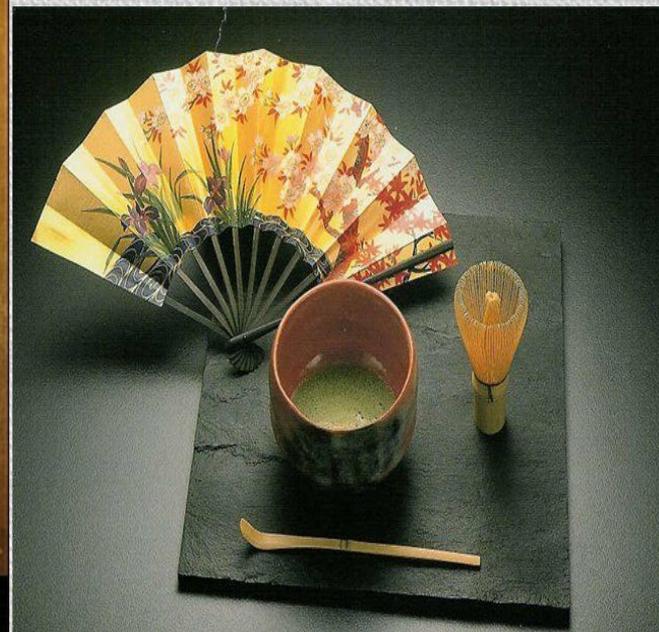


ИСТОРИЯ ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ В ЯПОНИИ



- Японская чайная церемония носит название «садо» или «тядо» и значит «путь чая», «чайное искусство». И это совсем не преувеличение – чтобы овладеть искусством, будущие мастера учатся долгое время, постигают все тонкости, связанные с чаем.

Чайная церемония – это традиционный японский ритуал, который отличается необычайной эстетикой и сложностью. Его можно назвать таинством, происходящим между участниками, особой формой общения и единением душ.



- На японские земли традиция пить чай пришла с материка, а точнее, из Китая, где люди испокон веков ценили терпкий вкус напитка и выращивали целые плантации. Но в то время как жители Китая вкладывали в ритуал принципы конфуцианской религии, японцы отождествляли его с буддизмом, поэтому церемонии здесь проходили просто, естественно, в спокойной атмосфере.



Японское ритуальное чаепитие придерживается нескольких правил:

- ❖ почтение и взаимное уважение гостей и мастера;
- ❖ чувство гармонии во всем: как в используемых предметах, так и в мироощущении действующих лиц;
- ❖ спокойное, безмятежное расположение духа;
- ❖ чистые помыслы, действия, ощущения.

Исторический экскурс

Судя по историческим справкам, чай достиг японских берегов приблизительно в 7-8 столетии. Его привезли буддийские монахи из КиБуддийское учение распространялось, а с ним – его традиции. Буддисты пили чай во время медитативных практик, даровали Будде в качестве подношений. Так привычка пить чай укоренилась среди адептов буддизма.

В 12 столетии монах Эйсай подарил правителю Минамото книгу, которая рассказывала о пользе чая для здоровой и долгой жизни – обряд чаепития начал распространяться в придворных кругах. Веком позже чайные церемонии стали популярны среди самураев. Они отличались пышностью и ритуальностью. тая, которые сделали чаепитие частью практики.

Постепенно чай перестал быть исключительно напитком монахов – он набирал обороты среди аристократов. Они проводили настоящие турниры, в ходе которых проводилась дегустация разных видов чая, и участникам нужно было отгадать, что это за сорт и откуда он привезен



- Простому населению, жителям городов и земледельцам, чаепитие также пришлось по вкусу. Ритуалы были более скромными, нежели среди знати, но помогали отдохнуть в перерыве между тяжелым трудом, насладиться моментом и побеседовать на отвлеченные темы. Все элементы – принятие чайных фуру, строгие правила турниров, скромность церемоний обычных людей – позже сложились в единый ритуал, который теперь считается классикой



- Наибольшего развития чайное искусство достигло в XVI-XVIII века. Оно связано в первую очередь с именем Дзёо Такэно, придумавшим особое сооружение – чайный дом – тясицу, отличающийся скромностью и простотой



Позже его ученик Сэн-но Рикю в дополнение к тятицу создал сад, а также тропинку, вымощенную из камня – родзи. Вместе с тем он определил этикет: когда и о чем вести разговор, как мастер должен проводить церемонию и наполнять гостей гармонией изнутри. Также Рикю ввел традиционную посуду, и чайная церемония стала отличаться не напускной, внешней красотой, а внутренней, скрытой в мягких цветах и приглушенных звуках.





Сен-но Рикю (1522-12.04.1591). Один из основоположников японской чайной церемонии

Виды чаепитий

- У японцев есть много поводов, чтобы собраться на чайную церемонию:
- ночь – церемония проходит при лунном свете, гости собираются около 12 часов ночи, а расходятся до рассвета – до 4 часов;
- восход – приблизительно с 3-4 часов до 6;
- утро – с 6 часов, чаепитие проходит в жаркое время года, когда утром еще можно насладиться прохладой и неспешной беседой перед рабочим днем;
- послеобеденное время – завершает обеденную трапезу, к чаю могут подаваться сладости;
- вечер – чаем заканчивается трудовой день, приблизительно в 18 часов;
- особый случай – это может быть любой праздник, такой как свадьба, рождение ребенка, день рождения или просто повод собраться с друзьями. Это особая церемония, которая носит название «риндзитяною» – люди специально приглашают чайного мастера, обладающего опытом проведения ритуалов.

Подача

- Напиток подается в специальной посуде – деревянной, бамбуковой, керамической или медной. Она не должна быть вычурной, наоборот, стараются использовать старую или специально состаренную посуду, чтобы показать дань традициям. Но главное правило – все предметы должны быть чистыми и гармонировать между собой.
- В ходе чаепития используют несколько предметов:
 - тябако – коробка, в которую насыпают чай;
 - тягама – сосуд, в котором нагревается вода;
 - тяван – чаша больших размеров, откуда все гости пьют чай во время первого круга;
 - хишаку, или чаван – небольшие чашки для каждого гостя;
 - тясака – бамбуковая ложечка для насыпания чая;
 - кобукуса – ткань, на которой подают чашки с чаем.

Чайные инвентарь



Спасибо за внимание.

