

## Чай: традиции и свобода

Как же нам повезло застать эпоху, когда разные страны обмениваются накопленными за тысячелетия знаниями! Поэтому существующие традиции обретают иное звучание. Если раньше они были рамками, ограничивающими нас, то современный человек имеет возможность ознакомиться сразу со всеми вариантами и предпочесть то, что ему по душе. В особенности это касается чая — напитка, раскрывающего наш внутренний мир, освобождающего скрытые ресурсы. Попробуем описать чайные традиции народов мира, чтобы предоставить вам максимально широкий выбор.

Конечно же, родоначальником чайного искусства можно по праву считать Китай. Чай в этой стране стал символом духа и считался словно бы живым существом или даже божеством, некоторой надмирной силой. Поэтому сложилась традиция «знакомиться» с чаем, прежде чем пить его. Для этого листья кладут в чайную коробочку Ча-Хэ и неторопливо вдыхают аромат, стараясь настроиться на гармонию будущего напитка. Безусловно, важной частью церемонии также является китайская чайная пара, состоящая из высокой чашечки Сян-Бэй, в которую наливают чай сперва, и низкой чашечки Пин-Бэй, которую кладут сверху, а затем переливают в неё напиток, аккуратно перевернув получившуюся конструкцию. Это означает, что мужское начало гармонично благословляет женское, одухотворяя его. Для китайцев характерно уважение больше к внутренней сути чаепития, нежели ко внешнему процессу.

Японцы преобразовали эту традицию, и возникла японская чайная церемония — невероятно сложная, требующая одновременно сосредоточенности и максимальной расслабленности. Чай стал частью обычая японцев через внешнее совершенство показывать внутреннюю гармонию. Эстетика безупречных действий — это медитация японцев, их способ дисциплинировать себя, достичь величия через смирение и скромность служения. Поэтому во время церемонии, включающей сотни правил, обсуждаются мудрые изречения древних или совершенная красота обстановки чаепития. Гости стремятся отстраниться от всего земного, устремиться мыслями к возвышенному и недостижимому. Важна традиция перед питьём из отдельных чашек сперва сделать по несколько глотков из общей посуды, аккуратно вытирая её перед передачей следующему гостю.

Можно сказать, что столь же строго к чайной традиции подошли англичане, известные сдержанностью и воспитанностью. Именно поэтому с появлением напитка возникли и правила - «Tea Moralities». Одним из главных правил стало наливание чая в молоко — и именно в этом порядке. Также возник обычай пить чай в 17:00, знаменитый five o'clock. Некоторые источники говорят о том, что эти части традиции возникли стихийно — например, будто бы некая дама, Анна Бедфорд, велела слугам всегда приносить ей чай ранним вечером, потому что всегда успевала проголодаться задолго до ужина. Также бытует версия, что молоко наливали в чашку прежде чая по той простой причине, что слуги боялись расколоть посуду. Однако теперь говорят, что именно этот способ приготовления придаёт напитку особую утончённость вкуса. Важно подчеркнуть, что ключ от шкафчика, где хранился чай, принадлежал хозяйке дома, старшей женщине. Интересно, что размешивать напиток было принято не круговыми движениями, а словно бы представляя на месте чашки циферблат и проводя ложкой от мысленной отметки «6 часов» до «12 часов». Это следовало делать медленно и аккуратно, а при питье держать чашку только за ручку, что было достижимо, поскольку это были маленькие и лёгкие фарфоровые чашечки.

Особая чайная традиция сложилась у жителей Тибета. Они не просто пьют этот напиток, а считают его жизненной необходимостью. У этого народа даже сложилась своя мера расстояния — в пиалах выпитого чая. По такой «шкале» три пиалы примерно равны восьми километрам. Однако способ употребления напитка значительно отличается как от прочих

восточных, так и от европейских традиций. То, что пьют тибетцы, имеет название «часуйма» и являет собой смесь чая, сливочного масла и соли. Это весьма калорийная смесь, которая способна восстановить силы человека, о чём говорится в книге В. В. Похлёбкина «Чай, его история, свойства и употребление». Таким образом, здесь чай в большей степени является едой, пищей. И в частности тибетцы готовят на его основе национальное кушанье «цзамбу», смешивая сухой чай с маслом яка, перемолотыми зёрнами ячменя и солью. Получается своего рода энергетический батончик.

Совсем иначе пили чай у нас в России. Здесь чайная традиция сложилась в XVIII-IX веках, в особенности среди представителей купечества. Конечно же, неотъемлемая часть обычая — самовар, который кипятили перед чаепитием. Ради гостей было принято не жалеть пирогов и сладостей к чаю. Для косточек из варенья подавались специальные розетки. Говорили во время чаепития неформально, душевно. Не было принято важничать и держаться чопорно, сдержанно. Больше была характерна для чаепитий атмосфера доверительной беседы. Щедрость и широта души, а также максимальная расслабленность и уют — вот что важно для понимания русской чайной традиции.

Интересно, что в Германии среди немцев чай не особенно прижился, однако в этой стране есть народ, который сделал этот напиток объектом почитания и даже создал собственные традиции. Это восточные фризы. Они пьют чай в три слоя. На дне должен быть сахар, затем очень крепкий и горький чай, а выше располагаются очень густые сливки, из которых можно образовывать особые сливочные облака. Чай для фризов — способ показать своё гостеприимство. По их этикету, гость проявит непростительную грубость, если откажется от первых трёх чашек чая, а отказаться от четвёртой следует не словами, а жестом: нужно положить в пустую чашку ложечку. Говорят, что у представителей этого гостеприимного народа всегда стоит на огне подогревающийся чайник, чтобы любой случайный гость смог насладиться чаем. Однако заваривать листья принято в присутствии угощаемых: «Не чай ждёт своего гостя, а гости ждут своего чая». И щедрый хозяин обязан подать на стол пирожные и другие сладости.

В Турции тоже придавали огромное значение чаю. Бытовала поговорка «Беседа без чая как ночное небо без луны». Для заваривания тут пользуются особым чайником, который называется «кайданлик». Это двухэтажная конструкция из двух чайников. В нижней части кипятится вода, а сверху располагаются листья, залитые водой. Под воздействием паров из нижней части, словно бы на водяной бане, чай вверху размягчается. После чего часть воды из нижней посуды переливают в верхнюю, и тогда через несколько минут чай можно разливать по чашкам. По правилам вежливости принято выпить хотя бы одну чашку чаю, если хозяева вам предложили это сделать. Однако существует довольно хороший способ отказаться от продолжения чаепития — сказать «спасибо» после первой чашки. Из уважения к напитку его принято пить только свежезаваренным.

А в Марокко у вашего чая обязательно будет густая ажурная пена. Это связано с традицией наливать напиток, встав над чашкой в полный рост. У этого ритуала есть множество смыслов. Один из них состоит в том, чтобы мастер проявил своё искусство. Если он не прольёт ни капли, несмотря на большую высоту, это считается подлинным совершенством. Кроме того, так делают для красоты — пена очень изящно и художественно смотрится в чашке. Затем — важно, что в результате в стакан попадает не кипяток, а вода более оптимальной, чуть меньшей температуры. Ещё струя, падая на дно, прибывает к нему чаинки. И, наконец, так поступают для обогащения напитка кислородом. Пить чай принято именно из стеклянных стаканов, поставив их на большой палец, а указательным придерживая край. В напиток обязательно кладут мяту и сахар.

Пить чай можно весьма многими способами. Перечисленные составляют только малую часть от существующих в мировой культуре. Важно понять для себя, какой способ нравится лично вам. Ведь чай — это свобода многообразия. Этот напиток связан с ощущением полёта, свободы, релаксации. А потому вы можете выбрать любой метод или даже создать собственную личную чайную традицию для себя и своих гостей. Приятного чаепития!