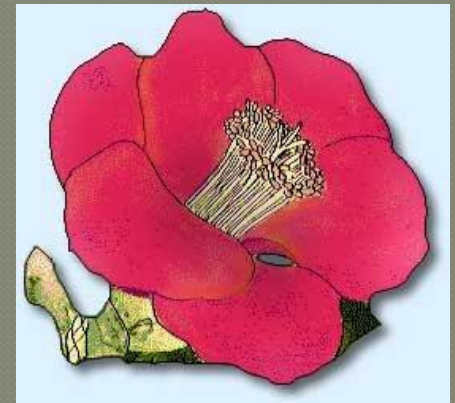


# Чайная церемония

Шихардина Софья 6 А,  
гимназия №57

# Ботаническая классификация

- Научное название чая – **Камелия китайская** (по латыни **Camellia sinensis**), но часто используются устаревшие названия – Чай китайский (*Thea sinensis*), Камелия чайная (*Camellia thea* или *Camellia theifera*). Во многих медицинских руководствах и научных ботанических работах до сих пор часто встречается название *Thea sinensis* L.
- В европейской науке первая относительно полная информация о чае появляется благодаря голландскому ученому и путешественнику Вильгельму Райну (*Dr. Wilhelm ten Rhyn*), который жил в Японии, и впервые дал развернутое ботаническое описание чайного куста (а именно, его китайской разновидности). Его книга об экзотических растениях на латыни («*Exoticarum plantarum centuria prima*») впервые издается в Данциге в 1678 г.
- В 1763 г. (1753?) шведский капитан Эксберг по просьбе выдающегося биолога Карла Линнея привозит живой чайный куст. Примерно в это же время чайные кусты в качестве экзотических растений начинают высаживать в ряде ботанических садов в Европе (например, в Англии). Линней классифицирует чайный куст следующим образом:
- Тип: **ANGIOSPERMAE** (Покрытосеменные)  
Класс: **DICOTYLEDONES** (Двудольные)  
Отряд: **PARIETALES**  
Семейство: **THEACEAE** (Чайные), сейчас **CAMELLIAE** (Камелиевые)  
Род: **THEA** (Чай), сейчас **CAMELLIA** (Камелия)  
Вид: **SINENSIS** (Китайский, –ая)



# Виды чая

---

- Долгое время европейцы считали, что существует единственный вид чая – китайский. Однако, в 1825-1826 гг. англичане обнаружили в джунглях Ассама, Бирмы, Вьетнама и Лаоса целые рощи дикорастущих чайных деревьев.
- Внешний вид этих могучих деревьев (отдельные до 20 м в высоту) настолько отличался от традиционных представлений о чайном кусте, что биологи того времени заявили об обнаружении еще одного вида чая: *Thea assamica*.
- Сегодня биологами описано около 24 разновидностей камелий, большинство из которых являются травянистыми растениями. Некоторые виды камелий выращиваются в декоративных целях.
- Следует отметить, что представления о двух различных видах чая оказались удивительно живучи (и встречаются в литературе вплоть до 50-60-х годов 20 в.), хотя еще в 1933 году на 6-ом Международном Ботаническом Конгрессе в Амстердаме было принято окончательное решение о существовании единственного вида чая, имеющего название Камелия китайская (*Camellia sinensis*), по классификации К.Линнея – О.Кунце. Однако, несмотря на ботанические строгости, производители чая продолжают различать три агрокультурных подтипа чая ( т.н. «tea jats»; китайский, индийский и индо-китайский). По смыслу слэнговый термин производителей чая «jat» более всего близок к индийскому слову «каста» (иногда переводят как «раса»). Каждая из трех чайных каст имеет свои особенности:

# Подтипы:

- **Китайский подтип** — кустарник (1,5 — 2,5 м), листья более мелкие, тонкие, нежные, и плотные, цвет взрослых листьев — светлее, чем у индийского и цейлонского подтипов. Китайский подтип является морозостойчивым и в среднем имеет большее количество листьев на побеге.
- **Индийский подтип** — высокорослое дерево (до 10-15 м), листья очень крупные (с мужскую ладонь и более), грубые, темно-зеленые. Листья по фактуре более рыхлые, чем у китайского подтипа. В свою очередь индийская «каста» делится на 5 подтипов: светло- и темно-лиственные Ассамы, Манипури, Барма и Лушай.
- **Индо-китайский подтип** (большинство цейлонских сортов) — нечто среднее (скорее всего — гибридная форма), между китайским и индийским подтипами. Например, характерной отличающейся особенностью являются зубчатые края листьев (зубчики более выражены, чем у других подвидов), гладкие и блестящие (глянцевые) листья, прямой и маловетвящийся стебель.
- Следует отметить, что чайные «касты» подразделяются на множество конкретных сортов. Нельзя также сказать, что сорта одной касты вкуснее или дороже сортов из другой касты. Чайные касты — информативны только для производителя чая, т.к. они предполагают разные агротехники.
- Кроме этого, существуют многочисленные клоны и гибриды чая, как внутрикастовые, так и межкастовые.
- Листья, плоды и цветки камелии китайской. Зарисовка с натуры.
- Что же касается ботанического описания, то чай — это многолетний вечнозеленый кустарник со стержневой корневой системой. Листья очередные, короткочерешковые, кожистые, блестящие, продолговато-эллиптические, по краю острозубчатые, до 7 см длины и до 4 см в ширину, сверху темно-зеленые, снизу светло-зеленые.
- Цветки одиночные или по 2-4 вместе, расположены в пазухах листьев на цветоножках, белые с желтовато-розовым оттенком, до 5 см в диаметре, с приятным запахом.
- Плоды — трех-, четырехгнездные деревянистые растрескивающиеся коробочки.
- Семена округлые, темно-коричневые, слегка блестящие, до 13 мм в диаметре.
- В России (Грузии) цветет с августа до поздней осени, плоды созревают в октябре — декабре.

# Выращивание и сбор

- Сырьём для изготовления чая являются листья чайного куста, который выращивается в массовом количестве на специальных плантациях. Для произрастания чайного куста необходим тёплый климат с достаточным количеством влаги, не застаивающейся, однако, у корней. Большинство чайных плантаций располагается на горных склонах в районах с тропическим или субтропическим климатом. В Китае, Индии и Африке, где производится наибольшая доля чая, сбор проводится до четырёх раз в год. Наиболее ценятся чай первых двух урожаев. Северная граница территории, на которой выращивание чая экономически оправданно, проходит, приблизительно, на широте Грузии и Краснодарского края России. В более высоких широтах чайный куст ещё может произрастать, но культивировать его в целях заготовки чая убыточно.
- Листья чая собираются и сортируются вручную: для чаёв наиболее высокой сортности (и стоимости) используются нераспустившиеся почки и самые молодые листья, лишь первая-вторая флеш (первая-вторая группа листьев на побеге, считая от конца); более «грубые» чаи делают из зрелых листьев. Труд сборщиков достаточно тяжёлый и монотонный: соотношение массы готового чёрного чая и сырого листа — около  $\frac{1}{4}$ , то есть на изготовление килограмма чая требуется собрать четыре килограмма листа. Норма выработки для сборщиков составляет 30-35 кг листа в день, при том, что необходимо соблюдать стандарты качества и брать с кустов только нужные листья. Сырьё для высокосортных чаёв часто растёт на небольших плантациях (площадью около 0,5 га), располагающихся разрозненно на горных склонах, так что к сборке листа добавляется необходимость перехода с одной плантации на другую. Современные промышленные плантации делают, как правило, достаточно крупными, чтобы обеспечить непрерывность сборки и поднять производительность, собранный на этих плантациях лист идёт на чай массового производства.
- Необходимость ручной сборки ограничивает возможности культивирования чая: оно имеет смысл только в регионах с достаточно высокой продуктивностью и достаточно низкой стоимостью ручного труда сборщиков. Неоднократно делались попытки механизировать сборку и сортировку чайного листа, в частности, в СССР ещё в 1958 году был создан механизированный чаеуборочный агрегат, однако технология механизированной сборки до сих пор не доведена; собранный комбайнами лист имеет слишком низкое качество, главным образом за счёт большого количества посторонних включений (побеги, засохшие листья, посторонний мусор и так далее), так что используется он либо



## Чайная плантация

Цейлон

# происхождение

- **Китайский.** Китай удерживает более четверти мирового объёма производства чая. Китай производит зелёный и чёрный чай, кроме того, это единственная страна, производящая белые и жёлтые чаи, а также улуну и пуэры. Весь китайский чай вырабатывается из китайской разновидности чайного куста. Все китайские чаи — листовые, резка листа не применяется. Производится большое количество ароматизированных сортов чая.
- **Индийский.** Индия — второй в мире производитель чая. Основная масса производимого чая — чёрный, вырабатываемый из ассамской разновидности чайного растения. Индийский чай характеризуется более сильным, выраженным вкусом, но худшим ароматом, по сравнению с китайскими чёрными чаями. Большинство индийских чаёв выпускаются резаными (broken) или гранулированными (СТС). Для достижения стабильности вкусовых показателей широко применяется купажирование чая — торговый сорт представляет собой смесь из 10—20 чаёв разной сортности. Элитный сорт индийского чая — дарджилинг, — вырабатывается из китайской разновидности чайного растения, произрастающей на высокогорных плантациях в предгорьях Гималаев; по методам выращивания, сборки и приготовления он ближе к китайским чаям. Собственное потребление чая (исключительно чёрного) в Индии невелико, чаепроизводство ориентировано на экспорт. В небольших объёмах производится зелёный чай, большей частью, невысокого качества, идущий на экспорт в соседние государства.
- **Цейлонский.** Производитель — Шри-Ланка, доля в мировом объёме производства — около 9—10 %. Производится чёрный и зелёный чай, культивируется только ассамская разновидность чайного растения. Наилучшее качество имеет, как считается, чай с высокогорных плантаций южной части острова (высота 2000 м над уровнем моря и выше). Чаи с прочих плантаций — средние по качеству. Как и в Индии, широко выпускается резаный и гранулированный чай.

# происхождение

---

- Японский. Япония производит исключительно зелёный чай из китайской разновидности чайного куста. Основная часть производимого чая потребляется внутри страны, несколько известных сортов экспортируются, в том числе в Европу и США.
- Индокитай. Основные производители — Вьетнам и Индонезия. Производятся как чёрные, так и зелёные чаи, из всех видов чайного растения (в разных регионах культивируются китайская, ассамская и камбоджийская разновидности). Меньшие объёмы производства в других странах этого региона. Как и в Китае, чёрный чай производится, главным образом, на экспорт.
- Африканский. Наибольший объём производства — в Кении, также чай производится в Уганде, Бурунди, Камеруне, Малави, Мавритании, Мозамбике, Руанде, ЮАР, Заире, Зимбабве. Все африканские производители чая — бывшие английские колонии, где производство чая было организовано в XIX веке. Африканские чаи — только чёрные, резаные, среднего и низкого качества, с хорошей экстрактивностью и резким вкусом. Европейский потребитель встречается с ними, главным образом, в составе купажированных чаёв, где они смешиваются с индийским и/или цейлонским.
- Турецкий. Исключительно чёрный чай, резаный, большей частью среднего или низкого качества, с плохой экстрактивностью, требующий для приготовления напитка не заваривания, а кипячения или выдержки на водяной бане. В России известен, главным образом, по непродолжительному периоду массовых закупок этого чая в конце 1980-х годов. В настоящее время в чистом виде на российском рынке не встречается.
- Прочие. Помимо упомянутых, чай производится ещё в нескольких десятках государств, как правило, в небольших объёмах и практически только для внутреннего потребления. Номенклатура и качество этих чаёв могут очень сильно различаться, на российском рынке они практически не представлены.



# Китайская чайная культура

---

- Чай в Китае относят к «семи вещам, потребными ежедневно» вместе с дровами, рисом, маслом, солью, соевым соусом и уксусом. Китайская чайная культура отличается от европейской, британской и японской как способами приготовления и питья, так и поводами для чаепития. Чай в Китае пьют как в повседневных ситуациях, так и во время официальных мероприятий и ритуалов. Чай здесь — не только напиток; он играет важную роль в традиционной китайской медицине, китайской кухне и буддизме. Существует также поговорка — «Чай и чань одного вкуса».

# Традиции чаепития

---

- Чай является традиционным напитком в Китае и употребляется ежедневно. Повседневное чаепитие в Китае — дело семейное. Чай (обычно — зелёный) заваривается в большом чайнике (фарфоровом, фаянсовом или глиняном) сразу на всю семью, разливается по чашкам или пиалам, из которых и пьётся.
- Кроме того, китайцы отмечают несколько видов особых обстоятельств для приготовления и совместного питья чая.
- «Знак уважения». В китайском обществе принято выражать почтение старшим, предлагая чашку чаю. Пригласить старших родственников в ресторан на чашку чаю и заплатить за них — одно из традиционных китайских времяпрепровождений в выходные дни. В прошлом чай всегда подавали люди, занимавшие менее высокую степень социальной иерархии. В нынешнем Китае в связи с либерализацией общества случается, что родители подают чай детям, и даже начальник может налить чай подчинённым. Однако на официальных мероприятиях не следует ожидать, что более высокопоставленный участник подаст вам чай.

# Традиции чаепития

- «Семейная встреча». Обзаведясь семьями или уехав работать в дальний край, дети редко навещают родителей; деды и бабушки нечасто видятся с внуками. Поэтому совместные чаепития в ресторанах — важная часть семейных встреч. По воскресеньям китайские рестораны полны посетителями, особенно в праздничные дни. Это подтверждает важность семейных ценностей в Китае.
- «Извинение». В китайской культуре принято, прося прощения, наливать чай человеку, перед которым извиняешься. Это — знак искреннего раскаяния и покорности.
- «Выражение благодарности старшим в день свадьбы». На традиционной китайской свадебной церемонии жених и невеста в знак уважения подают чай родителям, опустившись перед ними на колени. Молодожёны говорят родителям: «Спасибо вам за то, что вырастили нас. Мы в вечном долгу перед вами!». Родители пьют чай и вручают новобрачным красный конверт, символизирующий удачу.
- «Сплочение большой семьи в день свадьбы». Свадебная чайная церемония служит также способом знакомства семей жениха и невесты. Поскольку китайские семьи зачастую весьма многочисленны, может случиться, что не всем участникам удастся познакомиться на свадьбе. В частности, такое могло случиться в древние времена, когда у отца семейства могло быть несколько жён, и отношения между некоторыми членами семьи бывали натянутыми. Поэтому во время свадебной чайной церемонии молодожёны подавали чай каждому члену семьи, называя его по имени и официальному титулу. Совместное чаепитие символизировало приём новых членов в семью. Отказаться от чая означало воспротивиться браку и «потерять лицо». Старшие родственники, будучи представлены на церемонии, передавали молодожёнам красные конверты; новобрачные, в свою очередь, отдавали красные конверты молодым неженатым членам семьи.
- «Поддержание 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.

# Благодарность за чай

- Человек, которому налили чаю, может выразить свою благодарность, постучав 3 раза по столу согнутыми указательным и средним пальцем. Этот обычай распространен в Южном Китае (например, в Гонконге); в других районах Китая этого обычая, как правило, не придерживаются.
- Говорят, что обычай этот возник во времена династии Цин, когда император Цяньлун путешествовал по стране инкогнито, и ему было интересно узнать, что думает народ о власти. Однажды в трактире император подсел к двум мужчинам, которые распивали чай, и завел беседу. Мужчины сразу поняли, что перед ними не простой житель, и хотели упасть перед ним на колени, но прекрасно понимали, что если все узнают, что перед ними император, то их ждет смертная казнь, так как император считался величественным и неприкасаемым, а те люди с ним беседовали, как с равным. После чаепития, молодые люди встали и один из них сделал два жеста пальцами — сначала указательный и средний вместе положил на край стола, затем тот же жест с согнутыми пальцами. Император не понимал и попросил объяснить, что это значит. Молодой человек ответил: «Мы знаем, что перед нами Ваше величество, и теперь нас убьют за то, что мы с Вами разговаривали, но я очень хочу выразить Вам от нас и от всего народа благодарность. Эти два жеста означают, что Ваш народ предстает перед Вами и преклоняется». И мужчины ушли. Император был удивлен и в то же время рад, что о нем так думает его народ. С тех пор подобный жест показывает уважение к человеку за чаепитием.

# Заваривание в чайнике

---

- Чай заваривают в большом чайнике (из фаянса, фарфора или глины), объёма которого достаточно для всех собравшихся. Особенностью китайского чайника является то, что заварка засыпается в небольшой дырчатый стаканчик-ситечко (из того же материала, что и сам чайник), вставляемый в чайник. При заваривании оно заполняется сухим чаем наполовину — на две трети, выполняя, таким образом, роль дозатора заварки. Горячая вода заливается в чайник через ситечко, «промывая» заварку. После того, как чайник заполнен, и заварка размокла, её иногда дополнительно чуть отжимают ложкой для более полной экстракции. Считается, что в ситечке чай лучше промывается и полнее отдаёт содержащиеся в нём вещества. Хорошие зелёные чаи и улуны заваривают несколько раз. Время настаивания и температура воды зависят от сорта чая.

# Церемониальное заваривание

---

- Чайная церемония Гунфу Ча обязана своей популярностью традиции народов Миньнань и Чаочжоу или Чаошань. В ней используется маленький чайник из исинской глины емкостью около 150 мл. Чайник не только служит украшением, но и помогает «округлить» вкус чая. Заваривание в исинском чайнике используют как для индивидуального чаепития, так и в более формальных ситуациях, например, для угощения гостей. Ниже описан способ заваривания чая, считающийся в Китае искусством. Он применяется только для улунов.

# Церемониальное заваривание

- Довести воду до состояния "Шум ветра в соснах" на огне (примерно 95 градусов). Кипятить воду нельзя ни в коем случае, иначе вы испортите воду и чай. Она не должна доходить до состояния кипения ни при каких условиях.
- Прогреть посуду (Налить в чайник воду, из чайника вылить в чахай (сливник), из сливника разлить по чашкам и облить чайник сверху водой из чашек и сливника). Протереть чайной кистью по часовой стрелке чайник для привлечения внимания чайника.
- Насыпать улун в чахэ, познакомиться с чаем (Разглядеть, подышать чаем, попробовать чайнку на вкус).
- Насыпать столько чая в чайник, сколько соответствует его объёму.
- "Выхлопать чай" (При перевозке и транспортировке образуется чайная пыль, её необходимо убрать. Чайник заворачивается в чехол или полотенце и аккуратно прохлопывается по дну около минуты).
- Налить в чайник воду с большой высоты (для "дыхания" воды) после чего сразу вылить в сливник без ситечка и вылить из сливника воду.
- Налить воду в чайник ещё раз, дать чаю настояться порядка 30 секунд.
- Вылить чай в сливник с ситечком, после чего разлить чай из сливника по длинным чашкам из чайной пары (Длинная чашка - "Небесная", отвечает за аромат).
- Накрыть длинные чашки широкими и аккуратно перевернуть (Широкая чашка - "Земная", отвечает за вкус и цвет чая). Подавать пару полагается на специальных подставках.
- Аккуратно вытащить из пары длинную чашку, вдохнуть аромат
- Посмотреть цвет настоя чая и выпить из широкой чашки.
- Хорошие улунские чаи завариваются от 5-7 до 10 раз. Во время церемонии надо быть спокойным душой и телом. Это очень ответственное мероприятие. Желательно иметь чайную доску, чайник из исинской глины, чахэ, чахай, чайник на живом огне для воды, чайную пару, набор чайных инструментов. Так же полагаются благовонии.



Чайный дом в Шанхае



# Японское чаепитие

## ● История.

- По различным источникам, начало употребления чая в Японии относится к VII—VIII векам нашей эры. Чай был завезён в Японию с материка. Считается, что его завезли буддийские монахи, для которых чай был особым напитком — его пили во время медитаций и подносили Будде. По мере того, как дзен-буддизм распространялся в Японии, а священники начинали оказывать всё большее влияние на культурную и политическую жизнь страны, распространялось и потребление чая. В XII веке монах Эйсай способствовал введению питья чая при дворе, представив сёгуну Минамото но Санэтомо книгу «Кисса Ёдзэки» о сохранении здоровья с помощью чая. К XIII веку питьё чая стало обычным делом у сословия самураев. Со временем из монастырей в аристократическую среду проникла практика «чайных турниров» — собраний, на которых дегустировалось большое количество сортов чая и от участников требовалось по вкусу чая определить его сорт и происхождение. В простом народе, среди крестьян и горожан также вошло в традицию чаепитие, но проходило оно гораздо скромнее, чем у знати, и представляло собой просто собрание для совместного употребления напитка за неторопливой беседой.
- По образцу китайской сунской чайной церемонии японские монахи сформировали собственный ритуал совместного потребления чая. Первоначальная форма ритуала была разработана и введена монахом Даё (1236—1308). У Даё обучились первые чайные мастера — также монахи. Веком позже священник Иккю Содзюн (1394—1481), настоятель храмового комплекса Дайтокудзи в Киото, обучил чайной церемонии своего ученика Мурата Дзюко (Сюко). Последний развил и преобразовал чайную церемонию, и обучил её проведению сёгуна Асикага Ёсимицу, дав, таким образом, традиции «путёвку в жизнь» — как и в большинстве стран, в Японии всё, что принималось в обычай у правителя, тут же входило в моду у подданных.

# Традиционные виды церемонии

- Существует множество разновидностей чайной церемонии, из которых выделяется шесть традиционных: ночная, на восходе солнца, утренняя, послеобеденная, вечерняя, специальная.
- Ночная церемония. Обычно проводится при луне. Сбор гостей происходит незадолго до полуночи, завершается церемония не позже четырёх часов утра. Особенностью ночной церемонии является то, что порошковый чай готовят непосредственно во время церемонии, перетирая в ступке чайные листья, и заваривают очень крепко.
- На восходе солнца. Церемония начинается в три-четыре часа утра и продолжается до шести утра.
- Утренняя. Проводится обычно в жаркую погоду (когда утро — наиболее прохладное время), начинается около шести утра.
- Послеобеденная. Начинается около часа пополудни, из еды подаются только пирожные.
- Вечерняя. Начинается около шести часов пополудни.
- Специальная (*риндзитяноу*) церемония проводится по особым случаям: праздник, специально организованная встреча друзей, празднование какого-либо события. Чайную церемонию могли проводить, готовясь и к важнейшим событиям, например, к битве или к ритуальному самоубийству. Тут особую роль играл «мастер чая». Он должен был обладать великими внутренними качествами. Ему предстояло укрепить своего гостя или гостей перед ответственным шагом

# 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. Детали их расположения не стандартизируются — в каждом конкретном случае стараются создать максимально эстетичный ансамбль, естественно вписывающийся в местность и создающий впечатление «продолжения природы». Непосредственно за воротами располагаются вспомогательные строения: «прихожая», где гость может оставить вещи и переменить обувь, а также павильон, где гости собираются перед началом церемонии. Главное строение — чайный домик (тясицу) — находится в глубине чайного сада (тянива). Чтобы попасть туда, нужно пройти через сад по выложенной камнем дорожке (родзи).
- Существует несколько различных сокращённых вариаций чайной церемонии для ситуаций, когда проведение её в «классическом» варианте невозможно. Возможно ограничиться для проведения церемонии специальным павильоном, отдельной чайной комнатой или даже просто отдельным столом.



# Посуда и принадлежности

---

- Утварь, используемая в ходе чайной церемонии, должна составлять единый художественный ансамбль, что не означает непременно однообразия, но требует, чтобы предметы подходили друг к другу и ни один из них не выделялся резко из общего набора. Для церемонии необходима шкатулка для хранения чая, котёл или чайник, в котором кипятится вода, общая чаша для совместного питья чая, чаши для каждого из гостей, ложка для насыпания чая и мешалка, которой хозяин размешивает чай во время приготовления. Все предметы должны быть простыми, скромного вида и почтенного возраста, отражающегося в их виде. Как правило, чай хранится в простом деревянном ящичке, котёл или чайник — вполне обычный, медный, ложка для чая и мешалка — бамбуковые. Чаши применяются простые, керамические, достаточно грубой работы, без нарочитых украшений. Вся утварь безукоризненно чиста, но при этом никогда не начищается. В отличие от европейцев, натирающих металлическую посуду до зеркального блеска, придающего предметам вид новых, только что изготовленных, японцы предпочитают, чтобы предметы сохраняли «память о своём прошлом» — потемнение от времени, следы длительного использования. «Старый» вид утвари — один из элементов эстетики чайной церемонии.

# Порядок проведения

---

- Перед церемонией гости собираются вместе в одной комнате. Здесь им подаётся горячая вода в небольших чашках. Назначение этого этапа — создать у гостей общее настроение, связанное с ожиданием предстоящей церемонии как важного и приятного действия, встречи с прекрасным.
- Затем гости отправляются через сад к чайному домику. Переход через чайный сад по выложенной камнями дорожке считается очень важным — он символизирует удаление от суеты, отход от повседневности, отрешение от обыденных забот, тревог и неприятностей. Созерцая растения и камни сада, гости настраиваются на сосредоточение и освобождают сознание от всего суетного.
- В конце дорожки, перед чайным домиком, гостей встречает хозяин. После сдержанного взаимного приветствия гости подходят к находящемуся тут же каменному колодцу и совершают обряд омовения. Вода зачерпывается лежащим тут же маленьким ковшиком на длинной деревянной ручке, гость омывает руки, лицо, прополаскивает рот, после чего омывает после себя ручку ковшика. Обряд омовения символизирует телесную и духовную чистоту.

- 
- После омовения гости проходят в чайный домик и располагаются там. Прохождение через низкий и узкий вход символизирует окончательный выход за границы обыденного мира, укрытие от всего, что творится вовне. Неудобство входа и необходимость низко наклониться, входя в чайный домик, символизируют равноправие участников церемонии — поклониться вынужден каждый, вне зависимости от знатности, богатства, известности и общественного положения. В соответствии с обычаем традиционного японского дома, входя в чайный домик, обувь гости оставляют у порога.
  - На момент прибытия гостей огонь в очаге уже горит, котёл с водой стоит над огнём. Войдя в домик, гость в первую очередь должен обратить внимание на нишу напротив входа — токонома. Перед приходом гостей хозяин вывешивает там свиток с изречением, а также помещает букет цветов и курительницу. Изречение определяет тему, которой посвящается церемония, и передаёт душевное состояние хозяина. Хозяин входит в чайный домик последним, причём не сразу после гостей, а немного погодя, чтобы дать гостям возможность без спешки рассмотреть и оценить предметы в токонома.
  - Войдя в домик, хозяин кланяется гостям и занимает своё место — напротив гостей, около очага. Рядом с местом хозяина расположены необходимые для приготовления чая предметы: деревянная шкатулка с чаем, чаша и бамбуковая мешалка. Пока вода в котле нагревается, гостям подаётся кайсэки — лёгкая еда, состоящая из простых, не сытных, но изысканных блюд, предназначенных не для насыщения, а для снятия дискомфорта, вызванного чувством голода. Японцы считают, что еда, подаваемая к чаю, должна, в первую очередь, быть приятной для глаза, и лишь во вторую — насыщать. Название «кайсэки» восходит к горячему камню, который в прошлом дзенские монахи держали за пазухой, чтобы приглушить голод. В последнюю очередь подаются «омогаси» — сласти к чаю.

- 
- После кайсэки гости на некоторое время выходят из чайного домика, чтобы размять ноги и подготовиться к основной части церемонии — совместному питью густого чая. В это время хозяин меняет свиток в токонома на тябана — композицию цветов и/или веток. Композиция составляется по принципу единства контрастов, например, это может быть сосновая ветвь, как символ прочности и долговечности, с цветком камелии, символизирующим нежность в цветочном букете.
  - Самая важная часть церемонии — приготовление и питье густого порошкового зелёного чая. Гости вновь собираются в чайном домике, где хозяин приступает к приготовлению чая. Весь процесс проходит в полном молчании. Все внимательно наблюдают за действиями хозяина и вслушиваются в звуки огня, закипающей воды, струй пара из котла, к которым позже добавляются тихие звуки, производимые манипуляциями хозяина с чашей, чаем и утварью. Хозяин сначала проводит символическое очищение всей используемой утвари, затем приступает к приготовлению чая. Все движения в этом процессе строго выверены и отработаны, хозяин движется в такт дыханию, гости внимательно наблюдают за всеми его действиями. Это самая медитативная часть церемонии. Чай засыпается в грубую керамическую чашу, туда же заливается небольшое количество кипятка, содержимое чаши размешивается бамбуковой мешалкой до превращения в однородную массу и появления зелёной матовой пены. Затем в чашу добавляется ещё кипяток, чтобы довести чай до нужной консистенции.



- 
- Чашу с приготовленным чаем хозяин с поклоном подаёт гостям (традиционно — по старшинству, начиная с самого старшего или самого почётного гостя). Гость кладёт на левую ладонь шёлковый платок (*фукуса*), принимает чашу правой рукой, ставит её на левую ладонь и, кивнув следующему по порядку гостю, отпивает из чаши. Затем он кладёт *фукуса* на циновку, обтирает край чаши бумажной салфеткой и передаёт чашу следующему. Каждый гость повторяет ту же процедуру, после чего чаша возвращается к хозяину.
  - Употребление чая из общей чаши символизирует единение собравшихся. После того, как чаша обойдёт всех гостей, хозяин снова передаёт её гостям, теперь уже пустую, чтобы каждый мог внимательно рассмотреть чашу, оценить её форму, снова почувствовать в своей руке.
  - С этого момента начинается следующая стадия церемонии — хозяин готовит лёгкий чай в отдельной чашке для каждого из гостей. Начинается беседа. Эта часть церемонии — отдых, во время неё не говорят о делах, повседневных заботах. Предметом обсуждения становится свиток в токонома, изречение, написанное на нём, красота цветочной композиции, чаша, другая утварь, сам чай. Непосредственно перед подачей чая гостям подаются сласти. В конце этой части церемонии гостям опять предлагается осмотреть утварь, использованную для приготовления чая на этот раз.

- 
- По завершении беседы хозяин, ответив на все вопросы гостей, с извинением покидает чайный домик, показывая тем самым, что церемония подошла к завершению. В отсутствие хозяина гости осматривают очаг, на котором готовился чай, ещё раз обращают внимание на цветы в токонома, которые к моменту завершения церемонии должны раскрыться. Раскрывшиеся цветы служат напоминанием о времени, проведённом вместе участниками церемонии.
  - Пока гости покидают чайный домик, хозяин находится вблизи от его входа, молча кланяясь уходящим. После ухода гостей хозяин некоторое время сидит в чайном домике, вспоминая прошедшую церемонию и восстанавливая в памяти оставшиеся от неё ощущения. Затем он уносит всю утварь, убирает цветы, протирает татами в домике и уходит. Уборка символизирует подведение окончательного итога происходившему. Чайный домик возвращается в то же состояние, в котором находился до церемонии. Считается важным, что действие, не оставив никаких внешних следов, сохранилось лишь как след в сознании участвовавших в нём людей.



**Чайная церемония**

# Тибетско-кочевническая традиция

---

- В Тибете употребляют кирпичный зелёный чай. В крепко заваренный чай (50—75 г на литр воды) добавляется 100—125 г топлёного сливочного масла яка и соль. Полученную смесь в горячем виде взбивают до получения однородного густого напитка.
- Тибетский чай своеобразен по вкусу, очень питателен и обладает сильным тонизирующим действием. Он очень хорошо восстанавливает силы и снимает усталость, что крайне важно при пешем передвижении по горам. По крайней мере до XX века в Тибете сохранялась мера расстояния, пройденного пешком в горах, выражаемая в пиалах чая. Три большие пиалы равны примерно 8 км пути в горах. Тибетский чай пьют не только в Тибете, но и в соседних высокогорных районах.
- Сходные с тибетским способы приготовления и употребления чая выработали степные народы, занимавшиеся в основном скотоводством: монголы, туркмены, киргизы, калмыки. Как и в Тибете, чай у этих народов готовится из кирпичного зелёного чая с солью. В качестве прочих ингредиентов выступают молоко (коровье, овечье или верблюжье), масло или сливки, иногда — мука или мелкая крупа, пережаренная с маслом. Воды при заваривании используется очень мало, а иногда, если чистой воды не найти, чай просто готовится на молоке.

# Индия и Шри-Ланка

---

- Обычай чаепития заимствован жителями Индии и Цейлона у англичан. До XIX века чай в Индии пили только буддийские монахи. Массовым традиционным напитком, как в Англии или России, чай в этих странах не был никогда, не является он им и сейчас. Употребляется в Индии и Шри-Ланке преимущественно чёрный чай, который подаётся с сахаром, молоком и пряностями (корицей, кардамоном, имбирём и др.), причём сахар и пряности добавляют в воду перед её кипячением. Норма заваривания составляет 1,5—2 ложки на стакан, чай заваривают в один приём, сразу заливая чайник водой полностью.
- Готовят в Индии и замороженный чай. Для этого на 300—350 мл воды заваривают 3 чайные ложки чая, остужают, заливают настой в стакан объёмом 0,5 л, заполняя оставшийся объём льдом и лимоном (половина лимона дольками, либо выдавленный сок целого плода), добавляют сахар.

# Африка

---

- Туарегский чай, также называемый «мятный чай» — приправленный чай, который пьют в Северной Африке и в Аравии. «Мятный чай» — важный элемент социальной жизни в Магрибе. Чаепитие может превратиться в церемонию, особенно когда чай готовится для гостей. В то время как кулинария — женское дело, чай — исключительно мужское: глава семьи готовит и подаёт чай гостю. Обычно подаётся по крайней мере три чашки чая.
- Приготовление чая — довольно сложная и длинная процедура: берётся зелёный чай, много листьев мяты и сахар (приблизительно пять чайных ложек сахара на одну чайную ложку чая). Чай сначала кладут в заварник и для уменьшения его горечи промывают добавлением небольшого количества кипящей воды, сливаемой через минуту. Затем добавляется мята и сахар, и кипяток заливается в заварник. После трёх-пяти минут, чай переливается в стакан, а затем обратно в заварник два-три раза, чтобы смешать чай с мятой. Чай льют в стакан с высоты, чтобы он вспенился.
- Существуют несколько рецептов туарегского чая, с разным временем срока заварки чая и мяты. Туарегский чай иногда продаётся в виде хорошо хранящейся и быстро приготавливаемой смеси чая и сушёной мяты.

- 
- В Западной Африке, в частности, в Сенегале, распространено питьё так называемого «сенегальского чая», или Attaya. Он может готовиться как из зелёного, так и из чёрного чая. Для приготовления используется металлический чайник. В чайник засыпается большое количество заварки, сахара и листьев мяты, заливается холодная вода, после чего чайник ставится прямо на огонь и смесь доводится до кипения. Приготовленный чай разливают по стеклянным стаканам, наливая с высоты, затем несколько раз переливают, также тонкой струёй с высоты, из стакана в стакан, чтобы получить «шапку» пены. Затем чай аккуратно сливают обратно в чайник, оставляя пену в стаканах, доводят до кипения и разливают снова тем же способом, добиваясь обильной густой пены.
  - Детали процесса приготовления различаются в разных местностях. Обычно attaya заваривается однократно, существует также традиция трёхкратного заваривания одного и того же чая, в этом случае после розлива первой порции в чайник доливается вода, добавляется свежая мята, кипячение повторяется, затем кладётся сахар, доводится до кипения ещё раз, после чего напиток разливается тем же образом, что и в первый раз. В третий раз приготовление идёт по той же схеме, что и во второй. При этом каждую следующую заварку кладётся больше мяты и сахара. Первая заварка получается очень крепкая и терпкая, последняя — самая сладкая и мятная. Чай attaya довольно популярен, он подаётся в заведениях общепита, а также выпускается в холодном виде, в банках.

# Английское чаепитие

---

- Англичане считаются самой чаепьющей нацией в мире — в среднем на одного человека приходится более 4 кг чая в год (вчетверо больше, чем в России). Чай пьют, по меньшей мере, трижды в день: на завтрак, в час пополудни и в пять часов пополудни. Традиционное английское чаепитие по степени формализации мало уступает японской чайной церемонии. Оно выросло, главным образом, из традиции пятичасового чаепития — Five o'clock Tea. В настоящее время точное следование данной традиции можно встретить разве что в немногих лучших чайных — из-за возросшего темпа жизни повседневное чаепитие в семьях и большинстве заведений общественного питания сильно упростилось, до 90 % потребляемого сейчас в Англии чая — пакетированный.



# Чаепитие Алисы и Шляпника



# Чай в России

- Считается, что в России предпочитают некрепкий чёрный чай — советская норма закладки чая для предприятий общественного питания составляла 4 г на литр, что в несколько раз меньше английской нормы, хотя в последние годы из-за распространения пакетированных чаёв различия в норме заварки нивелируются. В то же время, наметившаяся в последнее время тенденция пить чай из кружек сравнительно большого объема (0,3 — 0,4 л), компенсирует увеличившееся количество заварки.
- В России чай пьют обычно после трапезы, а иногда — отдельно от неё, к чаю подают выпечку или кондитерские изделия — таким образом, чай заменяет десерт.
- Традиционно в России воду для чая кипятили в самоваре, способном долго сохранять воду горячей, а также подогревать заварочный чайник для лучшей экстракции чая. В настоящее время самовары (в основном — электрические) очень редки и используются чаще в торжественных случаях. Для торжественных и формальных чаепитий подаются фарфоровые или фаянсовые чайные пары с чашкой небольшого размера. В домашнем чаепитии кое-где сохраняется традиция переливания горячего чая из чашки в блюдце и питья из него.