

ИСТОРИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

Земсков П.А.

студент-бакалавр департамента иностранных языков
и межкультурной коммуникации,
НИУ ВШЭ «Национальный исследовательский университет
«Высшая школа экономики»
9610271@mail.ru

Азарцева А.Н.

студент-бакалавр департамента иностранных языков
и межкультурной коммуникации,
НИУ ВШЭ «Национальный исследовательский университет
«Высшая школа экономики»
Azartseva.lina@gmail.com

ТРАДИЦИИ ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ В КИТАЕ, АНГЛИИ И РОССИИ

Аннотация: Культура каждой страны уникальна. Многие могут показаться похожими, но идентичными они не будут. Многообразие традиций в различных странах поистине восхищает. Существует огромное количество с одной стороны одинаковых повседневных действий, которые могут показаться таковыми лишь на первый взгляд. Стоит лишь взглянуть поближе и можно увидеть, что в разных культурах они совершаются абсолютно по-разному. Данная статья посвящена чайным традициям Китая, Англии и России. Были проанализированы и выявлены основные характеристики чайных церемоний трех разных культур. Также были рассмотрены чайные традиции с точки зрения сервировки стола, процесса заваривания чая, беседы, которая ведется во время чаепития. В конце каждой главы можно найти несколько предпочитаемых вышеупомянутыми народами сортов чая.

Ключевые слова: чайные традиции, культура, обычаи, Китай, Англия, Россия.

В древности чай был напитком очень богатых людей. До сих пор точно не известно, когда он стал повседневным напитком. Однако уже в I веке до н.э. чай был широко распространен, и его уже без проблем можно было приобрести на рынке. Уже с 618 по 907 гг. начала развиваться великая китайская чайная церемония, и впервые были письменно описаны чайные традиции Китая.

Сервировка стола включает в себя следующие действия. Все участники чайной церемонии сидят на соломенных ковриках, постеленных на полу. Около гостей всегда раскладывают мягкие подушки приятного теплого цвета. Посередине комнаты устанавливается стол для чая, называемый чабань, высотой примерно 10 см. Он похож на некий деревянный ящичек. В нем есть специальные отверстия, куда выливаются остатки чая, поскольку в Китае излишек воды говорит про изобилие. Перед гостями раскладываются наборы для чайной церемонии, включающие в себя различные предметы: чайничек для заваривания, сосуд – ча-хай, чайную коробочку, называемую ча-хе, и чайную пару. Вся посуда для чайной церемонии должна быть выполнена в одном стиле и не отвлекать своим внешним видом от чудесного и великолепного напитка.

Для того чтобы заварить чай сначала сухую чайную заварку мастер засыпает в ча-хе – особую фарфоровую коробочку, которая предназначена для изучения структуры чая и вдыхания его запаха. Все участники чаепития не спеша передают ее в руки друг другу и вдыхают аромат. У этого ритуала есть еще один особенный смысл – во время передачи ча-хе присутствующие сближаются между собой. После этого мастер Гунфу-Ча заваривает чай, используя особую родниковую воду. Первый залитый кипятком сливают, для того чтобы смыть пыль с чая. Но уже со следующей заливки каждый гость церемонии наслаждается

чудесным напитком. Перед каждым участником находится чайная пара на подносе. Это две чашки, одна из которых высокая и узкая («вэнсябэй»), предназначенная для восприятия запаха, а широкая и низкая («чабэй») – для наслаждения цветом и вкусом чая. В высокие чашки наливается вторая вода, после того как она пробыла в заварочном чайнике около 30 секунд. Вэнсябэй наполняют всего на $\frac{3}{4}$ и сразу накрывают широкой чашкой. Через время верхнюю чашку снимают и, поднеся нижнюю к носу, вдыхают чудесный аромат получившегося чая. Тут важно сконцентрироваться и слиться с энергией чая. Чай пьют медленно, сосредотачиваясь на ощущениях. Чай заливают до тех пор, пока у напитка сохраняются цвет и аромат. С каждой новой заливкой чай получает совершенно другие оттенки запаха и вкуса. В результате чайная церемония дарит умиротворение, душевное равновесие и помогает забыть о суете жизни.

Во время чайного ритуала говорят только о самом чае. Более того, важным элементом церемонии является демонстрация почтения к чайному божеству и разговоры о нем. Очень часто мастера ставят его статуэтку или изображение рядышком с чайной утварью. В процессе чаепития не принято громко общаться, махать руками или шуметь. Ощутить истинное наслаждение от напитка помогает полная сосредоточенность. Любимые сорта чая: Тэ Гуань Инь, Пуэр, Жасминовый, Хризантемовый, Жэнь Шэнь, Улун.

В то время, как в Англию путь чая связан с красивой легендой, которая заключается в том, что в XVII в. молодая жена короля Карла II португальская принцесса Екатерина Браганска принесла «в приданое» Англии не только индийский остров Бомбей, но и привычку каждый день пить чай. Вслед за ней и дамы английского высшего света стали собираться за чашкой чая для обсуждения последних новостей.

В Англии принято пить чай по 6-7 раз за день. Однако, существует несколько видов приемов для гостей. *Второй завтрак* или *одиннадцатичасовой чай* (англ. *Eleveneses*) является закуской и может состоять из торта, печенья, чашки чая или кофе. Как правило, его принимают около 11 часов утра, благодаря чему он и носит название “Eleveneses”. *Послеобеденный чай* (который в оригинале носит названия *5 o'clock tea*, *Afternoon tea*, *Low tea*) чаще всего служил приемом для гостей. Обычно на данное мероприятие приходили дамы, чтобы поделиться свежими новостями и сплетнями, а также, чтобы обсудить последние модные тенденции. *Поздний* или «*высокий*» чай (англ. *High tea*) является ужином. Он состоит из холодных закусок и горячего блюда. Обычно подается около 7 или 8 вечера.

Сервировка стола включает в себя чашки и блюдца, маленькие десертные тарелки, щипцы или чайные ложки для сахара, сервировочные щипцы, сливки и сахар, дольки лимона, мед и ложки для него, льняные салфетки и, конечно, заварочный чайник. Если гость предпочитает чай с лимоном и сахаром, то сахар всегда нужно добавлять в первую очередь. Если сначала положить дольку лимона, то из-за лимонной кислоты сахар не сможет раствориться. Пить чай нужно держа чашку и блюдце одновременно. Кроме того, не следует выпячивать безымянный палец и мизинец. Они должны быть аккуратно сложены по направлению к запястью. Любая другая позиция ладони считается признаком высокомерия. Нужно делать небольшие глотки чая, в этот момент, при этом не двигая головой и смотря на чашку. При размешивании сахара ложка не должна производить шум. После помешивания ложку следует положить на блюдце с правой стороны от чашки.

Прежде всего нужно нагреть заварочный чайник, чтобы предотвратить фарфоровый сервиз от трещин. Поэтому перед чайной церемонией заварочный чайник нужно наполнить горячей водой из-под крана и накрыть его крышкой. Для приготовления чая обязательно нужно использовать только холодную воду. После того, как вода полностью закипит, вылейте горячую водопроводную воду через носик чайника (чтобы он тоже нагрелся) и залейте в него кипяченую воду. Добавьте столько чайных ложек чая, сколько будет чашек (+1). Размешайте чай в заварочном чайнике. Черному и зеленому чаю следует настаиваться 3-5 минут, травяному — 5-7. Помните, что настаивать чай нужно недолго, в противном случае листья чая (или чайные пакетики) могут вызвать нежелательную горечь. Не забудьте,

что рассыпной листовой чай расширяется при заваривании, поэтому не следует добавлять много заварки. После того, как чай заварился, разлейте его по чашкам. Затем, как делает это королева Елизавета II, добавьте молоко и сахар.

Во время чайной церемонии общение должно быть непринужденным. Не следует обсуждать серьезные темы, такие, как политика или экономика. Британцы называют этот вид общения Small Talk. За чашкой чая они могут говорить об истории и видах чая, о британской королевской семье и, наконец, о погоде.

Любимые сорта: Earl Grey, Assam, Ceylon, Darjeeling, English Breakfast, English Afternoon, Russian Caravan.

Что касается России, первые достоверные источники появления чая относятся к семнадцатому веку. Тогда, в 1618 г., была совершена удачная экспедиция: казачий отряд, возглавляемый казаком по имени Иван Петелин, добрался до Китая и привезти в подарок царю этот великолепный напиток. Русские оценили чай за его удивительные свойства, например, способность бодрить и бороться с сонливостью.

Особенность русского чаепития, прежде всего, заключалась в богатом убранстве стола: вместе с напитком подавали огромное количество угощений — выпечку, варенья, сахар и другие лакомства, которые были доступны на тот момент. Чаепитие обычно становилось очень долгим мероприятием, вполне нормальным было выпить пять-шесть чашек подряд. Кроме того, чай пили в самых разных ситуациях и при любом поводе — во время торжества, с семьей или при встрече гостей. Также самая известная на весь мир русская чайная традиция — самовар. Однако нужно помнить, что на русскую землю самовар был привезен Петром I из Голландии. Неотъемлемой частью чайных церемоний стали и чайные сервизы — предмет мечты и гордости любой русской хозяйки. При Екатерине II стали изготавливать прекрасные фамильные чайные сервизы, которые по качеству не уступали ни восточным, ни европейским, в связи с этим великолепные чайные сервизы стали обязательным атрибутом для любого чаепития.

Технически существует 3 варианта заваривания чая. Первый — наиболее «русский»: вода подогревается в самоваре, чай заваривается в большом чайнике, который ставится на корону (верхнюю часть) самовара и разливается по чашкам без добавления воды и сахара. При этом способе сладкое принято есть вприкуску. Здесь важен большой объем заварочного чайника и прогревание всей посуды на каждой стадии. Чай не любит холод — он любит жар. Во втором способе самовар заменяется чайником, а чайник накрывается специальной чайной грелкой, чтобы тепло никуда не уходило — этот же способ используется в английской традиции. Чай не разбавляется водой, а сладкое едят вприкуску. Существует и третий способ, который образовался в бедное советское время. Чай заваривается крепким в специальном заварочном чайнике, после чего эту заварку разливают по чашкам, в которые доливают горячую воду. Такую же процедуру иногда проводят с участием самовара вместо чайника.

В России чаепития обычно длятся несколько часов, в течение которых гости ведут непринужденную беседу на разные темы. Участники чаепития могут даже разбиться по группам, в которых будут обсуждать разные темы по своим интересам.

Любимые сорта чая: «Жемчужный отборный», «Императорский лянсин», «Юнфачо с цветами», «Серебряные иголки».

Из вышесказанного можно сделать вывод, что, несмотря на фундаментальные культурные различия, у Китая, Англии и России есть одно важное сходство. Именно феномен чайной церемонии объединяет вышеуказанные страны. А также факт того, что чайная церемония составляет фундаментальную часть культур вышеуказанных стран обуславливает актуальность данной темы в целом. Также хочется подчеркнуть, что чаепития в Китае, Англии и России отличаются коренным образом и имеют ряд уникальных, исключительных черт. Во-первых, это правильная сервировка стола, использование определенных приборов и закуски, с которыми подается чай. Во-вторых, это поведение

людей во время чаепития. В-третьих, это секреты правильного заваривания и подачи чая. И наконец, какие виды чая наиболее предпочитаемы в данных странах.

Литература:

1. Ван Лин. Китайское искусство чаепития. – М.: «Центрполиграф», 2003. – 157с.
2. Кузина А.А. Китай. Все тонкости. – М.: АСТ, 2018. – 352с.
3. Ляхова К.А. Причуды этикета. – М.: Вече, 2008. – 314с.
4. Мартыанова Л.М. Народные традиции Китая. – М.: Центрполиграф, 2013. – 34с.
5. Павловская А.В. 5 O'clock и другие традиции Англии. – М.: Алгоритм, 2014. – 368с.
6. Похлёбкин В.В. Чай, его история, свойства, употребление. – М.: Центрполиграф, 2001. – 122 с.
7. Семенов В.М. Приглашение к чаю. – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2002. – 239с.
8. Beverly Dubrin. Tea Culture: History, Traditions, Celebrations, Recipes & More. – USA: Random House, 2010. – 144 с.
9. Ling Wang. Tea and Chinese Culture. – San Francisco: Long River Press, 2000. – 183с.

References:

1. Lin Wang. Chinese art of tea drinking. - Yeah.: "Tsentrpoligraf", 2003. – 157p.
2. Cousin A.A. China. All The Subtleties. - Yeah.: AST, 2018. – 352p.
3. Lyakhova K.A. Quirks of etiquette. - Yeah.: Veche, 2008. – 314p.
4. Martyanova L.M. Folk traditions of China. - Yeah.: Tsentrpoligraf, 2013. 34 P.
5. Pavlovskaya A. V. 5 hours and other traditions of England. - Yeah.: Algorithm, 2014. –68p.
6. Pohlebkina V.V. Tea, its history, properties, use. - Yeah.: Tsentrpoligraf, 2001. - 122 p.
7. Semenov V.M. Invitation to tea. - Yeah.: OLMA MEDIA GROUP, 2002. 239p.
8. Beverly Dublin. Tea Culture: History, Traditions, Holidays, Recipes And More. - USA: random house, 2010. - 144 p.
9. Lin Wang. Tea and Chinese culture. San Francisco: Long Rivers Press, 2000. – 183p.

THE TRADITION OF TEA CEREMONY IN CHINA, ENGLAND AND RUSSIA

Zemskov P.A., Azarava A.N.

undergraduate students of the Department of foreign languages and intercultural communication,
HSE national research University «Higher school of Economics»
9610271@mail.ru, Azartseva.lina@gmail.com

Abstract: The Culture of each country is unique. Many may seem similar, but they will not be identical. The diversity of traditions in different countries is truly admirable. There is a huge number of on the one hand the same everyday activities that may seem so only at first glance. One has only to look closer and you can see that in different cultures they are committed in absolutely different ways. This article is devoted to tea traditions of China, England and Russia. The main characteristics of tea ceremonies of three different cultures were analyzed and identified. Tea traditions were also considered from the point of view of the table setting, the process of tea brewing, the conversation that is conducted during tea drinking. At the end of each Chapter, one can find several varieties of tea preferred by the aforementioned peoples.

Key words: tea traditions, culture, customs, China, England, Russia.

Для цитирования: Земсков П.А., Азарцева А.Н. Традиции чайной церемонии в Китае, Англии и России// Архонт, 2019. № 4 (13). С. 45-48.