

КИТАЙСКАЯ ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ





Зачем нужна китайская чайная церемония, и чем она отличается от обычного чаепития и в чем сходства?

Прежде всего, чайная церемония должна создавать определенное настроение. Для этого подбираются соответствующая посуда, интерьер, время чаепития, приглашаются гости, поддерживающие это настроение, и собственно выбирается определенный вид чая.

Чайная церемония – это своеобразная медитация. Чайный мастер во время чайной церемонии должен сохранять высокий уровень осознанности. Гости также должны настраиваться на определенные переживания чайного действия. Если кто-то из гостей игнорирует чайную церемонию, не чувствует общего настроения, то волшебство чайной церемонии исчезает.

Во время чайной церемонии уделяют большое внимание своим внутренним ощущениям и переживаниям. Начинают с того, что стараются, как можно полнее ощутить аромат и вкус чая, любуются чайной посудой. Чай способен вызывать различные ассоциации, погружать в прошлое, вызывать мечтания о будущем. Чем внимательнее и осознанней человек, тем больше приятных впечатлений он может получить от чайной церемонии.



Разговаривать во время чайной церемонии можно, но нужно не забывать о чаепитии. Хорошо, если разговор ведется тихо и не мешает остальным участникам чайного действия.

Китайский зеленый чай заваривают по несколько раз, но перерывы между заварками делают небольшие, чай не должен остывать. Вкус чая сильно зависит от времени заваривания, стоит чуть передержать и чай становится горьким. После каждой заварки чай полностью выливается из чайника. Чай пьют без сахара и не едят во время чайной церемонии, чтобы не перебивать вкус чая.



Подготавливаясь к чайной церемонии, чайный мастер собирает посуду и красиво расставляет ее на **чайном подносе "чабане"**.



В начале чайной церемонии знакомятся с чаем. Чайные листья насыпают в **коробочку** и передают по кругу. Каждый участник чайной церемонии вдыхает аромат чая, знакомясь с ним. Обычно делается три вдоха. Выдыхается воздух на чайные листья, чтобы они согрелись и их аромат усилился.



Перед тем как насыпать чай в чайник его наполняют кипятком, затем, этим кипятком омывают другую чайную посуду, прогревая ее. Сам чайник также щедро поливают кипятком, используя воду, которой омывали другую посуду.



Так как чай в чайнике заваривается быстро, то если его сразу разливать по чашкам, то в первой и последней чашке будет разный по вкусу чай. Чтобы этого избежать, чай сначала наливают в чашу справедливости.



Чашечки для чаепития используют маленькие 50 миллилитров и менее. Чай обычно выпивается за три, пять или семь маленьких глотков, не торопясь, стараясь ощутить все оттенки вкуса чая.