



# Вековая культура чайного ритуала

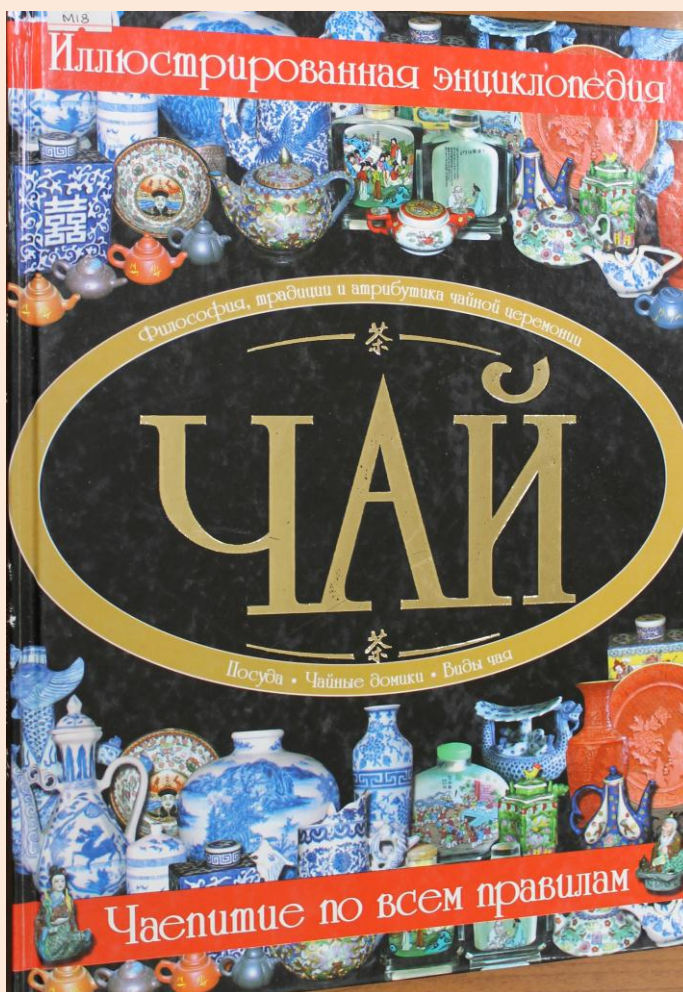
## *Виртуальная книжная выставка*

К Международному дню чая, который отмечается каждый год 15 декабря отдел технической и экономической литературы НБ РА подготовил виртуальную книжную выставку **«Вековая культура чайного ритуала»**, которая знакомит с историей появления чая.

Чай – ароматный, янтарный напиток, хранящий южное солнечное тепло и прозрачность, благоухание воздуха горных долин, пришел к нам из глубокой древности. Все в мире любят пить чай, но больше всего это любят делать в Китае.

**Малевич, В. Г. Чай. Чаепитие по всем правилам. Иллюстрированная энциклопедия / В. Г. Малевич. – Минск : Харвест, 2011. – 128 с. : ил.**

Валентина Георгиевна Малевич – профессор-лингвист, жила и работала в Китае. Изучение культуры и традиций народов стран Юго-Восточной Азии – ее многолетнее увлечение. В книге, которую по праву можно назвать энциклопедией чайного ритуала, раскрываются новые стороны культуры чаепития, связанные с историей этого прекрасного напитка. В ней представлены авторские фотографии, сделанные в отдаленных чайных районах Китая.







Китайская мудрость гласит, что чем сложнее путь нравственного совершенства дао, тем совершеннее великий промысел. Это полностью соответствует истории появления чая в Поднебесной, а затем и во всем мире. Родиной чая китайская мифология считает провинцию Юньнань на юго-западе страны. Главной дорогой, по которой чай пришел в Тибет и другие регионы, был древний Чайный путь. Более сложного и опасного торгового пути в истории не существовало. Хребты гор Хэндуань, казалось, абсолютно надежно защитили первые чайные плантации от посторонних глаз. И даже сегодня, не многие осмеливаются пройти этот путь.

Чайная церемония, родившись в императорских дворцах как мистическое искусство услаждать и ублажать избранных, тех, кому по статусу полагалось быть вечно живущими, испытывать неземные ощущения, тайнознание чайной эротики постепенно, исподволь просачивалось сквозь глухие стены Запретного города, отгородившие жизнь владык Поднебесной от всего китайского народа.

Духовность чайного ритуала — древнейшая традиция даосских монастырей и конфуцианских домов.







Посещение знатного чайного домика всегда приравнялось к получению неоценимого опыта понимания истин. В большинстве же чайных домиков простых китайцев обсуждались за неспешной беседой бытовые проблемы,

торговые дела, в совместном времяпровождении крепили семейные узы и возникали нежные чувства.

Зеленый, желтый, белый, черный, красный и даже бирюзовый чай. Состав и свойства этих чайных напитков — вековая неразгаданная тайна природы. Просветление ума — древнейшее даосское, конфуцианское и буддийское назначение чая. Долгие годы это слово обозначало водный настой ритуального, медицинского применения. Лечебные рецепты применения чая давно и очень тщательно изучаются в институтах чая в Китае и в Японии. И каждый год ученые делают много открытий. Древний напиток помогает излечить многие недуги, поддерживает бодрость.



В Японии традиционно пьют зеленый чай, которые имеют высокую концентрацию, и их употребление — не традиционное чаепитие. Это искусство приготовления и употребления чайного эликсира, который представляет из себя эмульсию чайного порошка, взбитого бамбуковым венчиком до состояния чайной пены. Высокое искусство — часть японской культуры «садо» —





чайного общения гостя и хозяина. Классическая японская чайная традиция хранится веками как национальное достояние, а культура чайного японского домика, как считает уже поколение японцев, доведена до совершенства. При

этом «настоящей» считается только та чайная посуда, что привезена из Китая!

Корейская чайная традиция одна из древнейших в мире, но корейцы гордятся больше всего своей культурой женьшеня. Корейский женьшень «инсам» в огромных количествах содержит вещество сапонин, которое повышает тонус, снижает уровень сахара в крови, стимулирует сердечную деятельность, позволяет быстро



восстанавливать утраченные силы. Легенда о «женьшеневом чае» как лекарстве от всех болезней имеет вековую историю из-за уникальной способности растения повышать сопротивляемость организма в сложных психологических и климатических условиях, особенно при



отрицательно эмоциональном воздействии на человека «сехе», называемом у нас стрессом.

В Индии пьют чай со специями, очень похожий на чай масала. Этот чай знаменит не только своими вкусовыми качествами, но и полезными свойствами. Он согревает, тонизирует, повышает иммунитет и улучшает настроение. Индусы добавляют черный чай в горячее молоко, чтобы все компоненты максимально раскрылись и отдали свой аромат. Само слово «масала» означает смесь специй.



Еще об одной замечательной книге хочется рассказать подробнее.

**Ланский Т. Чайхана номер один. Лучшие рецепты / Тимур Ланский. – Москва : АСТ, 2014. – 384 с. : ил.**

Само название «Чайхона» – дословно – чайная комната – говорит само за себя. Любое узбекское застолье должно начинаться с чаепития и им же заканчиваться. Хотя слово «чаепитие» не совсем подходит, скорее, это узбекская чайная церемония, к организации которой хозяева дома подходят очень серьезно. В Узбекистане чай принято

заваривать в небольших чайниках, разливать его в маленькие пиалки и, конечно же, подавать к нему что-нибудь вкусное: восточные сладости, сухофрукты, орехи, пирожные. Перед тем как разливать чай по пиалам, необходимо сделать «кайтар» – трижды налить его в чайник, чтобы заварка осела на дно и чай стал вкуснее, насыщеннее.

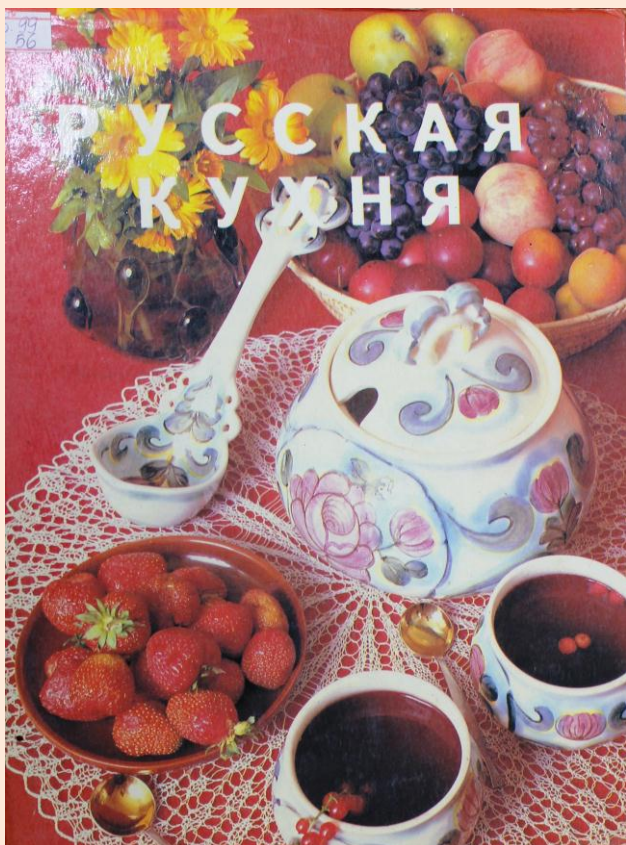
Как и многие другие чаи, калмыцкий имеет свою легенду. Когда-то очень давно известный лекарь прописал этот чай одному религиозному реформатору, описав его как «божественный». И велел пить неделю на голодный желудок. Наступило исцеление, и с тех пор в память об этом появился праздник Зул, на котором калмыцкий чай занимает самое почетное место. Да и не один другой праздник без него не обходится. Калмыцкий чай быстро прогоняет хмель. Так же это средство увеличения лактации и отличное средство для похудения. И настроение от него великолепное!

В Европу чай попал сравнительно недавно, только 16 веке. Знаменитое английское чаепитие – самая известная из британских традиций.

В начале 19 века герцогиня Бедфордская, завела обычай вечернего чаепития, так называемый «файв-о-клок» в пять часов вечера. Обязательным атрибутом чаепития, помимо привычной посуды вроде чашек и блюдец, является молочник (так как пьют чай

в Англии с молоком), тарелочки для закусок, ситечко, щипцы для кускового сахара. Традиционно к чаю англичане подают особое печенье «Мак Вити».

**Ковалев В. М. Русская кухня : традиции и обычаи / В. М. Ковалев, Н. П. Могильный. – Москва : Сов. Россия, 1990. – 256 с. : ил.**



В этой книге, одна из глав посвящена – чаепитию в России. На вопрос, какой напиток он пьет чаще всего, почти каждый россиянин ответит – чай. Действительно, чай за последние два с половиной века так обрусел, что, пожалуй, сегодня большая часть русского населения

считает его своим национальным напитком. Однако это не так. Исконно русскими являются лесные чаи, приготовленные из различных ягод и трав: шиповника, земляники, малины, ежевики, липы, зверобоя и других растений. По вкусу, цвету и аромату они не уступают традиционным чаям высших сортов. В них нет кофеина, зато много витаминов, микроэлементов и прочих полезных веществ. Что же касается чая, который мы привычно завариваем сегодня по несколько раз в день, то он был завезен в Россию только в 17 веке.

В 1638 году русский боярин Василий Старков привез монгольскому хану богатые дары от царя Михаила Федоровича. Хан хорошо принял послов и в свою очередь передал им для русского царя разные драгоценные подарки. Среди знаменитых монгольских атласов и собольих мехов лежали аккуратные свертки с непонятной травой. Находясь в гостях у хана, Старков попробовал напиток, приготовленный из этого зелья, и он ему очень не понравился.



Стремясь избавиться от бесполезного груза, посол хотел выбросить все пакеты с чаем, но помня слова хана о «самом дорого подарке», не сделал этого. Так среди прочих даров чай попал в Москву. О том, как оценил царь ханский подарок, ходят разные версии. Согласно одной из них, отведав неведомое питьё, государь вытер рукавом густую бороду и попросил еще. После чаепития царь был бодр и весел. По другой версии, царю чай не понравился. Иначе чем же можно объяснить тот факт, что торговля чаем в Москве началась лишь спустя 36 лет после описываемых событий. Следующий раз чай попал в Москву уже из Китая, и снова доставили его царские послы.

А в 1679 году Россия заключила с Китаем договор на поставку чая. Вначале чай не имел большого успеха у населения и к тому же был очень дорог. Поэтому пили его лишь по большим праздникам и, в основном, московская знать. Часто принимали как лекарственное средство, так как было замечено, что приготовленный из него напиток «отвращает от сна» во время долгих церковных служб и сидения в Думе. Считалось, что чай очищает кровь. Одной из причин медленного распространения чая среди широких масс была довольно плохая информированность о способах приготовления чайного напитка. По этому поводу в России ходило много анекдотов и даже сатирических куплетов. В одной из таких песенок рассказывается о незадачливом дворовом человеке, который, начав по распоряжению барина готовить чай, по незнанию решил заправить варево перцем, луком и петрушкой. Получив от барина взбучку за свою стряпню, слуга вполне искренне:

*«Долго думал, удивлялся,  
Чем же мог не угодить,  
А потом-то догадался,  
Что забыл я посолить».*

Но уже в середине 19 века в «первопрестольном граде» насчитывалось более сотни чайных магазинов, не говоря уже о множестве мелких лавок. Появился чай на постоянных дворах и в трактирах. На бойких трактах, где находились многочисленные постоянные дворы, чай стал прямо-таки необходимым напитком. В ожидании лошадей нередко пассажирам приходилось по целым суткам ожидать на ямских станциях. Чай здесь служил единственным средством, скрадывающим тоску и скуку долгого ожидания.

Правда, чай все еще был дорог и считался у простых людей предметом роскоши. Доступен он был в основном людям богатым. Отсюда и пошли выражения: «Побаловаться чайком», «дать на чай».