

ВРЕМЯ ЗАВАРИТЬ ВКУСНЫЙ КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

И ПОГРУЗИТЬСЯ
В ЧАЙНО-
ИСТОРИЧЕСКИЙ МИР,
или
ВЗГЛЯД НА КИТАЙСКИЙ
ЧАЙ ПРОШЛЫХ ВЕКОВ

Конец XX и начало ХХI века подарили нам удивительную возможность: при наличии совсем небольших усилий мы можем видеть мир целостным. Интернет, поисковые системы, цифровые библиотеки, сайты, полные электронной литературы – все это позволяет нам найти любую информацию. Проживание в цифровом мире, открытое для информации, порождает массу иллюзий относительно нашего прошлого. Мы смотрим на мир прошлого взглядом человека начала ХХI века. Тут и возникает масса проблем. На прошлом интереснее смотреть взглядом современников событий. Время подправить наше представление о прошлом. Почему бы не взглянуть на чай глазами образованного (умеющего читать и имеющего доступ к соответствующей литературе своего времени) человека из XVII века? Что же образованный человек того времени мог почерпнуть из русских книг о китайском чае?..

Чайное растение

Современник событий отмечал в 1775 году: «У Китайцев в лексиконе описано чавое дерево [чайное дерево. – И.С.] подобным с виду ольхе». Так что у образованных россиян в XVIII веке уже было понимание, что чай – прежде всего дерево. Впрочем, подобное понимание было у наибольшего количества граждан. Зато журналисты узех XIX века, писавшие о чае заметки в журналах, как и акулы периода нашего времени, книги читать не любили, а искали «информацию по верхам». Результатом было то, что в публикациях XIX века в русских периодических изданиях мы встречаем представления о чае, как о двух разных растениях. Для некоторых отечественных журналистов XIX века был «зеленый чай», который собирали с одного растения, и «черный чай», который, как представлялось акулам пера, собирали уже с другого растения. Таким образом копировались представления о чае, которые бытовали в «просвещенной» Европе XIX века. Время течет, но в России ничего не меняется... Наука живет своей жизнью, а пресса – какой-то своей, отдельной.

Время собирать чай

Было понимание, что сбор чая проводится только в определенное время. Сбор чая в Китае начинался за 5 дней до «Юй Ю» («Хлебный Дождь»), который приходился на 10 апреля 1775 года, – то есть, мы имеем исходную дату «5 апреля 1775 года». Дата эта, разумеется, по Юлианскому календарю, по которому жили в дореволюционной России. Мы же живем по календарю Григорианскому. Проделав несложные расчеты, вычислим, что сбор чая в Китае в XVIII веке стартовал около даты 16 апреля. Перенесемся из века XVIII-го в век ХХI-й. В ряде провинций сбор чая начинается за несколько дней до сезона «хлебных дождей» – 20–21 апреля! Поразительно, но за прошедшие более чем 200 лет ничего так и не поменялось.

Качество чая

Представление прошлых веков о качестве отличалось от современного. Давайте посмотрим, какие градации по качеству чайного листа сложились к XVIII веку: «Доброта листьев». (1) Цвета хидромалинового. (2) В морозинах. (3) Кругловатыя. А как красноваты и походить на камышовый лист, те самые худьбы». Что же скрывается под загадочными «хидромалиновыми листьями»? Может быть это филодотовое (пурунное) чайное сырье, богатое антиоксидантами? Именно оно в начале ХХ века «выстrelilo» на внутреннем китайском рынке. Может быть... Но это не точно! Если чай имеется в виду именно пурунное сырье, то стоит учитывать, что в те времена чай еще часто варили в котлах с добавлением соли. При такой варке вкус этого чая существенно отличался от того, который мы получим в наше время при заваривании пурунского чая в фарфоровой гайвань или линяном чайнике. Вот крупнолистовой чай у китайцев, судя по всему, был не очень популярен. Конечно, вкус у китайцев свой – китайский!

Лучший чай – горный

В наш ХХI век многие покупатели чая хорошо знают, что лучший чай растет в горах. Горные чайные сады дают чай превосходного качества и очень полезный. Вытравивание и вымывание горной породы обогащает



100 сортов китайского чая
клубного качества на раз-
вес в пачках, баночках и пода-
рочных наборах в магазинах
«Море чая». Весь чай Ча Бао
упаковывается в Китае.

Короткие видео про 50 самых
самых популярных сортов
чая Ча Бао, истории, легенды,
правила заваривания.



Для заваривания постарайтесь взять один из следующих чаев: утесный – Да Хун Пао; Шен-пур или ароматизированный красный чай (например, Ли Чжи Хун Чай). Зачем – поймете чуть позже.

почву под чаем, делает его вкуснее. Да и чай растет ближе к Солнцу, сильнее перепады дневных и ночных температур. Да еще и туман, который так любят чай...

«Рядовой» чай из низин, с бедных песчаных посадок, ценится у производителей ниже, чем чай, высаженный в горах. Давайте посмотрим, как классифицировался чай в XVIII веке: «(1) Самой лучшей чай тот, который растет между горами в буераках. (2) Которой растет в камышовых рощах». (3) В каменистых местах. (4) На пескахъ. Что означает страшное слово «буеракъ»? Буерак – промоина, ложбина между скалами. Как тут не вспомнить знаменитый китайский чай из Уишань? Ведь именно в ущельях между скалами чай растет лучше всего. У горных склонов дожди и ветра забирают ту минерализацию, которая оказывается в промоинах между горных склонов и напитывает чайные кусты. Самый знаменитый утесный чай, как мы помним, это Да Хун Пао, за которым скрываются Коу туй, Шуй Синь и масса других чаев утесного региона – те чаи, которые дарят нам горы на границе современных китайских провинций Фуцзянь и Цзянси.

Если сейчас, знакомясь с этим материалом, вы пьете свой Да Хун Пао, можете ощущать свое превосходство. В представлении многих китайцев и россиян XVIII века вы точно пьете лучший чай!

Китай празднует наступление года **Голубого водяного тигра**. Мы приглашаем вас **29 января** встретить Китайский Новый год с нами в старейшем петербургском Клубе китайской чайной культуры на Фонтанке, 91. Подробности **на 4 стр.**

Обжарка

Чайный лист в XVIII и XIX веках обжаривался в металлических котлах, вмазанных в печи. Котел разогревался до высокой температуры: «Поставить оной [железный котел, – И.С.] порожней [нагревается пустой котел] над жаромъ и разжечь весьма горячо». Точная температура обжарки чая в известных источниках XVIII века не найдена. Впрочем, традиционная часть технологий обработки чайного листа в некоторых провинциях не изменилась. В зависимости от провинции и сорта чайного сырья, температура варьируется обычно в интервале от 85 до 110 градусов Цельсия. Чайный лист размягчается в котле, приобретая эластичность. После этого его прокатывали руками до выделения сока, а затем проводили и финальную обжарку в котле.

С тех далеких времен прошло более 200 лет, но в ряде регионов Китая мы встречаем эту технологию обработки. Типичным примером выступает провинция Юньнань и производство чая-сырца (Мао Ча) чая пуэр и чая Лю Бао из Гуанси-Чжуанского автономного района Китая.

Жасминовая жемчужина

Детально описанная в XVIII веке технология относится к производству в XVIII веке жасминового чая: «...> высыпать онья [обжаренные в котле листья, – И.С.] из котла в старое чистое лукошко, и оклеить оное кругом бумагою, чтобы дуть [аромат чая, – И.С.] не выходил. По трех сутках [по прошествии трех дней, – И.С.] (что [бы] уже в чаю природа возобновилась) высыпать чай из лукошка в потье же котель, на самом малом жару вновь поджаривать, чтобы очень суху быть. По семь снять с жару котель, чай простудить [остудить], как ярость, высыпать, высыпать в ценинную не самоукогорой сосуд, пригнатья по легоньку, чтобы плотная сосуд наполнена быть; наполня, накрять чай сухими камышовыми листьями; на листья наслать [наложить] ряд однаких душистых цветов; сверху горло сосуда плотно закапити бумагою, обвязав и оклея оно во много рядов; по сем наложить на сосуд выженой чистой кирпичъ, и поставить оной в деревянном чедраке, в таком месте, куда ветра может ко вреду охладиться, а от жару поджелть». Чай готов? Нет, его еще нужно правильно заварить.

Вода

В прошлом обращали особое внимание на то, что вода должна полностью закипеть. Плохо закипевшая вода будет ухудшать качество чая. Так что, если в наше время Вам кто-то рекомендует не давать воде закипеть и нагревать ее до нулю градусов (60°C, 70°C, 80°C...) – знайте, китайцы прошли веков такое отношение к воде не одобряли. А уж они-то знали в кипчении воды толк. Воде нужно дать закипеть и уже потом можно оставлять ее до необходимой температуры.

Чайники и посуда

Разогревать воду для заваривания чая китайцы прошлых веков рекомендовали в серебряных, оловянных и глиняных чайниках. Медная и железная посуда для этого, как считалось, не годилася.

Впрочем, в те времена не знали, что олово также использовать нельзя – тогда олово было с массой примесей, и пользы здравому чаепитию на таковой воде точно не добавляло. Так что олово из этого списка можно вычеркнуть. Зато в наше время появилось еще термостойкое стекло, оно отлично подходит для подогрева воды. Знайте, если у вас имеется серебряный чайник для кипчения воды, китайцы из прошлого такой выбор одобряли. Что касается заваривания чая, то тут китайцы высыпались вполне определенно – чай должен завариваться в чистом белом фарфоре, а саму посуду стоит периодически протирать лыняным чистым холстом. Вот теперь чай точно готов!

Допивайте ваш чай, ведь пришло время вновь греть воду в ваших сребряных чайниках и пить чай из белоснежного фарфора! Список чая у вас под рукой. Вы также вправе выбрать свой путь: назад в будущее, либо назад в прошлое. Таков ваш путь: ПУТЬ настоящего любителя чая.

Соколов И.А.,
историк чая, к.и.н.
Научный руководитель Музея чая



Короткие видео
о чае Кволити
и Шери

**Выиграй романтический ужин на двоих
в индийском ресторане Тандур.
Разыгрываем 10 ваучеров***

Qualitea Ceylon и Море Чая
поздравляют вас
с Днем Всех влюбленных,
а ресторан «Tandoor»
сделает этот день особенным.



Старейший ресторан традиционной индийской кухни «Tandoor» расположен в самом центре Санкт-Петербурга с 1994 года.

Сегодня «Tandoor» – знаковое место. Вкусы приправ с ювелирной точностью сплетены в идеальные композиции, которые украшают каждое блюдо и делают рис и рыбу, мясо и овощи или даже чай и сладости по-восточному теплыми, согревающими и невероятно вкусными. Ресторан «Tandoor» и сеть магазинов «Море чая» начали работать почти одновременно 27 лет назад. О ресторане «Tandoor» знает каждый ценитель индийской кухни и культуры. Даже рис и специи сюда привозят прямо из Индии, чтобы соблюдать традиционные рецепты. А «Море чая» теперь самая большая и популярная сеть фирменных чайных магазинов в Санкт-Петербурге. Мы предлагаем покупателям только чай, который упакован там, где вырос.

Все директора фирм-поставщиков «Моря чая» из Индии Шри-Ланки, приезжая к нам в Питер, обязательно посещают этот ресторан и оставляют восторженные отзывы. Они говорят – это действительно настоящая восточная кухня высшего класса, такого же высокого, как и чай в «Море чая». Попробуйте и вы.

* В феврале и марте 2022 года при покупке чая
Шери/Кволити в магазинах «Море чая» на 750 рублей
Кволити Цейлон дарит подарок и возможность
выиграть один из 10 романтических ужинов
в ресторане «Tandoor».

Подробные условия акции – на www.morecha.ru



ОБЩЕСТВО ДРУЖБЫ СО ШРИ-ЛАНКОЙ. САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



Мы рады рассказать о последних событиях.

В ноябре прошлого года для петербуржцев и гостей города работала выставка, посвященная цейлонской культуре, истории, значимым местам и событиям, а также чай – зеленому золоту Шри-Ланки, как его называют сами жители страны. Вход свободный, всех посетителей мы угощали настоящим цейлонским чаем со знаком качества – логотипом Цейлонского льва.

На торжественном открытии выставки, посвященной культуре Шри-Ланки, присутствовал З-й секретарь Посольства Шри-Ланки в России, господин Тишан де Сильва, а также члены правления Петербургского Общества Дружбы: Наталия Владимировна Астахова, депутат законодательного собрания Санкт-Петербурга, старший научный сотрудник Музея антропологии и этнографии имени Петра Великого (Кунсткамеры) Елена Станиславовна Соболева и ряд петербургских предпринимателей.

Неделя культуры Шри-Ланки завершилась Фестивалем цейлонской культуры. В праздник принял участие специальный гость из Шри-Ланки – ланкийский студент петербургского вуза, с которым нас познакомили в Посольстве Шри-Ланки в Москве. Во время фестиваля гости познакомились с туристическими достопримечательностями острова, основными традициями Шри-Ланки и попробовали национальные ланкийские угождения.

18 декабря Санкт-Петербургское Общество Дружбы со Шри-Ланкой и Международный Центр Море чая на Фонтанке, 91 посетили с визитом Чрезвычайный и полномочный посол Шри-Ланки в Российской Федерации профессор Джанита Лиянаге и Государственный министр народной медицины, развития сельских и аюрведических больниц и общественного здравоохранения Шри-Ланки Синисра Джаякохи.

Аюрведа существует уже около 3000 лет. На санскрите «аю» означает «жизнь», а «веда» – знание, то есть дословно аюрведа переводится как «наука о жизни». Методы аюрведы направлены на излечение самой причины болезни, а не ее последствий. На Шри-Ланке зарегистрировано более 6000 дипломированных специалистов. Аюрведа используется в основе своих лечебных препаратов только натуральные растения, травы, смолы и масла.

Г-жа посол и г-н министр рассказали о планах распространения аюрведических знаний в Санкт-Петербурге и обсудили возможность участия «Моря чая» в этой программе, ведь Цейлон знаменует не только высококачественным чаем, но и разнообразными аюрведическими напитками на основе ланкийских трав. Мы надеемся на плодотворное сотрудничество и заложенный рост популярности Ланкийской аюрведы в Санкт-Петербурге.



Отсканируйте коды,
чтобы посмотреть
видео-отчеты
о мероприятиях



Знания, гипотезы, догадки

Согласно официальному взгляду огромной массы культорологов и историков, чай в Японии попадает в исторический период Хэйан (平安時代), который захватывает с 794 по 1185 годы. Разумеется, существуют и другие гипотезы о времени первого знакомства японцев с чаем. Более того, альтернативный взгляд имеет и свои подтверждения. Вероятно, знакомство японцев с чаем и чайным растением состоялось намного раньше. Еще в XIX веке президент японского общества чаеводов высказал собственное мнение о том, когда японцы познакомились с чаем. Он утверждал, что к XIX веку японцы знали чай уже около двух тысячелетий. Каби Ота-на указывал: «Чай начали разводить в Японии около двух тысяч лет тому назад. Около этого времени японский крец посетил Китай и привез с собой несколько семян чайного куста. Он посеял эти семена, и таким образом появилась первая японская чайная плантация. Начавшись в столь ничтожных размерах, эта отрасль долгое время не прогрессировала. В средние века чайных плантаторов очень поощряла императорская фамилия. В царствование Сенин-Тенно (131–192 годы) статс-кремов были приглашены к императорскому двору, чтобы прочитать одну из своих книг. На второй день их угостили чаем, называемым «хики-ча». Это одно из первых в японской истории упоминаний о чае. К сожалению, невозможно узнать, каким образом этот чай приготовлялся. Сегун издавал разные указы, побуждавшие японских крестьян разводить чай. Это ожило чайный промысел, который быстро поднялся до положения, занимаемого им теперь, – именно, одного из важнейших производств Японии».

Согласно более распространенному взгляду на японское чаеводство, все началось с того, что в 1191 году на материю (в Китае) прибыл японский буддийский монах Эйсай (榮西; годы жизни: 27 мая 1141, провинция Битто – 2 июля 1215, Киото; он же, в другой огласовке – Эйсай). Согласно данной версии, именно этот монах, получив в Китае не только буддийские знания, но и семена и саженцы чая, привез чай и культуру чаеводства на Японские острова.

Первые крупные регионы производства чая в Японии

Благодаря Муке, настоятелю одного из буддийских монастырей в Японии, высягивается плантация чая недалеко от Киото. Позже появляются посадки чая в районе Удзи (宇治市, в другой огласовке – Удзи), который со временем становится одним из важнейших центров японского чаеводства. Чайный регион Удзи стал широк известен не только в Японии. Благодаря американским stereoptroptкам, современники (а вслед за ними и мы, в нашем XXI веке) познакомились с тем, как производится чай. Ни одной из таких фотографических stereoptroptок, выпущенных в 1896 г., мы видим япония за сбором чая с чайных кустов и, что любопытно, у одной из женщин из спины висят маленький ребенок – никаких оплачиваемых отпусков по ходу за детями в те времена в Японии, разумеется, не было. Как бы то ни было, но многие десятилетия собственно-го производства чая Японии не хватало. Да и японцы всегда смотрели на материю – в Китай. Китайский фарфор и керамика, китайская каллиграфия, китайский чай были для многих поколений японской культурой элиты абсолютными эталонами качества. Так, в XII–XIII веках Япония продолжала завозить к себе китайский чай, который использовался как очень дорогое лекарство для людей, облеченные высоким социальным статусом и богатством.

Сегуны и чай

К XIV веку в Японии формируются чайные клубы, где чай начинают пить уже не как лекарство, а как вкусный и полезный напиток. В конце XV века 8-й сегун из самурской династии Асикага, Асикага Есимаса (японское: 足利義政; годы жизни: 20 января 1436 – 27 января 1490), выстроил в загородном дворце в Киото чайный павильон, в котором стали проводиться чайные церемонии. Впрочем, в период с XIV и до начала XVI веков японская чайная церемония еще не была принята в Японии. Лишь к концу XVI века чайная церемония, которая получила название «Путь Чая» («Тайдо», «Тю») распространяется среди элиты японского общества. Если кратко: самураи распределяли и признаны японский чай в качестве общих напитка.

Японская чайная церемония. Стистика и смыслы

Исследователи японской чайной культуры очень любят философский концепт «баби-сайхи». В нем «баби» – простота, а «сайхи» – вселенская печать. Эстетика формировалась в то время японской чайной церемонии, глубоко в основе которой лежали китайские традиции, привнесенные с материком, из Танского Китая, прекрасно соотносилась с идеалами дзэн. И эти идеалы тоже пришли на Японские острова из Китая. Японская культура много веков лишь блекло отвечала в лучах китайской культуры, тогда Солнце всходило над Японской равниной.

Для японской чайной церемонии нужно было помещение определенных размеров. Как правило, это была комната или павильон размером в четыре татами (плетенные прямоугольные циновки),

ПЕРВЫЙ ШАГ К ЧАЮ СТРАНЫ САМУРАЕВ



что равняется площади около 9 квадратных метров. В комнату эту входили через низенькую дверь, как бы поклоняясь и самой комнате, и мастеру, и другим людям, которые там находились. Важной частью японской чайной комнаты был цвет стен. Да, стены должны были быть выкрашены в те тона, которые бы гармонировали с зеленым цветом настоя зеленого японского чая. Для оформления чайной комнаты использовались свитки с каллиграфией тушью, рисунки (обычно – китайские) и изделия из дерева и бамбука. Обязательная часть чайной комнаты или павильона – ниша, в которую помещали самые ценные рисунки и каллиграфию. Предметы в иных порах меняли – тогда это сразу бросалось в глаза. Всего лишь заменив один свиток с каллиграфией на другой, можно было задать направление беседе, обсудить какую-то тему, либо довольно прозрачно предложить гостям попить чай молча. Тема японской чайной церемонии часто присутствует в работах многих классических японских художников. Нельзя не вспомнить тут о знаменитой работе Тории Кинеагара «Чайный дом у бухты Синагава», которая является частью диптиха и создана в 1785 году.

Японские керамика и фарфор

Первоначально посуда для чайных церемоний привозилась японцами из Китая. Ведь именно Китай долгое время был для Японцев светочем и образцом чайной культуры. С XIX века постепенно багатство Японии стремительно пытались дистанцироваться от своих китайских корней. Японские чаеводы в XIX веке начали настаивать на собственных традициях и собственном наследии. Реальность же была в том, что на островах многие завидовали материку. Даже в XXI веке некоторые японские исследователи пытаются признать влияние Китая на японские чайные традиции, и очень часто такие попытки выглядят нелепо.

Поток чайной посуды из Китая в Японию усилился с 1401 года, когда Минский Китай установил официальные торговые отношения с островами. Китайская чайная посуда была очень дорогой для ящички в те времена Японии. Страна технологий и электроники, которую мы знаем сейчас, в далеком прошлом была бедной перенаселенной сельскохозяйственной страной, раздираемой внутренними противоречиями. За китайскими изделиями отошли, их хранили в деревянных ящичках, на которых указывалась история владения: новый владелец оставлял на ящике свою след. Позднее эта традиция перешла и на ценные предметы, изготовленные в самой Японии. В бедной стране, где длительное время даже разбитая чайная чашка была страшной трагедией и уроном бюджету, предметы старательно ремонтировали. И действительно, зачем покупать новую китайскую чашку, если можно починить скрепами и лаком старую. Высокая стоимость китайских предметов привела к тому, что стали развиваться и японские керамические центры: Имб, Караку, Сигараки, Сто и прочие. Чем больше японцы пили чай, тем больше посуды для чаепития требовалось, а спрос рождал предложение. С годами производство собственной чайной посуды в Японии набирало обороты. Однако, качество японских изделий сильно отличалось. Причем,

не всегда в лучшую сторону. Зато качество декоративного оформления предметов японской керамики становилось все лучше. В XVII в. одним из японских мастеров была введена в обиход техника эмалевых росписей по глазури, которая прижилась и потом активно копировалась другими мастерами.

Тявари и другая утварь для чайной церемонии

В Японии изготавливались много различных предметов для чайной церемонии. Использовалось железо, создавались изделия из глины и бамбука. В японской традиции предметы делают максимально прости – это должно подчеркнуть их уточненность и близость к природе. Специально для чайных церемоний изготавливались и особые керамические чашки – тявари. Они производились в целом ряде горнозаводческих японских центров: Бидзен, Кэндзай, Ориба, Раку, Сино, Сто и прочих. Уже в более времена тявари существенно различались по форме и оформлению. Глазури были различные: белая, черная, красно-оранжевая. Качественные тявари производства знаменитых мастеров ценились весьма высоко. Выдающиеся предметы давали собственные имена. Вслед за китайцами, японцы отмечали, что «чай и Дзэн имеют идентичный аромат».

«Чайзим»/«Путь Чая»

Монахи видели в чайной церемонии элемент культа. Отсюда такое трепетное отношение и к чай, и к самому чаю, и относительная консервация традиций в этой сфере за счет прописанных правил. Японии священниками формируется даже целая сложная идеология – чайзим, именуемая также «Путем Чая» (тядо) и имеющая множество наименований. В начале «Книги Чая» Окуяра Теншин, основоположника чайзима («Пути Чая»), отмечает: «Чайзим – культ, основанный на обожании красившего среди банальных фактов повседневного существования». В Японии чай воспринимался как средство перехода в иное нравственное состояние: вся сложная церемония (чану) со специальными чашечками раку (чашки-пиалы), приемами и т.д. подчинена этой цели. Чайной церемонии сами японцы называют «моральная геометрия». В поэме Сен-но-Рико подчеркивается различие между чану и простым потреблением чая: «Это не чану, если вы только кипятите воду, насыпаете чай и [пьете] напиток». Кстати, некоторые современные (конца 2010-х – начало 2020-х гг.) российские адепты японской чайной культуры очень болезненно реагируют на эти слова основоположника японской чайной культуры. Ведь эти слова очень сильно расходятся с тем, чему чай в чайной школе, где акцент нередко смещается именно на формальную часть, выверенность и последовательные движения. За формой тут теряется содержание.

Правила японского чаепития

Правила чаепития (сарей) рационально структурированы, хотя и различаются в зависимости от того, какой школе чая (их несколько) принадлежат.

Для чану необходимы три вещи, исторически подтвержденные:

- 1) проницательность (моно-суки),
- 2) манера (фурумай),
- 3) художественное оформление чайной комнаты (茶室, чашитсу).

Чайный церемониймейстер

Значительное место в японской чайной церемонии занимал «тядзин» – «мастер чая». Тядзин – своего рода церемониймейстер старинного чайного обряда чайной церемонии. Тядзин должен был до-скончально знать чайные ритуалы и их философские смыслы. Во время церемонии мастер должен был не только осуществлять заваривание и подачу чая, но и вести и направлять беседу. Тядзины чаще всего представляли традиционные чайные школы. Каждая из школ имела канонизированные и зафиксированные порядки проведения чайной церемонии (включая движения и жесты чайных мастеров), основанные на философских воззрениях и традициях яздзинов.

Заказы на стиль

Выбор чайной посуды, оформление окружающего пространства чайной комнаты и прочие элементы также были регламентированы традициями конкретной чайной школы. Художественные вкусы известных тядзинов оказывали существенное влияние на развитие японского декоративно-прикладного искусства. Требования чайных мастеров касались предметов из бронзы, керамики, бумаги, бамбука, использования лаков и др. Тядзин, заказавший ремесленников и художников чайники, чашки, прочую посуду, картины (в китайском и, позднее, японском стилях) и иные предметы, необходимые для проведения чайной церемонии, формировали будущее предложение на этом специфическом рынке. Многие из японских чайных мастеров были:

- 1) признанными дизайнерами и архитекторами (оформляли домики, павильоны и комнаты для чайной церемонии),
- 2) ландшафтными дизайнерами и садовниками (оформляли чайные сады и небольшие парки, окружавшие дома для чайных церемоний),
- 3) флористами (оформляли букеты для чайных церемоний).

Проникновение чая в японское общество

Когда чай только попал в Японию и его могли себе позволить исключительно люди из ближнего круга императора, его пили на поэтических вечерах и банкетах. Чуть позже чай начали пить монахи. Ритуал с гадами успокоился и дополнился новыми правилами. Лекарственные свойства чая часто ставились в Японии на второе место, а употребление жажды – вообще на третье. Однако, для военных и простого люда Японии чай все чаще становился просто средством угтоления жажды. С некоторого времени на большие праздники монахи стали употреблять приложки чаю из огромных пиал, некоторые – порядка 40 см в диаметре. В XIV – XV вв. простые японцы активно пили чай, не будучи связаны правилами сарей, которые были обязательны для придворных и военной аристократии.

Японская чайная посуда

В то же время, в XIV – XV вв. были распространены соревнования, где знатоки чайной церемонии соревновались в чайном искусстве. Победитель получал ценные китайские предметы, среди которых была и специальная чайная утварь, долгое время привозимая из Китая. Позднее в Японии нашли подходящую глину, которую первое время смешивали с китайской для изготовления чайной утвари. В дальнейшем появилась и многослойная керамика, когда чашку насиживали множество слов глаузури с обигом после каждого нового слоя. Японская культура и традиция существенно видоизменили китайскую чайную церемонию и утварь. Японская тяварь (чаша для чая) отличалась от китайской по форме. Итогом изменений стала Японская чайная церемония, которая может длиться 5-6 часов. Считается, что работа над собой – важная составляющая японской чайной церемонии. Чайная тема нашла отражение и в прикладном искусстве Японии, наиболее типичный пример – мотивы чаепития в японских фигурах изнендо.

Выбор японцев – качественный зеленый чай

Как и в России, в Японии предпочитали высококачественный чай, который обозначался как хонча (дословно: настоящий чай). Большая часть чаю, потребляемого в Японии в XIX в. – зеленый чай. Зеленый чай заваривали в специальных миниатюрных чайничках, приливая горячую (но не кипящую) воду из небольших чулунных чайников, разогретых на маленьких комнатных жаровнях.

Японский чай XIX в. представлял собой терпкую желтоватую и/или зеленоватую жидкость. Как и в Китае, японцы пили чай без сахара. В то же время, этот чай иногда заедали конфетами либо пили вместе с потреблением риса. Чаем в Японии начинали и зачинали обед, а также старались подать гостю сразу при его появлении.

Соколов И.А.,
историк чая, к.и.н.
Научный руководитель Музея чаев

29 ЯНВАРЯ. КИТАЙСКИЙ НОВЫЙ ГОД В КЛУБЕ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ НА ФОНТАНКЕ, 91

1 февраля наступает год Голубого во-
дяного Тигра по китайскому календа-
рию. Мы приглашаем вас, друзья, от-
метить это событие в атмосфере
наших чайных залов.



**В китайский новый год под
мандиновым деревом выпьем...
китайского чая!**

Только не забудьте записаться!
Количество мест ограничено.

**Стоимость билета: 400 р.
Льготный билет: 300 р.**



Праздничная программа:

- Чайная церемония гунфуча от чайного мастера клуба и прогноз по книге Перемен.
- Варка чая в сифоне.
- Традиции празднования китайского нового года.
- Прогноз на год Тигра для всех знаков китайского гороскопа.
- Мандариновое дерево с предсказаниями.
- Подарки всем гостям праздника.



Черный чай с цитрусами и облепихой

Предлагаем вам рецепт чая, который поможет согреться после прогулок на свежем морозном воздухе. Напиток насыщает организм витаминами, а его приятный освежающий аромат создает атмосферу уюта. В качестве основы возьмем деликатный чай «Муннар» от Голден Типс. Его мягкий вкус подарит тепло Южной Индии.

Нам понадобится:

- чай «Муннар» от Голден Типс, как у нас на фото – 10-15 граммов;
- 600 мл кипятка;
- замороженная облепиха – полстакана;
- пол-апельсина; половина лайма;
- две веточки свежего чабреца; небольшой пучок свежей мяты; две палочки корицы;
- сахар по вкусу.

Приготовление: облепиху перетрем или измельчим в блендере вместе с сахаром. Цитрусы нарежем тонкими ломтиками. Поместим все в чайник и заварим обычным способом, добавим травы и дадим настояться 5 минут. Приятных чаепитий!

Лхасе Кафи,
Чайный эксперт

НОВОСТИ В МОРЕ ЧАЯ В ФЕВРАЛЕ

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morecha.ru. Все нижеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов. В группе ВК «Море чая» непрерывно проводятся выгодные акции для покупателей.

Интернет-магазин
www.morechamag.ru

Море чай
группа ВК
[www.museumtea.ru](#)

Музей чай
[www.museumtea.ru](#)



Новинки: чай в жестяных подарочных банках



Состав:
Черный
цейлонский
чай РЕКОЕ,
75 гр

Состав:
Черный
цейлонский чай
РЕКОЕ, кусочки
манго и земляники,
ароматизатор, 75 гр

Акция



За покупку каждой пачки или банки листового чая «Птицы Цейлона» – в подарок 5 пакетиков чая в конвертиках.

Акция



В марте и феврале при покупке чая Шери/Кволити на 750 рублей – фруктовый чай Шери (20 пакетиков) в подарок и возможность выиграть один из 10 романтических ужинов в ресторане Тандур.

Регионы:

- Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36
- Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный»
- Советск, Советский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99
- Выборг, пр. Ленина, д. 28
- Калининград, ул. Баранова, д. 2, эт. 2, тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-473-81-99
- Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30
- Кингисепп, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
- Кирши, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж
- Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», тел.: 8-917-525-49-33
- Омск, пр. К.Маркса, д. 10, тел.: 8-381-229-41-45
- Ростов-на-Дону, Ворошиловский пр., д. 36-38, тел.: 8-863-244-10-90
- Таганрог, пер. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-529-97-90
- Помень, ул. Эрье, 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
- Казахстан, г. Нурсултан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керун»

Бланк «Море чая» № 115 (февраль 2022). Рекламное издание. Зарегистрировано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: Ти № 77-02198 от 11 июня 2018 г. Учредитель: ООО «Борзой дом «Рибка». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, Аптекарский пр., д. 21, лит. А. Издатель: ИП Илья А. Аарес. 190009, г. Санкт-Петербург, ВОХ1268, Аптекарский пр., д. 21, лит. А. Сдано в печать: 23.01.2022 г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Главный редактор: Бобков А. С. Отпечатано в типографии ООО «Биографический комплекс «Девиз», 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, лит. А. № лицензии: Адм. № 115-15 от 11 января 2022 г. Дата выхода в свет: 20.01.2022 г. Тираж 35000 экз. Распространяется бесплатно.

Все материалы, опубликованные в газете, защищены авторским правом. Главный редактор газеты Анна Бойкова.

Адреса магазинов

Интернет-магазин «Море чая» – www.morechamag.ru

Режим работы магазинов может меняться.
Уточните информацию на сайте www.morechamag.ru

- м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
- м. Беговая, ул. Савушкина, 128, (вход с туристской ул.) тел.: 8-952-200-21-69
- м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
- м. Владыкинская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
- м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
- м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, тел.: 8-954-336-90-43
- м. Дачная, пр. Бутырский Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
- м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86
- м. Девяткино, Муринский пр., Авиаторов Балтики, д. 11, тел.: 8-952-200-22-27
- м. Дубровка, ул. Дубровка, д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
- м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71
- м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
- м. Комендантский Проспект, пр. Ильинская, д. 1, тел.: 8-953-343-71-56
- м. Красногвардейская, ул. Димитрова д. 20, тел.: 8-953-353-29-17
- м. Купчино, ул. Купчино Гавашка, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
- м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-25-65
- м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
- м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53
- м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
- м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
- м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-88
- м. Марсово поле, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-952-344-04-03
- м. Малаяевская, Невский пр-т, д. 74-76, тел.: 8-900-644-65-14 **NEW**
- м. Международная, ул. Бели Куна, д. 8, тел.: 987-50-88
- м. Московская, ул. Алтайская д. 14, тел.: 8-921-917-89-01
- м. Московские Ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95
- м. Нарвская, Старопетербургский пр., д. 41, тел.: 980-11-36
- м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
- м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78
- м. Новочеркасская, ул. Бассейная, д. 27, тел.: 981-47-55, 8-950-034-54-82
- м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
- м. Пр. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 234-49-69
- м. Пионерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, тел.: 8-952-200-26-01
- м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
- м. Пл. Ленина, пр. Ленина, д. 3, тел.: 8-942-246-22-22
- м. Пр. Большевичей, Пятилеток д. 2, (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92
- м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
- м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка», тел.: 8-952-200-28-99
- м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160, тел.: 8-996-773-81-39 **NEW**
- м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92
- м. Пр. Просвещения, пр. Энгельса, д. 150, к. 1, тел.: 8-952-200-28-71
- м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, тел.: 8-950-046-81-77 **NEW**
- м. Пушкинская/м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64
- м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
- м. Межрайонный центр чая, Северный наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 810-36-98
- м. Садовая, Дзержинского, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39
- м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
- м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-56
- м. Удельная, ул. Екатеринская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
- м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
- м. Чернишевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
- м. Чернишевская, Суворовский пр., д. 56, тел.: 8-952-288-45-06
- м. электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Регионы:

- Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36
- Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный»
- Советск, Советский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99
- Выборг, пр. Ленина, д. 28
- Калининград, ул. Баранова, д. 2, эт. 2, тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-473-81-99
- Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30
- Кингисепп, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
- Кирши, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж
- Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», тел.: 8-917-525-49-33
- Омск, пр. К.Маркса, д. 10, тел.: 8-381-229-41-45
- Ростов-на-Дону, Ворошиловский пр., д. 36-38, тел.: 8-863-244-10-90
- Таганрог, пер. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-529-97-90
- Помень, ул. Эрье, 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
- Казахстан, г. Нурсултан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керун»