



УСЛЮЖИ



РУССКИЙ САМОВАР — УЗНАВАЕМЫЙ СИМВОЛ ВО ВСЕМ МИРЕ

в это время напоминают не только традиционную вазу, но и любые предметы: рюмки, шары, банки, желуди, дули (груши), яйца. В начале XX века самовар, как и многие другие декоративные предметы, испытал на себе влияние модерна. Аскетический вид он приобрел только в советские времена. Теперь же, спустя век, самовары утратили свое утилитарное назначение и стали предметом декоративного искусства. Множество мастерских делают сувенирные самовары из стали, меди, фарфора и прочих материалов.

Строго говоря, самовар не является русским изобретением. Подобный способ подогрева воды существовал еще в Древнем Риме. Есть мнение, что самовар в Россию привез из Голландии Петр I, кто-то говорит о китайском влиянии. Но имеет ли это значение, если чаепитие за самоваром признано русским во всем мире?

Главными в русском чаепитии были чай и неспешная беседа. В качестве закуски могли выступать пироги, расстегаи, кулебяки, пряники, баранки. За столом собирались дети и взрослые, самовар был частью обстановки и крестьянской избы, и дворца аристократа.

**КИТАЙСКОЕ ЧАЕПИТИЕ** Рассказ об азиатских обычаях чаепития стоит начать с китайских ритуалов, поскольку именно они стали основой целой философии, зародившейся в Азии. Считается, что церемониал Гунфу сложился несколько тысячелетий назад. Это не просто способ заваривания чая, это целое представление с большим количеством аксессуаров, с благодарной аудиторией и мастером, который и руководит всеми этапами приготовления напитка.

На самом деле стать свидетелем церемонии, пусть и в упрощенном виде, несложно. В Китае при покупке чая в специализированных магазинах продавец охотно продемонстрирует основы ритуала, указывая на разнообра-

зие продаваемых сортов. Однажды в поездке в Шэньчжэнь мы зашли в небольшой магазин незадолго до его закрытия. Продавец, коротавший время за раскладыванием пасьянса на компьютере, тут же свернул программу и приступил к показу товара. Мы не знали китайского, он — английского, все коробки чая были на одно лицо, поэтому для опознания более или менее знакомого европейскому вкусу улуна чаепитие было единственным способом его оценки. Китайский чай все же сильно отличается от привычного нам.

Продавец включил электрический чайник и достал чайные принадлежности по числу участников церемонии. Индивидуальные емкости — чашки гайвань — остаются неизменными на протяжении нескольких столетий. Комплект состоит из трех частей — блюдца, крышечки и чашки, символизирующих модель мира, где чашка является отображением человека. Когда чайник закипел, инициатор церемонии ополоснул чашки горячей водой для прогрева стенок.

Следующий этап — оценка аромата чая. Интересно было наблюдать, как китайский продавец внимательно посмотрел на нашу группу, видимо, сделал выбор, достав несколько банок с чаем, отсыпал его небольшое количество в отдельную емкость и пустил по кругу, предварительно показав, что нужно ознакомиться с его ароматом. Мы в тот момент не подозревали, что это обязательный этап: перед чаепитием необходимо проникнуться духом и силой напитка.

Далее — заваривание выбранного чая. Происходит это в чайнике традиционной формы — исьин. Пропорции обычные: 3,5 ложки заварки на половину стандартного чайника. В случае проведения церемонии с большим количеством участников берется исьин большего размера и увеличивается количество завариваемого чая.

Следующий этап, добавление кипятка, называется «промыванием высокой струей». Мастер то поднимает со-

уд с горячей водой, то опускает, будто поигрывая тонкой струей. Первый чай обычно не употребляют и просто сливают в отдельную посуду. И только вторая заварка — на этот раз вода заливается с небольшой высоты — идет в употребление. Считается, что близкий к чаю поток воды способствует лучшей заварке.

Много лет назад от участников церемонии требовалось особое состояние, вхождение в процесс, созерцание воды, наслаждение ароматом. Заводить разговоры и приступать к поеданию закусок можно было только после третьей чашки чая. Чай можно заваривать до десяти раз, но именно к третьей заварке он приобретает идеальный вкус. Сегодня требования стали проще, хотя и появились новые. Например, просят выключить звук мобильного телефона.

**ЯПОНСКАЯ БЕСЕДКА** Как и китайский способ чаепития, японский вначале использовался буддийскими монахами для медитаций. Как и китайская церемония, японская требует обязательного соблюдения целого ряда условий. Но если китайцы при определении места проведения ритуала ограничиваются разве что особыми пожеланиями к солнечному свету, то в Японии требований гораздо больше. Здесь идеальная частная церемония подразумевает наличие особого чайного домика, чайного сада и большой коллекции чайных аксессуаров, набор которых неизменен, как и в Китае.

Прибытию в чайный домик предшествует несколько этапов. Сначала хозяин заранее, например за неделю до назначенного дня, созывает гостей. В приглашении обязательно указано точное время. Час сбора важен еще и потому, что в Японии существует несколько видов чайной церемонии: ночные, утренние, вечерние, с восходом солнца и т. д. Поэтому от гостей ждут сообщения о том, смогут ли они присутствовать.

В день церемонии в дом хозяина также необходимо прибыть до назначенного часа. В оставшееся время гости могут насладиться едой, определить почетного гостя, который будет лидировать на всех этапах мероприятия. Далее все присутствующие по чайному саду переходят в чайный домик, находящийся в небольшом отдалении от жилья хозяев.

Каждое действие исполнено смысла. Сначала гости идут через сад к чайному домику, где омывают руки и лицо. В чайный домик с его крохотной дверью приходится проходить почти кланяясь. Это символизирует равенство всех присутствующих. В самом домике гости какое-то время остаются одни и могут полюбоваться интерьером. Хозяин появляется последним, угощает простыми закусками и снова приглашает гостей в сад. Сама церемония начинается только после этой прогулки.

Хозяин сам готовит напиток (в Японии предпочитают растертый зеленый чай), взбивает его венчиком до стадии загустевания и появления пены. Отличие японского чая от всех прочих состоит еще в том, что он заваривается при более низкой температуре — примерно 80 градусах.

Сам процесс распития чая тоже строго регламентирован. Первым начинает почетный гость, который, держа чашку на ладони левой руки, делает глоток и передает ее следующим участникам церемонии. Это символизирует единение собравшихся. Разговоры не приветствуются, гости занимаются дегустацией напитка.

И только на следующем этапе, когда каждый участник встречи получает индивидуальную чашку, начинается беседа. Гости пьют легкий напиток и ведут такие же разговоры, преимущественно о чае и чайных ритуалах. Хозяин сам подает знак о завершении церемонии, покидая гостей и поджидая их у входа, после чего возвращается в домик, какое-то время сидит в нем молча, вспоминая ход чаепития. В завершение церемонии хозяин делает в домике уборку. ■



## РИТУАЛЫ