

Н. Ю. Тарасова – студент кафедры экономической теории и предпринимательства
С. Н. Коробкова (канд. филос. наук, доц.) – научный руководитель

ВОСТОЧНЫЙ ЭТИКЕТ: ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ В КИТАЕ

Китайскую чайную церемонию называют гунфуча. Также кунфуча, проводя прямые аналогии с единоборствами. Как бы то ни было, одно из назначений церемонии – это демонстрация чайным мастером искусства приготовления чая. И как не произноси, «гунфу» или «кунфу», наиболее близким по смыслу русским понятием будет «мастерство».

Путь к чайной церемонии в ее современной форме был долг. Все началось около 3000 лет назад, когда китайцы обнаружили лечебные свойства растения *Camellia Sinensis* и стали варить чай и добавлять чайные листья в пищу. Такой способ приготовления был хорош для грубых сортов чая, полезные свойства которых невозможно раскрыть путем настаивания. Вместе с появлением новых изысканных сортов чая совершенствовались и способы приготовления напитка.

Искусство приготовления чая распространялось буддийскими монахами, которые первыми обнаружили бодрящие и лекарственные свойства чая. На протяжении двух тысяч лет для приготовления чая использовались различные техники и инструменты. Со временем сформировался необходимый набор посуды и инструментов для чайной церемонии, выработались правила приготовления различных сортов и видов чая.

В китайской чайной церемонии используется только высококачественный чай – улун. Улуны – это совершенно особая группа чаев, названная «чаем черного дракона» и «императором чайного мира». Китайцы классифицируют улун как бирюзовый чай. Для приготовления такого чая используются молодые чайные листья и почки, выращенные высоко в горах и собранные, высушенные и скрученные по особой технологии. Говоря простым языком, улун не такой крепкий, чтобы называться черным чаем (или красным, если следовать китайской классификации), но более концентрированный и богатый, чем зеленый чай.

Естественно, что чай, на производство которого затрачено столько труда, требует особого внимания при приготовлении. Улуны – это праздничные чаи. Они не подойдут для поспешного завтрака или офисного чаепития. Китайская чайная церемония – единственный способ раскрыть все тонкости «черного дракона», но этот способ требует мастерства и опыта, специальной посуды и несколько часов свободного времени.

А где же проводится чайная церемония? Все таинство проходит на полу на соломенных ковриках, по которым разбросаны мягкие подушки. Посередине стоит чабань – стол для чайной церемонии, напоминающий деревянный ящичек размером 40 на 30 см и высотой около 10 см. На ее поверхности множество небольших отверстий на случай, если вы прольете воду или решите вылить остатки чая. В Китае, кстати, льющаяся через край вода означает изобилие. Атмосфера китайских чайных комнат расслабляет: полумрак, приятная негромкая музыка. Чайная церемония никогда не проводится «на десерт»: после приема пищи должно пройти 2 – 3 часа. Чтобы ничего не отвлекало от восприятия вкусов и ароматов, за несколько часов до церемонии не следует есть острые, кислые или сладкие блюда, курить, пить алкоголь и пользоваться духами. Однако большое количество чая на голодный желудок может вызвать неприятные ощущения. На протяжении чайной церемонии гостю может быть предложено до 20 чашек чая. Когда каждая последующая заварка отличается от предыдущей, количество впечатлений, полученных за несколько часов церемонии, превысит впечатления от всего чая, выпитого до этого. Единственное участие в гунфуча может перевернуть представление человека о чае.

Первое условие китайской чайной церемонии – хороший улун. Высококачественные улуны производятся только в Китае. Гунфу ча проводится только с неароматизированными улунами. Исключение составляют улуны с естественной ароматизацией лепестками цветов или крошкой женьшеня и молочный улун, имеющий натуральный легкий молочно-сливочный аромат. Однако настоящие любители чая признают только чистый улун без примесей.

Улуны для чайной церемонии продаются в специализированных магазинах и чайных клубах. Свежий и качественный чай не может быть дешевым, но цена не единственный ориентир при выборе чая. Многие специализированные магазины и чайные клубы предлагают дегустацию чая и дают рекомендации по приготовлению понравившегося сорта. Чем выше сорт чая, тем больше полезных веществ он содержит, так как сырье для таких чаев выращивается высоко в горах, где нет вредного воздействия цивилизации. При приготовлении высокосортных улунов используется в основном ручной труд профессиональных сборщиков.

Следует учитывать, что при исследованиях полезных свойств чая, ученые часто не видят разницы между зеленым чаем и улунем и не принимают во внимание способ его приготовления. Высококачественный улун, приготовленный во время чайной церемонии, содержит множество витаминов, органических кислот, минералов, белков и прочих полезных веществ. После гунфуча многие чувствуют легкость и прилив сил, что можно объяснить как угодно: мистическими свойствами чая или очищением крови от шлаков.

В чайной церемонии на втором месте по важности после чая находится вода. Китайские мастера использовали (и продолжают использовать) воду из горных источников. В средней полосе России тоже есть немало родников с вкусной водой, но чтобы использовать родниковую воду для приготовления чая, нужна абсолютная уверенность в чистоте источника.

Настоящий мастер способен приготовить улун даже в походных условиях. Но, для того, чтобы гости насладились не только вкусом и ароматом чая, но и демонстрацией чайного действия с точно рассчитанными движениями рук мастера, для гунфуча требуется специальная посуда. Это: сосуд для хранения чая, чайная доска с поддоном для сбора воды, спиртовка или горелка, чайник для подогрева воды, сосуд для знакомства с чайными листьями, заварочный чайник, ситечко, сосуд для разливания чая, чайные пары (пиала + высокая чашка), инструменты (ложка, игла, щипцы, воронка и кисточка), полотенце.

К чайному ритуалу следует подготовиться. Человек должен внутренне освободиться от всего плохого и неприятного. Только когда покой и тишина снисходили в душу человека и он как бы настраивался на одну волну с природой и мирозданием, только тогда, считали жители Древнего Китая, он был готов к чайному ритуалу.

Во время китайской чайной церемонии от гостя требуется только вдыхать аромат и наслаждаться вкусом. Мастер будет рад ответить на интересующие вопросы, разделить эмоции и поддержать мысли, рожденные чаем.

Библиографический список

1. <http://ancient.astrostar.ru> - Китайская чайная церемония.
2. <http://www.statusfoto.ru> - Гунфуча – китайская чайная церемония.
3. <http://www.chay.info> - Чайные церемонии.