



«Японское чаепитие»



Тема исследования
Японское чаепитие

***«Пьет свой утренний чай
Настоятель в спокойствии важном.
Хризантемы в саду»***

Мацуо Басё



Цель исследования

- **Найти в Интернете сведения о японском чаепитии;**
- **Узнать является ли чаепитие для японцев национальной традицией;**
- **Познакомиться с рецептом чая по – японски.**

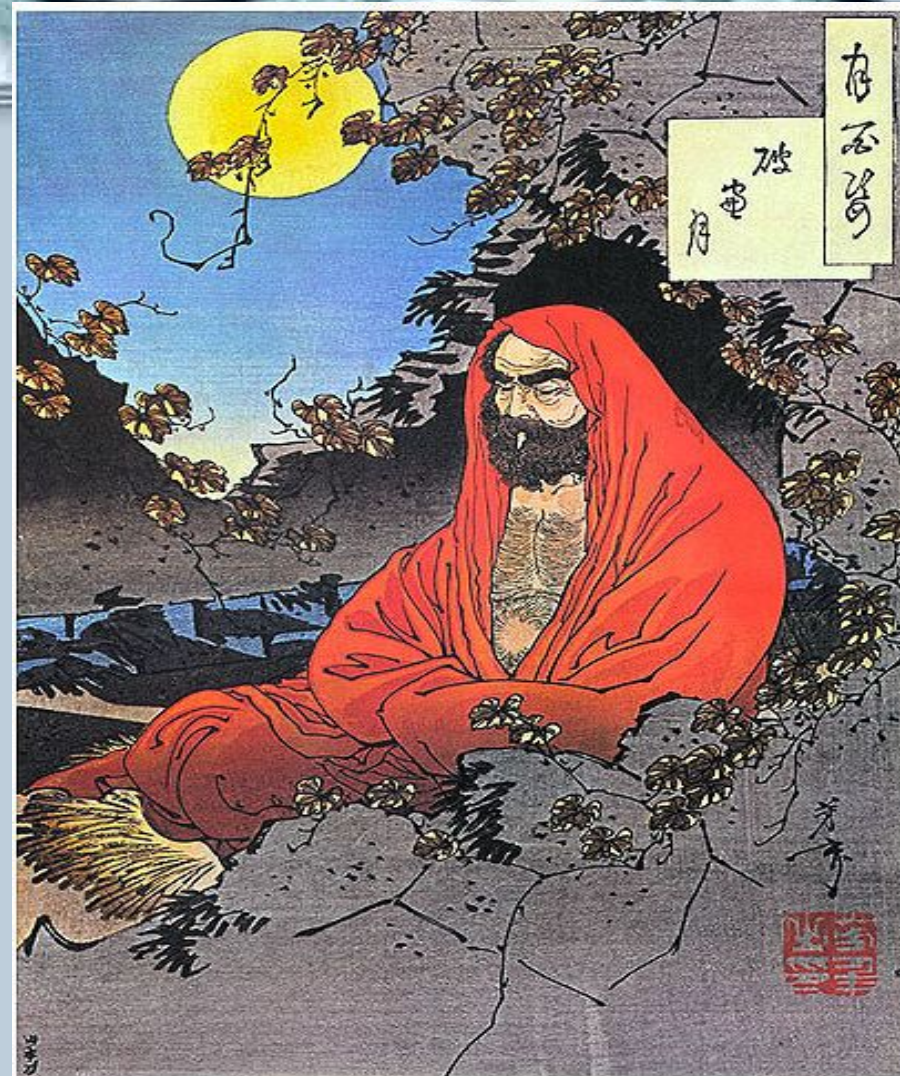


План исследования

- **Найти информацию об истории возникновения традиции чаепития в Японии;**
- **Узнать:**
 - **как сервируется стол для японского чаепития;**
 - **кто и когда в Японии пьёт чай;**
 - **чем является для японцев чаепитие.**

Из истории

- Первоначально чай в Японии был атрибутом религиозной церемонии и лекарством. Монахи считали чай священным напитком, врачи – целебным средством. Современное японское название чайной церемонии "ТЯ-НО-Ю", дословно переводится как "лекарственный настой из чая".





- В конце средневековья чайная церемония широко распространилась в японском обществе. Для ее проведения в уединенном месте строили специальный чайный домик «ТЯСИЦУ».



- У лучших художников заказывали керамические чашки и другие предметы, необходимые для церемонии, которых по всем правилам требовалось 24 принадлежности.



- Провести чайную церемонию приглашали специалиста – мастера.





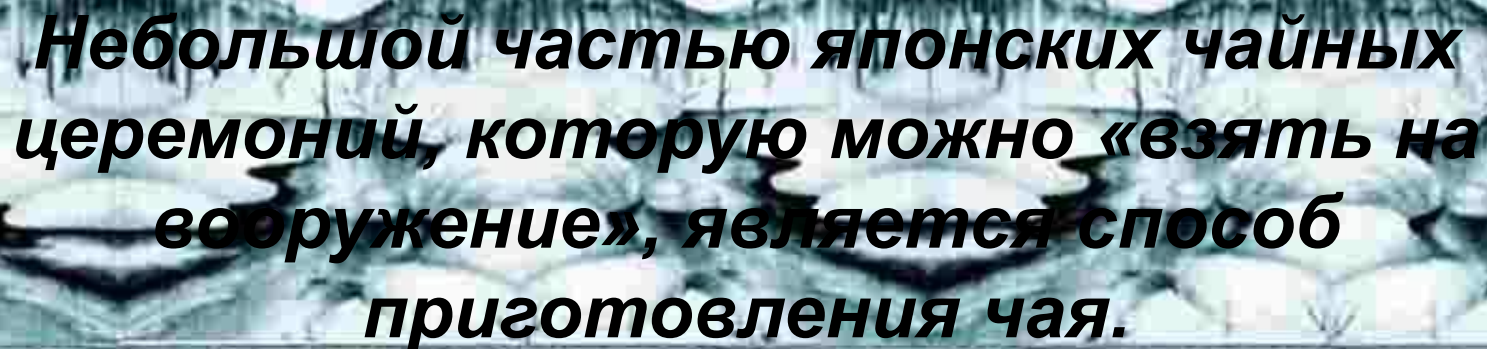
- **Итак, чтобы попить чаю по-японски, полагается: сначала войти в сад, окружающий чайный домик, затем пройти по каменной дорожке мимо тусклого фонаря и колодца и только потом через низкую дверь, проползти на коленях в чайную комнату.**



Японская церемония чаепития в наше время

- В наше время произошло разделение процедуры на "настоящую" и "облегченную". В первом случае строго соблюдаются все традиционные условия, включая пользование тсяицу. "Облегченная" церемония часто проводится в обычных помещениях, в комнатах даже ставятся столы и стулья.





Небольшой частью японских чайных церемоний, которую можно «взять на вооружение», является способ приготовления чая.

- **Японцы в основном употребляют желтый и зеленый чай. Желтый чай заваривается китайским способом, а зеленый – особенным японским. Перед завариванием заварку растирают до получения порошка и заливают кипятком в специальных фарфоровых чайниках. На 200 мл воды берут чайную ложку чая. Примечательно, что для приготовления чая по-японски берут воду, нагретую до 60 градусов. До такой же температуры разогревают и чайник шаровидной формы. Заваривают чай в течение 2-4 минут. Такой чай имеет бледный цвет и разливается в маленькие чашечки, употребляется без сахара. Этот напиток является обязательной частью любой японской трапезы.**

Чайная церемония.

- Чайная церемония по-японски– это действие, в котором участвуют: устроитель церемонии и приглашенные участники.
- Прежде чем приступить к чайной церемонии, все участники, которых должно быть не более пяти человек, концентрируются на своих ощущениях, мыслях и чувствах, чтобы обрести необходимый психологический настрой.
- Только так можно ощутить всю духовность чайной церемонии и ощутить «вкус дзэн», что означает – «вкус чая».





- Вся церемония чаепития происходит в полном молчании, гости и хозяева никогда не ведут бесед — они пребывают в глубоком раздумье о Природе бытия.
- Считается, что именно это придаёт церемонии японского чаепития особую красоту.





Задача чайного ритуала.

- **Достижение гармонии – это одна из важнейших задач всего ритуала чайной церемонии. Когда человек отрешается от посторонних мыслей, забот, когда он не чувствует различия между другими людьми и полностью сливается с ними воедино – это и есть принцип гармонии.**
- **Стремление к гармонии заложено в истоках японской культуры. Это видно в искусстве, кухне, одежде и поведении японцев.**



Чайные церемонии

- В Японии существует много форм чайной церемонии, однако, строго установлено лишь несколько: ночной чай, чай с восходом солнца, вечерний чай, специальный чай, утренний чай, послеобеденный чай.
- Японцы считают, что чайная церемония воспитывает простоту, естественность и опрятность.
- По-видимому, это так, но в чайной церемонии заключено и другое.
- Приобщая людей к точно установленному ритуалу, она приучает их к строгому порядку и безусловному исполнению социальных правил. Чайная церемония является одной из основ культивирования национальных чувств.

В ходе исследования я узнала,



- что *Чайная церемония по-японски*— это действие, в котором участвуют: устроитель церемонии и приглашенные участники;
- что у японского чайного ритуала есть задача – достижение гармонии;
- что приготовить японский чай сложно, для этого нужны специальные приспособления;
- что чайная церемония является одной из основ культивирования национальных чувств японцев.



Источники информации

- <http://gotovim-sushi.ru>
- <http://www.kedem.ru>
- <http://gotovly.ru>
- <http://www.myjane.ru>