

ИЗ КИТАЙСКОЙ КУЛЬТУРЫ: ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ

**Абрамова Мария Евгеньевна,
Боград Эрика Дмитриевна,
Ружицкая Ирина Викторовна,**
*студентки второго курса,
направление подготовки: «Востоковедение и
африканистика»,
ВИ-ШРМИ ДВФУ*



Многие страны прошли долгий, уникальный путь развития, в ходе которого приняли свой собственный, непохожий на другие государства, облик. С течением времени закладывались исторические основы, которые повлияли на развитие культурных особенностей той или иной страны. В изучении страны главным источником познания является её народ, который, следуя своим традициям, привычкам, обрядам и ритуалам, олицетворяет многовековую историю государства.

Китай как одна из величайших стран имеет богатую палитру традиционного наследия.

Олег Борисович Рахманин, дипломат, китаевед, профессор, доктор исторических наук в своей работе упоминал бытующее в Китае выражение: «Для жизни необходимо семь предметов: дрова, рис, масло, соль, соя, уксус и чай» [4, с. 105].

Тема чайных традиций, по сей день являющихся важной частью культуры Китая, – страны, население которой больше всех в мире потребляет чай, – актуальна и в наши дни. Как студентов-востоковедов нас заинтересовали особенности и история

потребления чая на его родине – в Китае. Константин Мелитонович Джемухадзе, доктор биологических наук, специалист в области истории производства чая пишет о том, что выращивание, производство различных сортов чая и его употребление в Китае имеет длительную историю.

С чайными растениями китайцы были знакомы еще до нашей эры. По древнекитайским источникам чай упоминается уже 770 г. до н. э. Привычка пить чай была распространена на юге страны, в провинции Сычуань в 300–200 гг. до н. э. Торговым товаром чай стал во II–I вв. до н. э. Уже в начале первых веков новой эры чай как бодрящий напиток широко употребляли при императорском дворе и считали церемониальным напитком. В V веке чай стали пить в северной части Китая, а в VI–VII веках – в северо-западной части страны и в Тибете. Таким образом, массовое потребление



чая в Китае началось около VI–VII веков, в эпоху Тан. Чай стал одним из излюбленных напитков всего населения. Развитие культуры чая в Китае отразилось в обобщающем народный опыт «Трактате о чае» («Ча Цзин») Лю Юя, написанном в 728–803 гг. В

VIII в. в Китае были введены налоги на чай [2, с. 5–6].

Позже, с распространением чая в Европе, английское наименование Китая – China («Чайна», «Страна чая») – стали связывать с китайским словом «ча», т. е. чай [1].

В различных районах Китая у любителей чая имеются свои привычки, вкусы и традиции. Как правило, ближе к тропикам китайцы пьют зелёный чай (люйча), а ближе к холодному поясу – красный (хунча). Пекинцы любят цветочный чай (хуача) [4, с. 105].

СТУДЕНЧЕСКИЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ МЕРИДИАН

Одной из наиболее характерных национальных традиций страны является чайная церемония. Китайская чайная церемония предусматривает чёткие неизменные правила её проведения. Они заключаются в наборе последовательных действий: в выборе определённого сорта чая, процессе его заваривания, в использовании особенных чайных принадлежностей, а также в выборе одежды в зависимости от повода проведения церемонии.

Чай можно пить в такое время:
 когда ты празден;
 когда слушаешь скучные стихи;
 когда мысли спутаны;
 когда отбиваешь такт, слушая песню;
 когда музыка умолкает;
 когда живешь в уединении;
 когда живешь жизнью ученого мужа;
 когда беседуешь поздно ночью;
 когда занимаешься
 учеными изысканиями днем;
 в брачных покаях;
 принимая у себя ученого мужа
 или воспитанных певичек;
 когда посещаешь друга, возвратившегося
 из дальних странствий;
 в хорошую погоду;
 в сумерки дня;
 когда созерцаешь лодки, скользящие
 по каналу;
 среди раскидистых деревьев и бамбуков;
 когда распускаются цветы;
 в жаркий день, у зарослей лотоса;
 возжигая благовония во дворе;
 когда младшие покинули комнату;
 когда посещаешь уединенный храм;
 когда созерцаешь потоки и камни,
 составляющие живописную картину.

Сюй Цзэшу. XV в.

Прародителями проведения чайных церемониальных норм стали буддистские монахи. Уже к концу первого тысячелетия нашей эры чаепитие стало весьма уважаемым занятием среди образованных верхов китайского общества. Именно этому во многом и поспособствовали буддистские монахи, сделавшие питье зелёного чая частью своей практики духовного совершенствования. Китайская чайная церемония всегда вызывала неподдельный интерес у приезжающих в страну, и это достаточно актуально и по сей день. Согласно народной легенде, первые ростки чая выросли из ресниц святого монаха Бодхидхармы, молившего Будду послать ему средство, которое помогало сохранять бодрость духа

и тела во время медитации [3, с. 41].

Китайцы пьют чай горячим даже в самую жару: это хорошо утоляет жажду. Кстати, пьют его всегда без сахара [4, с. 105]. В своем исследовании о Китае путешественник Э. фон Гессе-Вартег писал о том, что сливки там и вовсе неизвестны. Китайцы вообще не пьют молока и коров у них не доят. Только в Тибете к чаю

прибавляют крупу и муку, так что получается что-то вроде похлёбки [5, с. 564–565].

По словам китайских специалистов, широкое потребление чая обуславливается не только его возбуждающим и жаждоутоляющим действием, но и многими другими свойствами этого напитка. Например, чай благотворно влияет на работу почек. В районах с плохой водой употребление чая предотвращает многие инфекционные заболевания, болезни желудочно-кишечного тракта.

При повышенной температуре тела приём чая способствует её снижению. Для представителей же национальных меньшинств Китая, которые потребляют в основном мясо и молоко, чай особенно необходим, так как он способствует усвоению этих продуктов.



Чаша с подглазурной росписью
серовато-синим кобальтом
Цзиндэчжень

Тибетцы, например, употребляют в очень больших количествах зелёный кирпичный чай, который заправляют топлёным маслом, творогом, а также добавляют говядину, баранину или свинину. Чай с топлёным маслом в Тибете считается самым любимым напитком, и ему отдаётся предпочтение перед любой другой едой. В каждом тибетском доме на огне днём и ночью висит чайник с горячим чаем, заправленным топлёным маслом [2, с. 6–7].

В своей книге под названием «Китайская цивилизация» доктор исторических наук, профессор Тамкангского университета (Тайвань) Владимир Вячеславович Малявин акцентирует внимание на том, что чаепитие было и остаётся в Китае настоящим ритуалом, демонстрацией хороших манер и утончённого вкуса [3, с. 43]. Согласно этикету, чашка подносится не одной рукой, а

СТУДЕНЧЕСКИЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ МЕРИДИАН

обеими, и сам хозяин при этом встаёт; таким же образом должен принять чашку гость. Беседа за чашкой чая до сих пор является в этой стране популярнейшей формой дружеского общения, причём с посещения чайной церемонии китайцы обычно начинали свой день. Чай фигурирует в качестве главного ритуального напитка в домашних жертвоприношениях китайцев, в свадебных подарках и погребальных обрядах. Разумеется, большое значение придавалось и чайной посуде, и воде, используемой для заваривания чая, и тем более, способам заварки. Особенно высоко ценились вода из горных ключей, свежесвыпавший снег, роса, собранная с бамбука. Менее же всего для чаепития годилась колодезная и вообще всякая стоячая вода. Чайные листья нельзя было трогать рукой – их клали в чайник специальными щипцами, а перед заваркой обдавали кипятком. Посуду и чайник для заварки тоже споласкивали горячей водой. Кипятить же воду для чая полагалось на угле, доставленном из тех мест, где произрастал чай. В середине века появилась специальная фарфоровая и керамическая посуда для чаепития. В эпоху Тан в моде был белый и серо-зелёный фарфор, который, если ударить по нему палочкой, «издавал голос скорбящей яшмы». Позднее распространились чашечки чёрного цвета, а в эпоху Мин – белый фарфор, расписанный кобальтом. Тогда же, в эпоху Мин, в повседневный обиход китайцев вошли керамические чайники. Наибольшей славой пользовались изящные чашечки из красной глины, изготовлявшиеся в Исине [3, с. 43].

Считается, что лучше всего пить чай из белых фарфоровых чашек, так как чашка должна еще и оттенять цвет содержащегося в ней напитка [4, с. 105].

Любители чая большое внимание обращают на способ его заварки, на дозировку чая, на количество воды, на посуду для заваривания. Перед заваркой чайные листики прополаскиваются тёплой водой. Вот примерная рецептура приготовления чая по-китайски: 4–5 граммов чая заливают небольшим количеством кипятка и пять минут настаивают под крышкой; после этого доливают чашку кипятком доверху и подают гостю. Заваренный таким способом чай отличается приятным вкусом и ароматом.

Иногда первую чашку чая выпивают не до конца, оставляя в ней одну треть, чтобы затем вновь долить кипятка. Вторая чашка чая, по мнению ценителей, – самая вкусная и ароматная. В древности чаепитие было своеобразным ритуалом. Большую роль играли окружающая обстановка, посуда и т. п., во время чаепития буквально священнодействовали. Неудивительно, что во всём, что касается чая, китайцы достигли высокого искусства [4, с. 105].

К.М. Джемухадзе повествует о том, что после Второй мировой войны, во второй половине XX века, на восстановление и развитие чайного производства в Китае большое влияние оказало создание Китайской Народной Республики. Сразу стало уделяться большое внимание развитию чайного производства на основе ликвидации изреженности плантаций, разработки новой



агротехники, обучения десятков тысяч специалистов-чаеводов. Если обратиться к истории развития чаеводства в КНР, то в конце 1950-х годов по данным К.М. Джемухадзе чаем занимались более, чем в 600 уездах 15 провинций: Чжэцзян, Аньхуэй, Фуцзянь, Цзянсу, Хунань, Хубэй, Цзянси, Гуанси, Гуандун, Хэнань, Сычуань, Юньнань, Гуйчжоу, Шэньси и Тайвань. Автор монографии уточнил, что основными чаепроизводящими районами в КНР считаются провинции Чжэцзян, Аньхуэй, Хунань и Сычуань [2, с. 9].

СТУДЕНЧЕСКИЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ МЕРИДИАН

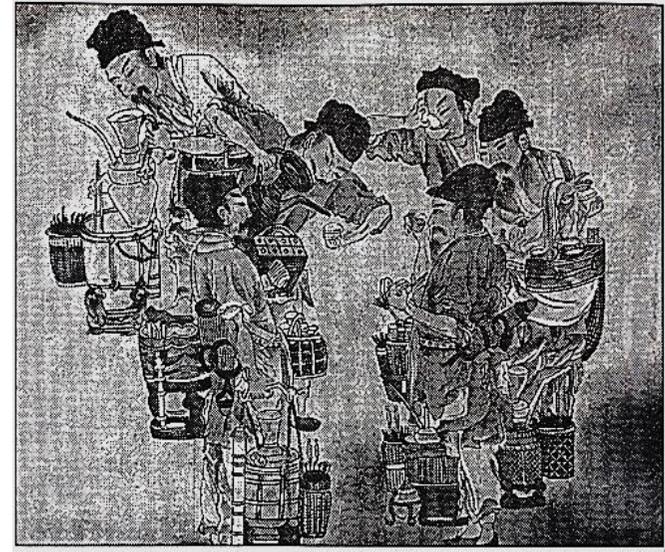
«За чаем глубоко проникаешь в душу, соприкасаешься с сердцем собеседника», – писал в XVI в. учёный Ту Лун, – «Пить же чай с неподходящим человеком – всё равно что сталактитовой каплейю (то есть «молоком матери-земли») поливать бурьян» [2, с. 555].

Из свежих листьев одних и тех же чайных кустов китайцы могут изготовить свыше пятисот сортов чая, каждому из них дается красивое название: «жемчужная орхидея», «драгоценная бровь», «железная богиня милосердия» и т. п. [3, с. 105–106].

С особенностями чайных традиций Китая мы смогли познакомиться, изучая книги по истории производства чая и проведению чайных церемоний в фонде редких изданий Научной библиотеки ДВФУ.

Список литературы

1. Бокщанин, А. А. Лики Срединного царства. Занимательные и познавательные сюжеты средневековой истории Китая / А. А. Бокщанин, О. Е. Непомнин ; РАН, Ин-т востоковедения. – Москва : Восточная литература, 2002. – 430 с.
2. Джемухадзе, К. М. Культура и производство чая в Китайской Народной республике / К. М. Джемухадзе. – Москва : Изд-во Академии наук СССР, 1961. – 160 с.
3. Малявин, В. В. Китайская цивилизация / В. В. Малявин. – Москва : Астрель, 2000. – 631 с.
4. Рахманин, О. Б. Из китайских блокнотов о культуре, традициях, обычаях Китая / О.Б. Рахманин. – Москва : Наука, 1982. – 112 с.
5. Царева, Г. И. Все о Китае : культура, религия, традиции / сост. Г. И. Царева. – Москва : Профит Стайл, 2008. – 608 с.



Уличная торговля чаем. Фрагменты картины XII в.