Чай был завезен в Японию в период Камакура буддийским монахом в качестве медицинского напитка. Жизнь японцев тесно связана с чаем. В пример можно привести *тя-но-ю* (чайную церемонию), представляющую японскую традиционную культуру. На протяжении нескольких сотен лет японцы сформировали чайную церемонию не просто как чаепитие, а как комплексное искусство, широко охватывающее различные области – архитектуру, прикладное искусство и кулинарию. Она отражает четыре принципа, сформулированные ее создателем Сен-но-Рикю:  ва, кеи, сей, дзяку, что означает: гармония, уважение, чистота, спокойствие.

**Шесть правил, сформулированных Сэн Рикю для тя-но-ю.**

1. Сигналом, приглашающим гостей в чайную комнату, должен быть звук деревянной колотушки (гонга).

2. Миска для омовения рук должна быть всегда наполнена водой.

3. Гость, который заметил какую-нибудь неправильность в оснащении чайного домика или почувствовал бестактность, должен немедленно тихо удалиться.  
4. Разговоры во время церемонии могут касаться только серьезных и достойных тем.

5. Из уст гостей не могут исходить ни ложь, ни лесть, ни клевета, ни сплетни.

6. Чайная церемония не может длиться более четырех часов.

**Дух чайной церемонии.**

*Когда кипяченую воду наливают в чашку* ***хисяку*** *(маленьким ковшиком), поднимается белый пар…Сейчас время окунуться в неторопливый и спокойный мир чайной церемонии, забыв о повседневных заботах.*

Перед церемонией гости собираются вместе в одной комнате. Здесь им подаётся горячая вода в небольших чашках. Назначение этого этапа — создать общее настроение, связанное с ожиданием предстоящей церемонии как важного и приятного действия.

Затем гости отправляются через сад к чайному домику *тясицу* («маленькая вселенная»), в котором проводится чайная церемония, как будто служит для того, чтобы забыть о повседневности и окунуться в мир «*тя-но-ю*».

***Тясицу*** еще называют «горным жилищем посреди города». Находясь в городе можно ощутить деревенскую атмосферу, в этом отражается дух *тя-но-ю* – создать другой мир в повседневной жизни. Хотя *тясицу*, построенный в деревенском стиле, кажется простым и тесным, материалы для него тщательно подбираются, и все продумано до мелочей.

Чайный домик окружают **«*родзи*»** – уникальным садом. Гости погружаются в атмосферу прохлады, проходя по дорожке из камней, политых водой, к чайному домику. Переход через сад по выложенной камнями дорожке считается очень важным — он символизирует удаление от суеты, отход от повседневности, отрешение от обыденных забот, тревог и неприятностей.

В конце дорожки, перед чайным домиком, гостей встречает хозяин. До того, как гости войдут в чайный домик, им нужно преодолеть несколько границ *кэккай* (границы между священным и обыденным). Одной из них является **«*цукубай*»,** находящийся вдоль *родзи* к чайному домику. Слово «присесть» по-японски звучит как **«*цукубау*»,** поэтому перед тем, как войти в чайный домик, гости должны присесть перед «*цукубай*», зачерпнуть ковшиком воды, чтобы очистить руки и рот.

Вход **(*нидири гути*),** связывающий чайный домик с внешним миром, сделан на высоте 50 см. от земли, высота и ширина раздвижной двери – 66 см. Чтобы войти в домик, гости должны нагнуться. Этот очень низкий и неудобный вход – подходящий символ последней границы «*кэккай*» перед миром, удаленном от суеты.

На момент прибытия гостей огонь в очаге уже горит, котёл с водой стоит над огнём. Войдя в домик, гость в первую очередь должен обратить внимание на нишу напротив входа — ***токо,***котораяявляется наиболее священным местом в чайном домике, поэтому обычно делается на одну ступень выше от пола. ***Токо*** украшают свитком с темой данной чайной церемонии и цветами. Приглашенные гости сначала проходят к ***токо***, садятся и любуются свитком и цветами.

Войдя в домик, хозяин кланяется гостям и занимает своё место — напротив гостей, около очага. Пока вода в котле нагревается, гостям подаётся ***тя-кайсэки*** — лёгкая еда, состоящая из простых, не сытных, но изысканных блюд, предназначенных не для насыщения, а для снятия дискомфорта, вызванного чувством голода. Японцы считают, что еда, подаваемая к чаю, должна, в первую очередь, быть приятной для глаза, и лишь во вторую — насыщать.

После **кайсэки** гости на некоторое время выходят из чайного домика, чтобы размять ноги и подготовиться к основной части церемонии.

**Приготовление маття**

Самая важная часть церемонии — приготовление и питьё густого порошкового зелёного чая.

**Маття́** ([яп.](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) 抹茶 *маття***[?](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%92%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F:%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA" \o "Википедия:Японский язык)**, букв. «растёртый чай») — [японский](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%8F) порошковый [зелёный чай](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%97%D0%B5%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%87%D0%B0%D0%B9). Именно этот чай традиционно используется в классической [японской чайной церемонии](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%AF%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%87%D0%B0%D0%B9%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%86%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%8F). В наше время маття также широко используется как [пищевая добавка](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B8) к различным японским десертам [вагаси](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%92%D0%B0%D0%B3%D0%B0%D1%81%D0%B8), мороженому с зелёным чаем, а также к лапше [соба](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%A1%D0%BE%D0%B1%D0%B0).

Гости вновь собираются в чайном домике, где хозяин приступает к приготовлению чая. Весь процесс проходит в полном молчании. Все внимательно наблюдают за действиями хозяина и вслушиваются в звуки огня, закипающей воды, струй пара из котла, к которым позже добавляются тихие звуки, производимые манипуляциями хозяина с чашей, чаем и утварью. Хозяин сначала проводит символическое очищение всей используемой утвари, затем приступает к приготовлению чая.

Чай засыпается в грубую керамическую чашу, туда же заливается небольшое количество кипятка, содержимое чаши размешивается бамбуковым венчиком до превращения в однородную массу и появления зелёной матовой пены. Затем в чашу добавляется ещё кипяток, чтобы довести чай до нужной консистенции.

Чашу с приготовленным чаем, хозяин с поклоном подаёт гостям (традиционно — по старшинству, начиная с самого старшего или самого почётного гостя). Гость кладёт на левую ладонь шёлковый платок (*фукуса*), принимает чашу правой рукой, ставит её на левую ладонь и, кивнув следующему по порядку гостю, отпивает из чаши. Затем он кладёт фукуса на циновку, обтирает край чаши бумажной салфеткой и передаёт чашу следующему. Каждый гость повторяет ту же процедуру, после чего чаша возвращается к хозяину. Употребление чая из общей чаши символизирует единение собравшихся.

Следующая стадия церемонии — хозяин готовит лёгкий чай в отдельной чашке для каждого из гостей. Начинается беседа. Эта часть церемонии — отдых, во время неё не говорят о делах, повседневных заботах. Предметом обсуждения становится свиток в *токо*, изречение, написанное на нём, красота цветочной композиции, чаша, другая утварь, сам чай. Непосредственно перед подачей чая гостям подаются сласти. В конце этой части церемонии гостям опять предлагается осмотреть утварь, использованную для приготовления чая на этот раз.

По завершении беседы хозяин, ответив на все вопросы гостей, с извинением покидает чайный домик, показывая тем самым, что церемония подошла к завершению. В отсутствие хозяина гости осматривают очаг, на котором готовился чай, ещё раз обращают внимание на цветы в *токо*, которые к моменту завершения церемонии должны раскрыться. Раскрывшиеся цветы служат напоминанием о времени, проведённом вместе участниками церемонии.

Пока гости покидают чайный домик, хозяин находится вблизи от его входа, молча кланяясь уходящим. После ухода гостей хозяин некоторое время сидит в чайном домике, вспоминая прошедшую церемонию и восстанавливая в памяти, оставшиеся от неё ощущения. Затем он уносит всю утварь, убирает цветы, протирает татами в домике и уходит.

В наши дни этот красивый и эстетичный обряд не теряет своей актуальности. В Токио каждая вторая экскурсия заканчивается настоящей чайной церемонией, правда, в полуторачасовом экспресс-варианте. На острове Кюсю (九州) тоже есть павильоны, где специально обученные мастера приготовят гостю чай по всем правилам.

В наше время искусством чайной церемонии в основном занимаются женщины. Сейчас нередко чайная церемония проводится не только в чайных павильонах, но и в одной из жилых комнат дома; часто чайной церемонии предшествует угощение. Однако неизменным остается дух чайной церемонии: стремление создать обстановку душевности, отойти от суетных, повседневных забот и дел. По-прежнему чаепитие — это время для бесед о прекрасном, об искусстве, литературе, живописи.

**Красота предметов чайной церемонии.**

Один из наиболее радостных моментов чайной церемонии – наслаждение ее предметами. Каждый из них является особенным объектом любования, отличается в зависимости от места изготовления и мастера.

***Тя-ван*** (чашки). Чайные чашки обычно фарфоровые. Существует большое разнообразие в зависимости от формы и места обжига, они отличаются общим видом, способом нанесения глазури.

***Тя-сэн*** (бамбуковый венчик). Бамбуковый предмет для взбивания *маття* и кипятка в чашке. Их виды отличаются по цвету, форме и размеру в зависимости от школ и целей использования. Они незаменимы и необходимы для чайной церемонии, однако их нужно постоянно менять. Когда приходят другие гости, готовятся новые венчики, в чем четко выражаются ценности чайной церемонии – она проводится один раз, кратковременна, но в красивой форме. Бамбук – превосходный материал, очень легкий и прочный, легко обрабатывается, по этой причине кончики и получаются настолько тонкими, но прочными и гибкими. Говорят, что эти кончики – жизнь бамбукового венчика, если они будут толще, то пена *маття* будет другой.

***Тя-сяку*** (ложка для насыпания чая). *Тя-сяку* обычно делается из бамбука, каждая из них отличается расположением коленьев бамбука и особой формой кончика. Выдающиеся мастера чайной церемонии и священники часто делают такие ложки вручную.

***Нацумэ*** (шкатулка для хранения «*усутя*» – слабого чая). Для *тя-но-ю* используются два вида чая – «*Койтя*» (крепкий чай), паста из порошкового зеленого чая *маття*, и «*Усутя*» (слабый чай), который взбивают перед тем, как пить. Для хранения *усутя* обычно используют шкатулки «*Нацумэ*», напоминающие по форме плоды финика китайского.

***Фукуса*** (салфетка для чайной церемонии) – квадратный кусочек шелка размером не более, чем 30 см. Ей пользуются когда протирают и очищают чашки и ложечки для чая, или когда открывают крышку горячего чайника, её складывают разными способами (*фукуса-сабаки*). Когда ей не пользуются, то кладут за пояс, это служит для гостей признаком того, что обладатель *фукуса* является хозяином.