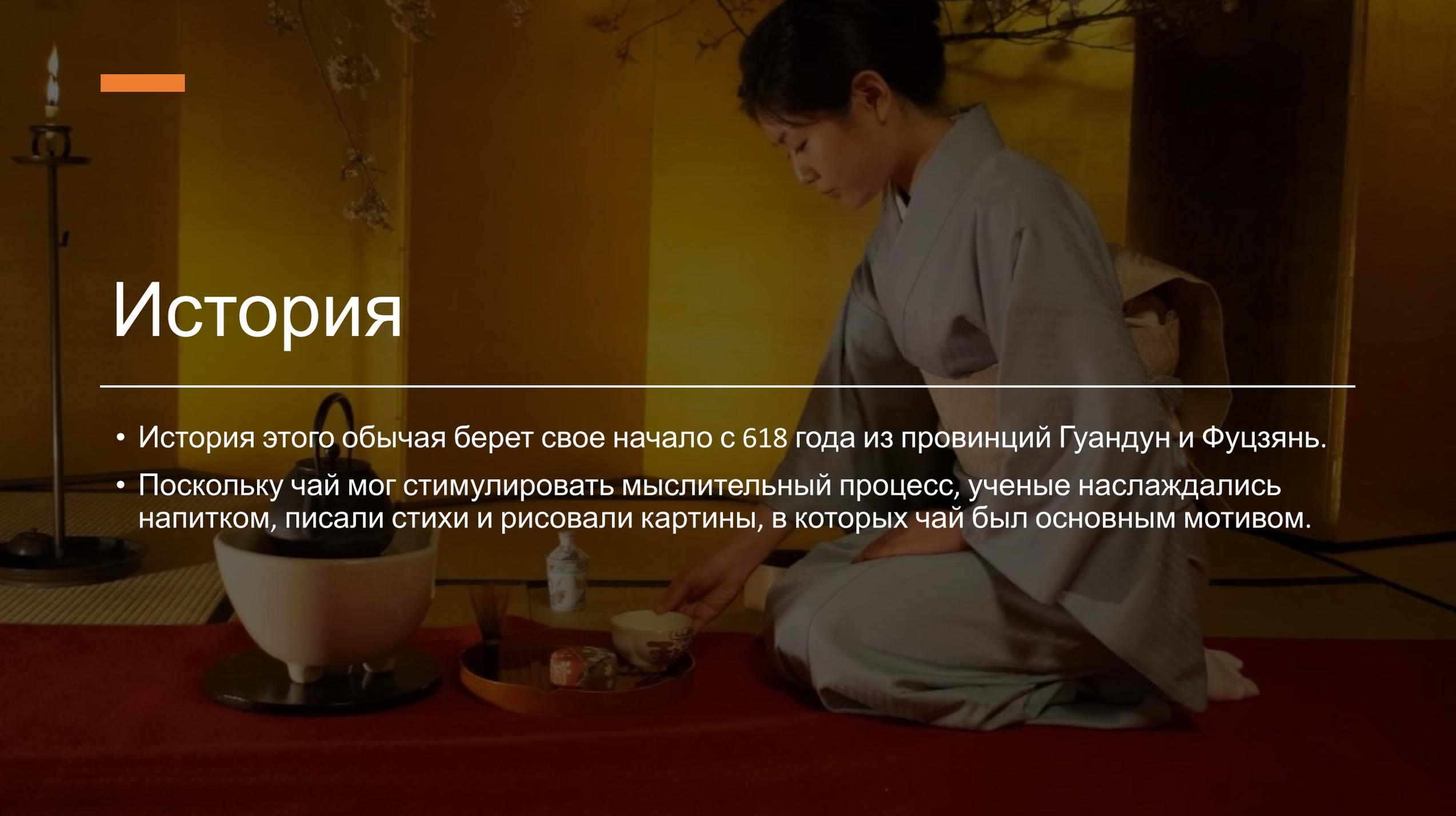


A close-up photograph of a person's hands pouring tea from a dark, intricately carved teapot into a white teapot and cups. The scene is set on a wooden tray with a blue and white floral patterned teapot and cups. The background is softly blurred, showing a person in traditional red and gold attire. The overall atmosphere is warm and traditional.

Китайская чайная церемония

Презентация подготовлена
Губенко Яной, студенткой 1
курса эстрадного отделения



История

- История этого обычая берет свое начало с 618 года из провинций Гуандун и Фуцзянь.
- Поскольку чай мог стимулировать мыслительный процесс, ученые наслаждались напитком, писали стихи и рисовали картины, в которых чай был основным мотивом.

Обстановка для проведения церемонии

- Традиционная чайная церемония в Китае, согласно негласным правилам, проводится в чайном домике. Это специальное помещение не имеющее яркого освещения, оформленное в пастельных природных тонах.
- Основным условием является низкий стол для размещения всех гостей и необходимой посуды. На полу размещаются мягкие коврики или подушки для удобства гостей.



Музыка для церемонии

- Провести настоящий ритуал чаепития нельзя без музыки. Подбор ее – настоящая культура чаепития. Она должна быть спокойной и ненавязчивой, а по звучанию напоминать национальные инструменты. Можно встретить оригинальный вариант, когда в музыкальную композицию вписывается щебет певчих птиц, журчание лесного ручья, шелест опавших листьев в лесу.

Благодарность чаю



- Чайная китайская культура не только богата древними легендами. Существует обычай, который дошел до наших дней из династии Цинь. Как-то император оделся в простые одежды и отправился странствовать по стране, чтобы узнать, что о нем думает народ. Он зашел в таверну и увидел, что два человека пьют чай. Он присел к двум посетителям и завел непринужденную беседу. Но они сразу поняли, что перед ними не обычный странник. Они должны были преклонить колени, но в таком случае их бы тут же казнили, так как правитель являлся священным и с ним нельзя разговаривать простым людям. Тогда один собеседник после беседы за чаем встал и положил на стол средний и указательный пальцы, согнув их. Этим он сказал императору следующее: «Мы поняли, кто вы и знаем, что нам грозит смерть за общение с вами. Но мы хотим выразить вам свою признательность от лица нашего народа. Этим жестом мы даем понять, что мы обожествляем и любим вас». Теперь, за чаем в Китае, собеседники показывают уважение аналогичным знаком.



Требования к воде

- Чайные мастера тысячелетиями передавали друг другу знания при работе с водой для чая. И со временем это мастерство превратило набор некоторых правил в настоящую инструкцию для правильного приготовления напитка. Выбор воды – это основная особенность, с которой следует начинать подготовку.
- Она не должна иметь посторонних запахов или обладать какими-либо вкусовыми оттенками. Предполагается для правильного чая не подходит мягкая вода, так как имеют малое количество земельного духа – это минералы и соли, которые делают напиток стойким и уверенным.
- Походящей водой традиционно признается родниковая, которая черпает свою силу от самого центра земли, насыщая и отдавая ему частичку своей души. Вода, которая будет использоваться для заваривания, должна кипятиться в отдельном чайнике из глины. Размер чайника зависит от количества гостей. Вода для заваривания, нагревается только один раз до оптимальной температуры.

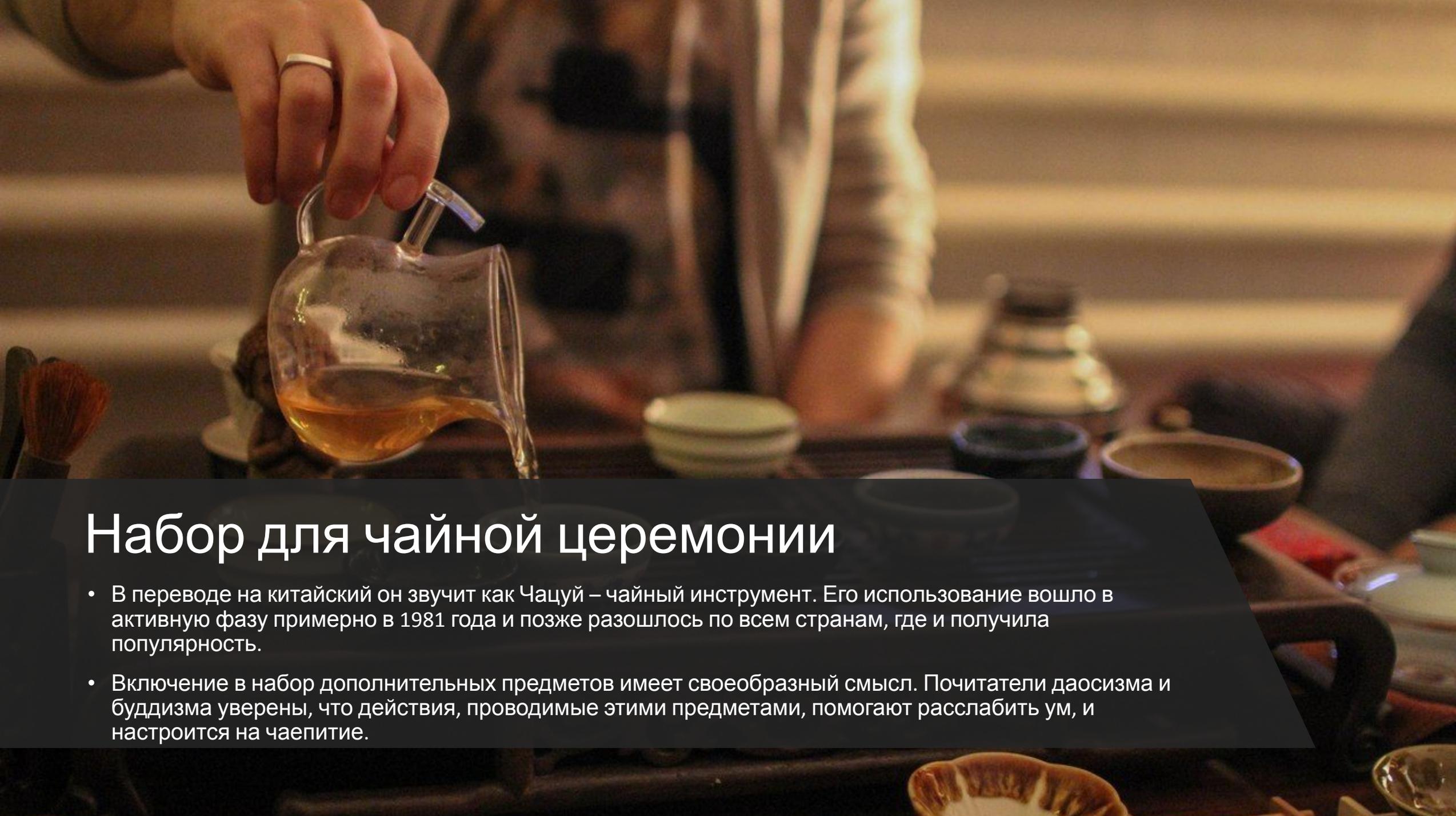
Требования к температуре воды

- Чайный мастер определяет оптимальную температуру нагрева, учитывая завариваемый сорт чая. При заваривании чая улун оптимальная температура это 95 градусов по Цельсию, а для чая пуэр – 100 градусов. Специалисты чайного дела определяли температуру закипающей воды без термометра:
 - 76-86 — образуются пузырьки в диаметре 3 мм – их китайцы называют «крабьими глазами»;
 - 90-96 — возникают пузыри большего размера – 8 мм, носящие название «глаза рыбы».



Сорта чая в Китае

- Тэ Гуань Инь
- Пуэр
- Жасминовый
- Хризантемовый
- Жэнь Шэнь Улун
- шу/шэн пуэр
- Лунцзинь
- Би Ло Чунь.

A close-up photograph of a person's hand pouring tea from a clear glass pitcher into a cup. The scene is set on a dark wooden table with various tea ceremony items, including a brush, a small bowl, and a teapot. The background is softly blurred, showing a person in a light-colored shirt. The lighting is warm and focused on the pouring action.

Набор для чайной церемонии

- В переводе на китайский он звучит как Чацуй – чайный инструмент. Его использование вошло в активную фазу примерно в 1981 года и позже разошлось по всем странам, где и получила популярность.
- Включение в набор дополнительных предметов имеет своеобразный смысл. Почитатели даосизма и буддизма уверены, что действия, проводимые этими предметами, помогают расслабить ум, и настроится на чаепитие.



Самые важные предметы, обязательные для проведения чайной церемонии

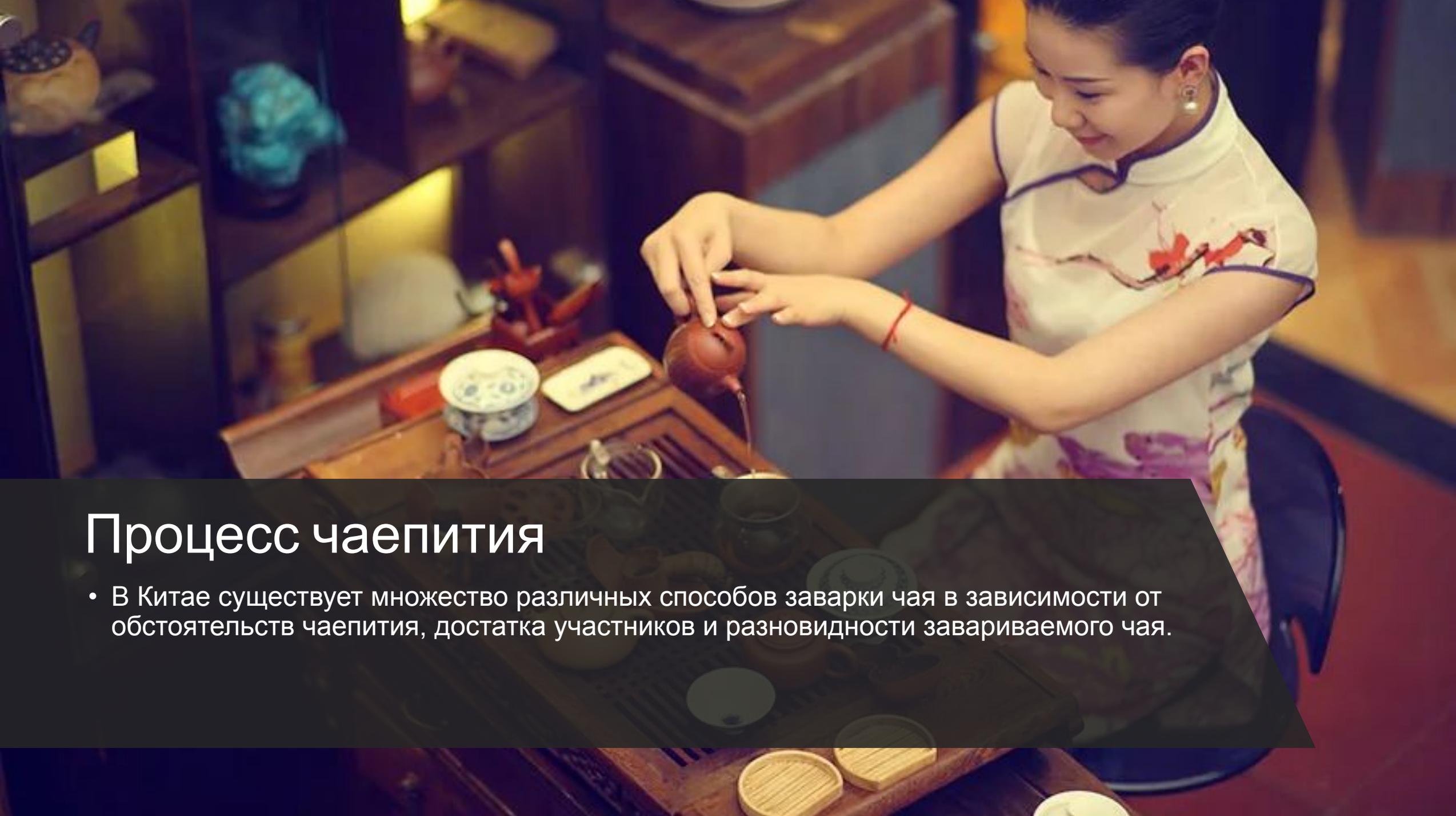


- Гайвани – глиняный чайник для заваривания. Недорогой вариант исполнения – из стекла.
 - Чахай – небольшой чайничек или кувшинчик для переливания заваренного чая по пиалам.
 - Пиала – емкость для употребления чая. Изготавливается в основном из глины или фарфора.
- 

Дополнительные предметы для чайной церемонии



- Совок – для транспортировки сухого чая в чайник. До его применения листовой чай просто насыпали при помощи рук или щипцов.
- Щипцы – для мытья и других манипуляций с пиалами.
- Игла – для прочистки носика чайника для заваривания или ножа для разрезания брикетированного чая.
- Воронка – предохранительное приспособление для удержания листов чая. Принцип действия аналогичен обычному ситечку.
- Лопатка – инструмент для анализа качества чайного листа, в заваренном и сухом виде.
- Кисточка – применяется для удаления подтеков на посуде или полировки чайника.
- Подставка под пиалу – бывает квадратной, круглой или прямоугольной формы.



Процесс чаепития

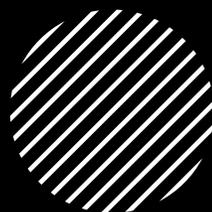
- В Китае существует множество различных способов заварки чая в зависимости от обстоятельств чаепития, достатка участников и разновидности завариваемого чая.

Чайная церемония Гунфу-Ча (применяется только для улунов)

1. Довести воду на огне до состояния «Шум ветра в соснах» (примерно 95°C). Кипятить воду нельзя ни в коем случае, иначе вы испортите воду и чай.
2. Прогреть посуду: налить в чайник воду, из чайника вылить в чахай («море чая»), из чахай разлить по чашкам и облить чайник сверху водой из чашек и чахай (обычно вся посуда ставится на чабань — чайную доску (столик) с поддоном для сбора воды). Протереть чайной кистью по часовой стрелке чайник для привлечения внимания чайника.
3. Насыпать улун в чахэ, познакомиться с чаем: разглядеть, подышать чаем.
4. Насыпать столько чая в чайник, сколько соответствует его объёму.
5. «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).
6. Налить в чайник воду с большой высоты (для «дыхания» воды), после чего сразу вылить в чахай без ситечка и вылить из чахай (первая заварка не пьётся).
7. Налить воду в чайник ещё раз, настаивать от нескольких секунд до полуминуты в зависимости от сорта чая.
8. Вылить чай в чахай с ситечком, после чего разлить чай по длинным чашкам из чайной пары (длинная чашка — «Небесная», отвечает за аромат).
9. Накрыть длинные чашки широкими и аккуратно одним движением перевернуть (широкая чашка — «Земная», отвечает за вкус и цвет чая). Подавать пару полагается на специальных подставках — небольших вытянутых блюдцах.
10. Аккуратно вытащить из пары длинную чашку, подышать ароматом чая из длинной чашки.
11. Посмотреть цвет настоя чая и выпить из широкой чашки.
12. 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.



ИСТОЧНИКИ



- <https://kitaygid.ru/istoriya/chajnaya-tsere-moniya>
- <https://web.archive.org/web/20110516034020/http://ancient.astrostar.ru/china/217061.html>
- «Китайское искусство чаепития» Ван Лин
- «Чай» — выпуск от 07.12.2020 г. из серии «Китай» телепередачи «Мир наизнанку» телекомпании «Пятница!» про некоторые чайные церемонии и чайную культуру в Китае.