

Список використаної літератури

1. Andre Gerolymatos, Red Acropolis, Black Terror: The Greek Civil War and the Origins of Soviet-American Rivalry, 1943–1949. – New York, 2004. – 336 p.
2. Lars Barentzen, John O. Iatrides, Ole Langwitz Smith. Studies in the history of the Greek Civil War, 1945–1949. – Copenhagen: Museum Tusulanum Press. – 1987. – 324 p.
3. Встречными курсами: Политика СССР и США на Балканах, Ближнем и Среднем Востоке в 1939–1947 гг. – Киров, 2014. – 354 с.
4. Калинин А. А. На переднем рубеже холодной войны: США, СССР и Гражданская война в Греции (1944–1949 гг.) / А. А. Калинин. – Киров, 2018. – 616 с.
5. Початок холодної війни та становлення біполярної структури міжнародних відносин // Міжнародні відносини та світова політика: підручник / кер. авт. кол. В. Ю. Крушинський; за ред. В. А. Манжолі. – К., 2010. – С. 61–94.
6. Зародження «холодної війни» 1946–1947 рр. // Овчаренко О. Історія європейської інтеграції: навчальний посібник. – Черкаси: Вертикаль, 2021. – С. 85–96.

Науковий керівник: к.і.н., доцент Овчаренко О. І.

Коваль Р. П.

Черкаський національний університет ім. Б. Хмельницького

ЧАЙНА ЦЕРЕМОНІЯ В КИТАЇ

Чайне дійство – це тонка техніка роботи зі станом, яка вчить створювати правильне середовище – як внутрішнє, так і зовнішнє – досягаючи гармонії між ними. Церемонія приготування чаю є ритуальною формою, яка досі проводиться в країнах Східної Азії. В кожній країні є свої особливості приготування чаю, є свої традиції і цей процес проходить по-різному, але у всіх них одна мета – досягти гармонії людини з природою [1, 2].

Елегантно пити чай весь світ навчила Піднебесна, де і зародився звичай проведення чайних церемоній. Тут до чаю особливе ставлення – це не просто національний напій, а «вогник життя» і «наймудріша з рослин».

Чай у Китаї відносять до «сімох речей, які вживають щоденно». Китайська чайна культура є унікальною і неповторною. Чай – це не просто напій, який ми звикли смакувати, він відіграє важливу роль у традиційній китайській медицині, кухні та буддизмі.

«Чайна культура Китаю» є різною в кожному регіоні держави. Вони відрізняються традицією вирощування та вживання чаю. Наприклад, «чайна культура Центральних рівнин Китаю» відрізняється від більш оригінальної культури Південно-Західного Китаю, звичай якої розповсюджені в провінціях Юньнань, Гуйчжоу та Сичуань. Ці райони особливі тим, що ще з давнини тут вирощували чай і у новий час вони не зазнали великого зовнішнього впливу та зберегли свої старі чайні традиції, які вже забули у районах Центрального Китаю. Також була самобутньою чайна культура Тибету (середина 700-х років), де розповсюджено вживання масляного та молочного чаю, що взагалі нехарактерно для інших провінцій Китаю.

Як відомо, що перші згадки про чайну церемонію зустрічаються в I-II ст. до н. е. Буддійські монахи використовували для заварювання і пиття чаю особливу церемонію. Пізніше народи Чаочжоу і Мінннань відродили традицію, визначили головні правила заварювання чаю. З'явився посуд, який став невід'ємною частиною ритуалу [1, 6].

За часів правління династії Мін, в XIV столітті, повністю сформувалася чайна церемонія Гунфу Ча. Були розроблені важливі аспекти: процес церемонії, зміст, мова, простір. За час правління імператора Цянь Лун чаювання стали щоденними. Вишукані чайні церемонії влаштовували для важливих гостей, послів. Згодом про Гунфу Ча дізналися в інших країнах світу [3, 96].

Гунфу-ча розкриває аромат і смак цієї дивовижної рослини. Мир та спокій – обов'язкові умови проведення гунфу-ча. Останній склад у цьому вислові перекладається як «чай», а перші два – «вища майстерність» або «вище мистецтво». Це мистецтво тонке і вишукане.

Чайна церемонія Гуну-Ча підходить для заварювання високогірних улунів, рідко – пуеру. Можна використовувати такі види улунів, як Дун Дін, Те Гуань Ін, Фен Хуан Дань Цун, Та Хун Пао та інші. Чай вирощується високо в горах, збирається і заготовлюється вручну.

Слід зазначити, що і воду потрібно кип'ятити правильно – один раз, при повторному нагріванні всі корисні властивості вбиваються. Визначити достатній нагрів води може тільки досвідчений майстер. Вважається, що якщо вода утворює бульбашки розміром 3 мм, температура досягла 75-85°. Цей стан води називається «очі краба». Якщо бульбашки стали більшими (до 8 мм) і з'явилися приглушені звуки кипіння («Шум вітру в соснах»), температура піднялася до стану «риб'ячі очі», тобто до 90-95°C [1, 17-25].

Щоб провести традиційну чайну церемонію, потрібно дотримуватися чітких правил і послідовності дій. Перший крок – підготувати чайне начиння. Чабань (чайний столик) прикрашається статуеткою чайного божества. Потім кип'ятять воду. Перевага надається м'якій, джерельній воді. Далі знімають її з вогню. Наступний етап – прогрівання посуду. Тільки тоді, призначений для заварки чай насипають в чахе (чайну коробочку). Потім чай вдихають, насолоджуючись ароматом. Далі чайник наповнюють сухим чаєм за допомогою лійки. Після чого відбувається пробудження чаю. Закривають чайник кришкою, укутують рушничком, збовтують, розгойдуючи чайник з боку на бік. Після цих дій, заливають у чайник гарячу воду. Важливо, що першу настойку чаю не п'ють, її використовують для омивання чайного листа.

Наступний крок – підготувати дві чашки: високу (венсябей) – символізує чоловіче начало, яку заповнюють на 3/4 об'єму чаєм та накривають низькою чашкою (чабей), яка символізує жіноче начало. Щільно притискають одну до іншої і перевертають. Можна зробити підношення готового чаю чайному божеству, омиваючи його чаєм. Венсябей розкручують за годинниковою стрілкою і насолоджуються ароматом. Потім можна зробити перший ковток.

Коли першу порцію чаю вип'ють, процес повторюється знову. Хороші улунські чаї заварюються від 5-7 до 10 разів. Китайці кажуть: «Відпив – доли, долив – відпий». Важливо, щоб під час церемонії бути спокійним душею та тілом. Це дуже відповідальний захід [2].

Таким чином, чай – це не просто напій, який допомагає втамувати спрагу, позбутися сонливості та наповнити організм. На своїй батьківщині він вважається «божественною блаженною росою», а церемонія його приготування – не просто мистецтво, а процес єднання душ. Чайна церемонія дарує спокій і щастя.

Список використаної літератури

1. Виноградский Б. Путь чая / Б. Виноградский. – Москва : Издательство «Известия», 2004. – 112 с.
2. Вовченко Д. Китайська церемонія чаювання крок за кроком [Текст] / Д. Вовченко // Велика Епоха. – 2010. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.epochtimes.com.ua/china/culture/kytajska-ceremonija-chajuvannja-krok-za-krokom-majster-klas-69997.html>
3. Цу Фенлей Китайская чайная церемония: основные этапы развития / Цу Фенлей // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. – 2008. – № 9. – С. 91-99. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2008_9_9

Науковий керівник: к.і.н., доцент Захарченко М. В.