**分类号 密级**

**U D C 编号**



**本科毕业论文（设计）**

**题 目 中俄茶文化对比**

**院 （系） 外国语学院**

**专 业 俄罗斯语言文学**

**年 级 2002级**

**学生姓名 余莹**

**学 号 20021371**

**指导教师 蒋中亮**

**二○○ 六 年 四 月**

华中师范大学

学位论文原创性声明

本人郑重声明：所呈交的学位论文是本人在导师指导下独立进行研究工作所取得的研究成果。除了文中特别加以标注引用的内容外，本论文不包含任何其他个人或集体已经发表或撰写的成果作品。本人完全意识到本声明的法律后果由本人承担。

学位论文作者签名： 日期： 年 月 日

**学位论文版权使用授权书**

本学位论文作者完全了解学校有关保障、使用学位论文的规定，同意学校保留并向有关学位论文管理部门或机构送交论文的复印件和电子版，允许论文被查阅和借阅。本人授权省级优秀学士学位论文评选机构将本学位论文的全部或部分内容编入有关数据库进行检索，可以采用影印、缩印或扫描等复制手段保存和汇编本学位论文。

本学位论文属于

1、保密 □ ，在\_\_\_\_\_年解密后适用本授权书。

2、不保密 □。

（请在以上相应方框内打“√”）

学位论文作者签名： 日期： 年 月 日

导师签名： 日期： 年 月 日

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ КНР**

Педагогический университет Центрального Китая

Факультета русского языка и литературы

**Сопоставление китайской и русской**

**чайной культуры**

**Дипломная работа**

Юй Ин

**На соискание учёной степени**

**бакалавра филологических наук**

**Научный руководитель:**

Доцент Цзян Чжунлян

**Утверждено**

**На заседании Специализированного**

**Учёного Совета 8-ого мая 2006 г.**

**Председатель Совета:**

Профессор Лю Юнхун

**Ухань** 2006

**Содержание**

**ВВЕДЕНИЕ** 1

**ГЛАВА 1. ИСТОКИ И РАЗВИТИЕ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ ДВУХ СТРАН** 2

1.1 История китайской чайной культуры 2

1.2 Появление и развитие традиции чаепития в России 2

**ГЛАВА 2. СОПОСТАВЛЕНИЕ В ДУХОВНОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ** 4

2.1 Мягкий и мирный характер чая воплощает в себе идею «золотой середины» -- основы конфуцианства 4

2.1.1 Отражение конфуцианства в китайской чайной культуре 5

2.1.2 В русском чаепитии идеи конфуцианства тоже отражаются как духовная составляющая 6

2.1.3 В китайскую чайную культуру входит больше философских идей 7

2.2 Чайная культура -- это вид культурной активности, приносящей радость 8

2.2.1 Китайская активность в чайной культуре 8

2.2.2 Русская активность в чайной культуре 9

**ГЛАВА 3. СОПОСТАВЛЕНИЕ В МАТЕРИАЛЬНОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ** 11

3.1 Русская чайная традиция 11

3.1.1 Русский самовар на столе 11

3.1.2 С чем русские пьют чай 12

3.1.3 Сервировка и обстановка чайного стола 13

3.2 Китайская чайная церемония Гунфу-ча 14

3.2.1 Чайная утварь 14

3.2.2 Чайная церемония Гунфу-ча 15

**ГЛАВА 4. СОПОСТАВЛЕНИЕ ПРАВИЛ, КОТОРЫЕ** **НУЖНО СОБЛЮДАТЬ ВО ВРЕМЯ ЧАЕПИТИЯ В КИТАЕ И В РОССИИ** 19

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ** 22

**ЛИТЕРАТУРА** 24

**中文摘要**

茶叶与人的生活紧密相关，饮茶的习俗已经成为世界众多民族日常生活必不可少的一部分。中国是茶叶的故乡，中国人是品茶、爱茶、懂茶的民族。茶文化在中国生根，在世界范围内传播兴盛。但不同的文化土壤培育了不同的文化。就好比一棵茶树的种子在不同的土壤长成不同的形态，他们之间是母子关系，但是性格外貌各有千秋。

典型的中国式的茶文化讲究意境的美，品茶犹如品诗。茶叶传入俄罗斯后，受到俄罗斯文化的熏陶和培育，已经逐渐形成了自己独立的饮茶习俗。俄罗斯人喜欢喝茶，首先不是出于精神世界的需要，而是实际生活的需要。比如喝茶可以驱寒取暖，可以解油腻，可以增进友情等。

茶叶在俄罗斯的精神文化生活中也有重要的意义，已经成为俄罗斯民族文化中必不可少的一部分。研究中俄两国的茶文化，对比两国饮茶文化的联系和区别，并以此观察中俄两个民族的文化差异。

本文由前言、正文、和结论三部分组成。

前言指出本论文研究的现实意义、目的及任务。

正文部分由四章组成。第一章概述中俄两国茶文化的起源和发展；第二章着重讨论中俄茶文化精神层面的差异；第三章介绍中俄两国在饮茶过程中物质层面的区别；第四章归纳中俄饮茶礼仪的注意事项。

结论部分旨在总结全文，得出结论。

**关键词：**中俄茶文化 饮茶礼仪 文化差异

# **Реферат**

Чай тесно связан с жизнью человека, обычай чаепития уже вошел в обиход многих народов мира. Китай – родина чая, китайцы — народ любящий и понимающий чай. Чайная культура зародилась в Китае, а распространилась и расцвела во всем мире. Однако в разных странах чайная культура развивалась по-разному, как из семян одного чайного куста в разных почвах вырастает чай с разным вкусом. Они связаны друг с другом, как мать с сыном, но их характер и внешность не похожи друг на друга.

Типичная китайская чайная церемония уделяет особое внимание изящному антуражу во время чаепития. Дегустировать чай – это все равно, что наслаждаться стихотворением. После того как чай вошел в жизнь русских, под влиянием русской культуры в России сформировалась собственная чайная традиция. Русские, как и китайцы, любят пить чай. Прямая причина их любви к чаю состоит не в духовной потребности, а в жизненной. Например, чай может согревать тело, способствовать перевариванию жирной пищи. Вокруг чайного стола издавна в России собирались дружеские посиделки.

В русской духовной жизни чай играет важную роль, составляет неотъемлемую часть культуры русского народа. Исследование китайской и русской чайной культуры, сопоставление их связей и разниц могут служить пособием для изучения культурного взаимодействия двух народов.

Настоящая дипломная работа состоит из введения, основной части и заключения.

В части «Введение» речь идет об актуальности темы настоящей

работы, ее целях и задачах.

Основная часть работы состоит из четырех глав. В первой главе мы исследуем истоки и развитие чайной культуры двух стран. Во второй главе мы рассматриваем различия во внутреннем содержании, духовной составляющей чайной культуры двух стран. В третьей главе мы знакомимся с различиями чайной культуры двух стран в их материальной составляющей. В четвертой главе в основном сосредоточиваемся на формулировании правил, которые нужно соблюдать во время чаепития в Китае и России.

В «Заключении» мы подводим итоги исследования.

**Ключевые слова**: китайская и русская чайная культура чайная церемония культурные различия двух народов

# **Введение**

Во всем мире пьют чай. Культура чаепития зародилась в Китае уже давно. А чайная церемония берет начало в Китае. С тех пор, как чай появился в России, уже прошло несколько столетий. Теперь чаепитие уже стало неотъемлемой частью повседневной жизни русских. Безусловно, русская чайная традиция и чайная церемония формировались под влиянием китайской чайной культуры. Но они отличаются друг от друга, так как они родились и развивались в разных культурных почвах.

Теперь мало кто ведет эту тему на научное исследование, но сопоставление чайной культуры нельзя заменить другими подобными сопоставлениями, например, культуры вина, пищи т. п. Сравнить их взаимосвязь, взаимодействие и разницы поможет нам подробнее узнать традиции и обычаи двух стран, лучше понимать культуры и характеры двух народов.

**Задача работы:** Настоящая дипломная работа ставит перед собой несколько задач. Во-первых, необходимо изложить истоки и развитие китайской и русской чайной культуры. Во-вторых, обсудить то, в чем отличаются чайные культуры двух стран. В-третьих, найти причины разницы чайных культур двух стран.

**Цель работы:** восполнить недостачность фундаментальных исследований по области сопоставления китайской и русской чайной культуры, оказать помощь учащимся русскому языку, которые интересуются чайными культурами Китая и России, чтобы они лучше понимали разницы культур двух народов.

**Глава 1. Истоки и развитие чайной культуры двух стран**

**1.1 История китайской чайной культуры**

Китай – родина чая. Китайцы первыми в мире стали разводить культуру чая, разработали технологию переработки чайного листа, заварки и т. п. Китайское искусство чаепития начало формироваться под властью династии Тан (618-907), то есть в эпоху расцвета феодализма. Экономическое, социальное и культурное процветание страны, а также оживленные связи с зарубежными странами в это время создали почву для распространения чайной церемонии.

**1.2 Появление и развитие традиции чаепития в России**

В 1567 году казачьи атаманы Петров и Ялышев побывали в Китае, где испробовали местный напиток — чай. В 1638 году посол Василий Старков привез русскому царю подарок от одного из монгольских ханов — 64 килограмма чая. В 1665 году занемогшего животом царя Алексея Михайловича отпаивал чаем придворный врач — Самойло Каллинс. В 1728 году между рекой Кяхтой и горой Оротогой (это в Сибири) возникла слобода Кяхта, ставшая впоследствии городом и центром русско-китайской торговли. В 1763 году в Кяхте была учреждена ярмарка, на которой русские и китайские купцы объегоривали дружка дружку, не теряя при этом взаимного уважения. Именно через эту ярмарку в Россию попадала большая часть китайского чая — из Кяхты цибики с чаем санным путем доставляли в Европейскую Россию (цибики — это такие ящики на 25—35 килограмм чая)…

Чай в Россию доставляли из Северного Китая, где он называется «ча-и», или «ча-э», потому в России этот напиток и стали называть «чай». Хотя изначально в русских документах чай часто назывался «китайской травкой» или «сушеной китайской травкой».

К началу XIX века чай стал неотъемлемой частью дворянского быта — русские дворяне охотно угощались чаем, добавляя в традиционное европейское чаепитие толику русского колорита. К 1820 году, в общем и целом, сложился свод правил и обычаев, который принято называть русской чайной традицией.

**Глава 2. Сопоставление в духовной составляющей**

Любая чайная культура включает в себя три части: духовную, материальную и этикетную. Духовная составляющая – это философские, эстетические, нравственные, исторические и тому подобные основы всего того, что будет происходить во время чаепития. Материальная составляющая — это чайная утварь и всякий прочий вещественный антураж, который делает чайную церемонию технически возможной. А этикетная составляющая — это правила, умения и навыки, которыми должны обладать все участники церемонии.

Каждая нация имеет свою собственную уникальную систему с присущими ей чертами. Китай - это символ миролюбия, мягкости и доброты и одновременно твердости и цепкости. Эти черты в полной мере проявляются в идее гармонии и золотой середины, которая является основополагающей идеей конфуцианства. Чай, по самой своей природе мягкий и мирный, полностью соответствует этой идее. Хотя в развитии чайной культуры важную роль играют и даосизм, и буддизм, конфуцианство считается основой духовной составляющей чайной культуры, что проявляется в следующих двух аспектах.

* 1. **Мягкий и мирный характер чая воплощает в себе идею «золотой середины» -- основы конфуцианства**

Говорят, что западные люди открыты и энергичны и их настроение подобно вину, в то время как восточные люди --- трезвомыслящие, разумные, сдержанные и выносливые, их характер подобен чаю. А характер русских отличается своей двойственностью. Русские любят пить и водку, и чай, могут гореть энтузиазмом и выносить суровый климат.

**2.1.1 Отражение конфуцианства в китайской чайной культуре**

Китайцы стремятся по-дружески относиться друг к другу и поддерживать гармоничные отношения. Поэтому западный человек по своей природе индивидуалист, а восточный – коллективист. В этом смысле русский приближается к стереотипу китайца.

Чайная культура Китая отражает эти чисто восточные особенности. Она предполагает, что мы должны находиться друг с другом в столь же гармоничных отношениях, как человек и природа. Конфуцианцы привнесли эту идею в чайную церемонию, стремясь к созданию гармоничной атмосферы в процессе чаепития. Свойства чая и воды сходны: хотя она и кажется мягкой, вода на деле обладает большой мощью; хотя чай всего лишь обычный напиток, в процессе чаепития люди учатся быть терпимыми и понимать друг друга. Поэтому в древности при дворе императора иностранных посланников угощали чаем, а теперь гостей по-прежнему угощают чаем, чтобы проявить дружелюбие и укрепить дружеские связи. В Китае в конце года в учреждениях и на заводах проводятся вечеринки, где приглашенных угощают чаем. На этих вечеринках управляющие пьют чай вместе с сотрудниками и в задушевной беседе выясняют точки зрения друг друга, проявляя взаимопонимание и уважение. На таких вечеринках можно разрешить самые острые противоречия.

**2.1.2 В русском чаепитии идеи конфуцианства тоже отражаются как духовная составляющая**

В русском чаепитии, прежде всего, важна компания. Получить удовольствие от изысканной беседы в чистом виде, в абстрактной компании (состоящих из воспитанных людей, которые кушают опрятно и говорят правильно) при русском чаепитии просто невозможно. Но если за чаем собрались друзья — настоящие или будущие — то совершенно неважно, о чем они будут говорить или молчать. Не особенно важно даже, какой чай они будут пить (это не значит, что чай может быть плохим, но он может быть достаточно простым, без особенных изысков) и какими плюшками станут его заедать. Совершенно неважно, сколь изысканы будут манеры (главное, не создавать неудобства «сочайникам») и насколько изящны шутки. Важно только то, что в какой-то момент такого чаепития его участники замечают, что часто прикрывают рукой довольно глупую и чрезвычайно довольную улыбку. А чему именно они радуются — толком и не понять.

именно эта неосознанная радость от того, что за столом сидят хорошие люди, что разговор течет мирно и степенно и что вообще есть такая возможность — вырваться на часок-другой из суеты, забыть обо всех делах и просто выпить чаю — именно она и является самой важной частью русского чаепития.

**2.1.3 В китайскую чайную культуру входит больше философских идей.**

Конфуцианцы придерживаются принципа «золотой середины»: это значит, что люди должны подходить к проблемам со всех точек зрения, чтобы не впадать в крайности. Этот принцип «золотой середины» был в центре внимания чайной культуры. Вода и огонь кажутся абсолютно несовместимыми, и, однако, Лу Юй говорил об их единстве и неразрывности. Как можно вскипятить воду без огня? Как можно приготовить чай без воды? Именно поэтому на чайниках Лу Юй изображал животных и жар-птиц, рыб и воду: он хотел показать неразрывную связь ветра, огня и воды. Ветер раздувает огонь, огонь доводит воду до кипения, вода настаивает чай.

Китайский общественный идеал заключается в том, чтобы понять всеобщую гармонию мира. Природа состоит из золота, дерева, воды, огня, воздуха, которые являются «пятью основными элементами» и «пятью гармоничными элементами» в нашем представлении о природе. Лу Юй пропагандировал культуру чая и полагал, что государство станет единым, только если люди будут жить в гармонии друг с другом. Ну а все болезни будут уничтожены только тогда, когда все пять элементов будут находиться в гармонии друг с другом.

Под влиянием этих идей каждый элемент чайной культуры оказался пронизан духом единства и гармонии. На «Картине, изображающей сто детей» работы Су Ханьчэня нарисованы сто прелестных ребятишек, которые играют и пьют чай. Эта картина символизирует единство всех этнических групп Китая. Знатоки чая часто при помощи чайных сервизов выражали свои идеи. Люди называют чайник «матерью чая», а чашки «сыновьями чая», показывая тем самым, что мать всегда заботится о каждом из своих детей. Китайцы считали, что в самой чайной церемонии содержится идея о том, что человек рождается на свет добродетельным. Люди всего мира могут черпать вдохновение в чайной церемонии, если хотят улучшить свои отношения.

**2.2 Чайная культура** — **это вид культурной активности, приносящей радость**

**2.2.1 Китайская активность в чайной культуре**

Китайцы надеются, что новые поколения выполнят то, что не удалось сделать им. Мы всегда уверены в будущем и страстно любим жизнь. Вследствие этого в китайской чайной церемонии императорские наложницы и принцессы могли пить чай и играть на музыкальных инструментах, рисовать, читать стихи или любоваться прекрасным пейзажем. Чаепитие было также полным радости и счастья семейным мепоприятем. Даже монахи получили удовольствие от процесса чаепития.

Китайцы верят, что горечь и разочарование не вечны, и они дают людям прекрасную возможность обуздать свои страсти. Как природа все время находится в движении, так и человеческая жизнь длится без конца, поэтому нам следует быть оптимистичными. Мы пьем чай, чтобы развивать свою жизненную силу и без сожаления помогать своим друзьям. Дух китайской чайной культуры состоит из трезвого, оптимистичного, полного энтузиазма, терпимого и общественного духа, составляющего основу конфуцианства.

**2.2.2 Русская активность в чайной культуре**

Чаепитие многие годы органически входило в быт России, было одним из важнейших элементов общения людей. Современники чайного бума конца XIX в. пытались дать анализ этому. Они отмечали, что у людей разных сословий отношение к чаю было неординарным. Прежде всего его употребляли как усладительное средство и ценили за вкусовые качества. А в купеческой среде центр тяжести перемещался на те блюда, которые сопровождали чай, --- варенье, сиропы, другие сладости. У бедных людей чай имеет особое значение и служил дешевым, приятным угощением. Было принято звать на чашку чая, и в этом случае никто не ожидал обильного стола. Деловые формы чаепитие обрело в Москве.

Чай был популярен у некогда привилегированных, но обедневших слоев населения, среди студенчества и выходцев из интеллигенции. Утром и вечером чай подавали в закрытых учебных заведениях, пансионатах и артелях. В самых малообеспеченных кругах чай с хлебом порой заменял обед. Пили его и в гигиенических целях --- «с холоду», «после бани», «с устатку», «с дороги» и т. д.

В обеспеченных и интеллигентных семьях чай пили утром и вечером, иногда днем. В купеческой и мещанской среде, а также в богатых крестьян его могли пить в любое время дня. Особенно часто чаевничали торговцы.

Рассказ о чайных традициях основан на воспоминаниях очевидцев и примерах, взятых из литературы и живописи. Если мы ознакомимся с литературой середины и конца XIX --- начала XX в., то увидим, что нет такой книги, в которой не нашлось бы упоминания о чае. Обратимся, например, к такому классическому образцу поэзии, как «Евгений Онегин» А. С. Пушкина. В этом романе дано непревзойденное описание быта пушкинской поры, где автор любовно и красочно, с некоторым сарказмом повествует о посещении Ленским соседнего поместья, где:

*Зовут соседа к самовару,*

*А Дуня разливает чай.*

Да и семье Лариных не обходилось без чаепитий:

*Под вечер иногда сходились*

*Соседей добрая семья,*

*Нецеремонные друзья*

*И потужить, и позлословить,*

*И посмеяться кой о чем...*

*Проходит время; между тем*

*Прикажут Ольге чай готовить...*

Дал Пушкин и описание вечернего чая, равного которому в литературе просто нет:

*Смеркалось; на столе, блистая,*

*Шипел вечерний самовар,*

*Китайский чайник нагревая;*

*Под ним клубился легкий пар.*

*Разлитый Ольгиной рукою,*

*По чашкам темною струею*

*Уже душистый чай бежал,*

*И сливки мальчик подавал...*

**Глава 3. Сопоставление в материальной составляющей**

**3.1 Русская чайная традиция**

**3.1.1 Русский самовар на столе**

Основой чаепития в России всегда был самовар – составная часть бытия общества того времени, а иногда – самое ценное имущество в семье, особенно в крестьянской или рабочей. С ним расставались только при крайней нужде.

Самовары нельзя отнести просто к бытовым приборам. В некоторых случаях они являлись предметом прикладного искусства, украшали быт. Народный юмор сохранил теплые подшучивания над самоваром:

*Стоит ферт подбоченившись...*

Или:

*Четыре ноги, два уха,*

*Один нос да брюхо.*

Итак, самовар в народе любили и отзывались о нем с доброжелательным юмором. Между чаепитиями его начищали и ставили на специальный столик, где он привлекал взоры своим блеском. Ведь недаром о человеке, который слишком вычурно был одет, а кроме того, а самодоволен, говорили: «Блестит, как медный самовар».

На семейных чаепитиях обязательно ставили самовар – чисто русское изобретение. Сейчас трудно установить, когда ввели его в обиход, но именно самовару мы обязаны тем, что чай стал национальным русским напитком. Слов, соответствующих русскому слову «самовар», в европейских языках нет. Его немецкий перевод звучит как «чайная машина», английский – «чайная урна», но чаще всего это слово не переводят.

В самоваре идеально кипит вода и долго остается горячей. Он красив и удобен. В старину в нем можно было получить кипяток, но разжигая печи. На нем грели бублики – любимый завтрак того времени. И это было важно для питания семьи, так как по утром русскую печь и плиту не топили.

По форме самовары были очень разнообразны: циндиндрические, в виде вазы и др. Объем колебался от одного до десяти литров. Материал и отделка самоваров до сих пор поражают своим совершенством и разнообразием. Стоимость зависит от материала. В основном их изготавливали из меди и латуни, дешевые и кустарные --- из жести. Богатые люди приобретали серебряные самовары, которые были редкостью.

Самовары, выполненные в классическом стиле, в стиле ампир, барокко, рококо, нравились покупателям. На самоварах прошлых лет можно встретить различные надписи, например такую: «Чай пьешь, до ста лет доживешь».

**3.1.2 С чем русские пьют чай**

Чаепитие, традиции которого не менялись десятки лет, нынче подвергается определенным изменениям под влиянием все расширяющихся контактов между российскими республиками и зарубежными странами. На чайный стол теперь могут попасть как привычные продукты, так и совершенно новые.

**1. Чай с мучными изделиями.** Основой питания в России являлся хлеб. Задолго до чая на столе русских появились калачи, хлебы и пироги.

**2. Чай с сахаром.** В большинстве случаев чай приято пить с сахаром.

**3. Чай с фруктами и ягодами.** Чай и фрукты взаимно обогащают друг друга. Самым распространенным считается сочетание чая с лимоном и яблоками.

**4. Чай с молоком.** В русской народной медицине жидкий чай с молоком издавна применяют как лечебное средство, его рекомендуют при простудах и некоторых заболеваниях почек. В настоящее время получил распространение зеленый кирпичный чай с молоком или сливками.

**5. Чай со специями.** Чай с различными пряностями вошел в употребление сравнительно недавно. С курией, гвоздикой, кардамоном и мускатным орехом. Можно положить в чашку и одну-две предварительно раздавленные перчинки.

**3.1.3 Сервировка и обстановка чайного стола**

Беседа за чайным столом может быть деловой или интимной. Соответственно разной будет и сервировка стола. При деловой беседе стол накрывают строго, используя минимум убранства. Чашки с чаем и скромное угощение можно принести на подносе вместе с приборами общего пользования. Очень подходят к такому чаю соленое или мелкое печенье, маленькие бутерброды. Обстановка не должна расслаблять собеседников, она предусматривает собранность, четкий ритм и темп. Если ваш собеседник не возражает, можно подать чай крупного настоя. Большое количество воды в таких случаях, как правило, не употребляют.

Совсем иная обстановка при встрече личного характера. Она может быть эмоционально насыщенной, не очень последовательной, длиться неопределенное время или с раздумьями и вопросами, на которые порой не так просто найти ответ. Такая беседа может иметь меняющийся темп, паузы или бурные объяснения. И все-таки разговор личного плана приятнее, а то и успешнее вести за чашкой чая.

Такое чаепитие требует большого внимания к оформлению стола: хорошая скатерть, со вкусом подобранные цветы, красивая посуда. Очень хорошо, если есть небольшой электрический самоварчик. Освещение может быть неярким, например настольная лампа с абажуром.

**3.2 Китайская чайная церемония Гунфу-ча**

Пришла пора рассказать о самой приятной части китайской чайной традиции — китайской чайной церемонии гунфу-ча. Ее еще часто называют кунфу-ча, проводя прямые аналогии с единоборствами.

Для гунфу-ча используются, в основном, улуны. Для церемонии нужны следующие причиндалы.

**3.2.1 Чайная утварь**

**(1).** Специальный столик, на котором размещается вся остальная утварь.

**(2).** Заварочный чайник (чаху).Чайники для гунфу-ча, в подавляющем большинстве случаев, глиняные.

**(3).** Чашечка (чайница) для демонстрации чая. В нее чай пересыпается из чайницы для постоянного хранения.

**(4).** Черпалка, как по-другому обозвать чахэ штуковину совкового типа, которой чай берется из чайницы и перекладывается туда, куда он должен быть переложен.

**(5).** Пинцет. Простой. Деревянный. Для произведения церемониальных мероприятий, разнообразие которых ограничено только фантазией мастера.

**(6).** Тыкалка. Это такая деревянная палочка с небольшим ложко- образным вырезом на утолщенном конце.

**(7).** Ковырялка. Деревянная палочка с тонким, чуть изогнутым костя- ным наконечником.

**(8).** Гвоздь программы: пиньминьбэй（品茗杯）и вэнсябэй（闻香杯） на подставочке. То есть, говоря простыми словами, китайская чайная пара.

Вообще говоря, для нормального чаепития столика, чайничка, черпалки и чайных пар на подставочке. Остальные прибамбасы, хоть и являются безусловно полезными, определяющего значения не имеют.

Кроме этого, весь этот ансамбль утвари может усугубляться кипятильником – классическим китайским хо-го (аналог и, возможно, предок самовара, только без носика – вода из него черпается черпаком через крышку для черпания) или современным прозрачным кипятильником, подогреваемом на спиртовой или газовой горелке.

Важно также отметить, что принцип однородности чайной утвари, часто соблюдаемый в европейских чайных сервизах, здесь не особенно важен.

**3.2.2 Чайная церемония Гунфу-ча**

Теперь перейдем к самой церемонии. Мы представим ее техническую сторону.

При подготовке к церемонии важно максимально избавить себя от посторонних запахов. Чайной церемонией лучше не заниматься сразу после еды. И не сочетать ее с едой, хоть это и трудно объяснить людям, привыкшим пить чай с закусками.

Классическая гунфу-ча подразумевает, что вода для чая подогревается в непосредственной близости от места чаепития и первое действо церемонии осуществляется, пока вода стоит на огне. Начинается все с демонстрации чая гостям. На хороший улунский чай посмотреть очень приятно – он бывает весьма разнообразно скручен, красив внешне и обладает приятным ароматом. Именно с аромата и начинается знакомство гостей с чаем. Вдыхая аромат, нужно постараться дышать как можно глубже – чтобы запах чая достиг самого низа легких. Для этого лучше сидеть прямо, может быть – на коленях.

Пока гости знакомятся с чаем, хозяин может ополоснуть всю чайную посуду горячей водой. Во-первых, посуда подогреется, во-вторых – с нее смоется пыль (если она есть) и злые духи, в-третьих, если несколько чаев пьются один за другим, такое ополаскивание поможет избавиться от аромата предыдущего чая.

После того, как гости познакомились с чаем, а хозяин ополоснул посуду, наступает чжича(沏茶) в чаху(茶壶). То есть чай пересыпается в чайник. Это можно делать и «через край» чайницы, и пинцетом и с помощью палочки-тыкалки — главное, не трогать чай руками.

После того, как чай засыпан в чайник, его заливают горячей водой. Не кипятком, а именно горячей водой. От 60 до 90 градусов, в зависимости от сорта чая.

(\*)В чайник вновь наливается горячая вода (воду лучше лить не в центр чайника, в сбоку, чтобы чайные листья лучше перемешались), чайник накрывается крышкой и обливается горячей водой сверху. Несильно, но обливается. Чаю дают немного настояться. Причем очень немного. Иногда – разливают сразу. Самая большая пауза – полторы-две минуты. На самом деле продолжительность пауз тоже вырабатывается с опытом – когда мастер приноравливается к посуде, сортам чая, и т.д. и т.п. Перед тем, как разливать чай, следует сделать чайником несколько круговых движений. Самое интересное, что эти движения часто делаются совершенно непроизвольно.

Заваренный чай через ситечко наливают в кувшинчик, из которого – по чашкам. В принципе, эту часть из церемонии можно исключить, но тогда будьте готовы к наличию мелких чаинок в чае и горячим чашкам – промежуточное переливание чуть охлаждает чай. При любом варианте в чайнике после разливания чая не должно остаться чая. Если он остается – его просто выливают в стол.

Итак, заварившийся чай разливают по высоким чашечкам (вэнсябэй闻香杯) так, чтобы у всех был чай одинаковой крепости. Для чего все чашечки сначала заполняются примерно на четверть, потом еще на четверть и еще. То есть в итоге все высокие чашечки должны быть заполнены на три четверти своего объема.

После чего высокие вэнсябэй, как крышкой, накрываются питьевыми чашками – чабэй. Получаются такие грибки, символизирующие банальный коитус. Эти «грибки» нужно перевернуть. Так, чтобы чабэй оказалась внизу. Наловчившись, это можно делать одной рукой. Если навыка пока нет – можно и двумя. При этом старайтесь плотно (но не очень сильно, конечно), прижимать чашки друг к другу – чтобы не расплескать напиток.

После того, как чайные пары перевернуты, высокие чашки вынимаются из низких. Чай при этом, конечно, переливается в последние. Зато в высоких концентрируется аромат чая, который, собственно, и нужно вдыхать. По традиции засовывая нос в чашку и дыша в нее. Ну а из питьевой чашки чай пьют маленькими глотками. Потом снова нюхают вэнсябэй и пьют из чабэй. И так – пока чай не кончится (что произойдет очень быстро, на самом деле).

Когда чай выпит, всю процедуру, описанную начиная с абзаца (\*), повторяют. И так несколько раз, до тех пор, пока чай не потеряет свой вкус и аромат. При повторных заливках можно увеличивать время настаивания чая – но это тоже придет с опытом.

То, сколько заливок можно производить на одной заварке, зависит от многого. В первую очередь – от сорта чая. Принято считать, например, что Те Гуанинь выдерживает до 15 заварок. Мы пробовали. Заварки после восьмой представляют уже чисто спортивный интерес. Нормальный улун совершенно спокойно выдерживает 5-7 циклов. На такое количество можете и ориентироваться.

После окончания чаепития особо увлеченные могут попробовать чайные листья на вкус.

Вот и вся техническая сторона китайской чайной церемонии гунфу-ча.

**Глава 4. Сопоставление правил, которые нужно соблюдать во время чаепития в Китае и в России**

В третьей главе отдельно изложены русская и китайская чайная церемония. Судя по тому, что строгие правила будут совершенно неправомерными и противоречащими самому духу русского чаепития, мы ниже предлагаем свод базовых правил русской и китайской чайной церемонии своего рода скелет.

1. Русское чаепитие проводится в гостиной, на веранде, во флигеле или на открытом воздухе. Нежелательно проведение церемонии в столовой или на кухне.

Китайцы любят собираться провести время за чашкой чаю в чайных домиках, общедоступных местах в городах.

1. Русская чайная церемония подразумевает, что заварен будет черный чай, лучше всего — индийский ассам или какой-либо цейлонский, но ароматный.

У китайцев нет такого заметного предпочтения, как у русских. Для чайной церемонии самым известным считается улонский чай.

1. Чай к русской церемонии подается крепко заваренным, в заварочном чайнике. Непосредственно в чашках чай разбавляется кипятком.

В церемонии Гонфу-ча соблюдаются строгие правила по заварке чая. Надо прямо заливать чайник горячей водой и разливать гостям, а не делать крепкий настой.

1. В России сахар и лимон подавать к чаю обязательно, каждый сам добавляет их в чай по вкусу. В идеале подаются два вида сахара: кусковой и песок.

В китайской чайной традиции ни в коем случае в чай не положить сахар.

1. В России чай пьется из чашек с блюдцами. Питие чая из блюдец допускается, но не рекомендуется.

В Китае чай пьется тоже из чашек с блюдцами, но блюдцами только пользуются как подносами.

1. Русское чаепитие сопровождается обильными закусками. В принципе, из-за чайного стола каждый участник чаепития должен вставать сытым. Это, кстати, еще одна отличительная черта русской чайной церемонии. В идеале на столе должно стоять четыре вида закусок. Во-первых, закуски сытные (пироги с мясом и рыбой, с творогом, с яйцом, с капустой, баранки, блины с сытными начинками). Во-вторых, закуски легкие (красная рыба слабой соли, сыр, мясная нарезка, огуречная нарезка, масло, нарезанные хлеб и булка). В-третьих, закуски сладкие (любая сладкая выпечка, шоколад, варенье, мед, орехи, блины со сладкими начинками). И, наконец, в-четвертых, закуски свежие (фрукты и ягоды, свежие или консервированные).

Китайской чайной церемонией лучше не заниматься сразу после еды, и не сочетать ее с едой.

7. К столу могут быть поданы добавки к чаю, способные изменить его аромат и вкус по усмотрению каждого гостя. Такими добавками могут быть травы, свежие или сушеные ягоды и фрукты, спиртные напитки.

Вкус и аромат напитка – это гвоздь китайской чайной церемонии. Вернее, не столько вкус и аромат, сколько их синхронное изменение. Дело в том, что с чистым вкусом и ароматом хорошего чая может выйти порядочный казус.

8. Главное в русском чаепитие — это разговор. Поэтому просто не приглашайте к чаю таких гостей, которые в этот разговор не впишутся.

в китайской чайной церемонии рекомендуется проводить церемонию молча — чтобы не смущать словами вдумчивый процесс. Однако такая церемония возможна только тогда, когда за одним столиком собираются старые знакомцы, знающие церемонию. Да и им не всегда сидится в тишине. Лучше для беседы выбирать темы простые и не напряжные — такие, в которых ценно мнение каждого участника разговора. Только тогда беседа получится вдумчивой и приятной.

Вообще, самая большая разница состоит в том, что чайная церемония для китайцев как ритуал, а для русских как увлечение и средство общения.

# **Заключение**

Работая над настоящей работой, мы видим цель в том, чтобы больше познакомить читателей с китайской и русской чайной культурой, разницей в чайной традиции двух стран.

Мы начали данную работу с истории, истоков и развития чайных традиций двух стран, и особое внимание уделяем появлению и распространению чая в России. Хотя традиция чаепития вошел в жизнь русских только в последние четыре столетия, но она уже стала неотъемлемой частью повседневной жизни русского народа.

В Китае не только выращивается чай, но и зародилась и развивается древняя чайная культура. Китайцы придали чаю дух, сочетали его с древней китайской философией – конфуцианством. В духовной составляющей русской чайной культуры тоже частично отражается идея конфуцианства. Это доказывает то, что русская чайная культура имеет тесные связи с китайской чайной культурой. Но китайская чайная культура больше богата насыщенным содержанием и разнообразным воплощением.

В данной дипломной работе были рассмотрены различия чайных церемоний двух стран в их материальной составляющей. Мы подробно описываем предметы и процедуры чайных церемоний двух стран. В отличие от русской чайной церемонии, для китайской чайной церемонии характерны изящный антураж во время чаепития и строгие правила.

Сопоставляя разницы китайской и русской чайной культуры, мы можем заметить, что китайцы и русские различаются характерами. Во время чаепития китайцы избавляют себя от суеты, ищут духовную гармонию, а русские пьют чай для того, чтобы удалять жажду, согревать тело, облегчать напряженную жизнь и общаться с людьми.

Практическая ценность данной работы состоит в том, что в Китае подобные изучения еще мало кто проводил.

Надеемся, что данная дипломная работа окажется полезной для учащихся русскому языку, интересующихся китайской и русской чайной культурой.

# **Литература**

1. http://www.teatips.ru
2. http://www.bartea.com
3. http://www.tea.ru
4. http://www.teaw.com
5. http://www.ezhe.ru
6. Ван Лин. *Китайское искусство чаепития* [M]. Москва: ЗАО Центрполиграф, 2003.
7. Н. П. Ивашкевич, Л. Н. Засурина. *Искусство чайного стола* [M]. Лениздат, 1990.
8. 陈香白. 中国茶文化[M]. 太原：山西人民出版社，2002.
9. 胡子祥、李爱国等. 茶叶甄选与鉴别[M]. 成都：四川科学技术出版社，2004.