

Чай пить - не дрова рубить

О тонкостях чайной церемонии рассказывает выставка в Иркутске.

Чай - такой привычный, и праздничный, и обыденный напиток, который согревает холодными вечерами, объединяет круг друзей и родных, даря нам свой разнообразный вкус и аромат. Встречая гостей, мы предлагаем им чай, завтракая, обедая или ужиная, мы пьем все тот же чай. Но мало кто из нас задумывался над тем, откуда пришел этот напиток, как его правильно подавать и как его делают.

10 декабря в Иркутском художественном музее имени Сукачева открылась выставка, посвященная чаю. 15 декабря - Всемирный день чая, и именно к этой дате работники музея решили подготовить выставку.

Представлена на ней коллекция предметов чаепития Японии и Китая XIX-XX столетия. Каждый предмет объясняет, как пьют чай в разных странах.

Предметы коллекции - это подарки музею, поступления из фондов и привезенные из разных стран экземпляры. Тут есть и работы, которые никогда прежде не выставлялись в музее, и каждая из них имеет свою историю...

Согласно древней китайской легенде, чай был открыт китайским императором Шень-Нуном в 2737 году до н.э., когда он кипятил воду для питья и туда попал листок какого-то растения. Он не стал его выбрасывать и попробовал напиток - тот оказался бодрящим и освежающим и понравился императору.

Существует и другая легенда. Буддистскому проповеднику, основателю чань-буддизма Бодхидхарме, надо было всю ночь медитировать, но он уснул. Проснувшись, он в гневе отрезал себе веки, чтобы больше не спать, и отбросил их в сторону. Из них вырос первый куст чая. Попробовав отвар из листьев, Бодхидхарма обнаружил, что он прогоняет сон...

Чашка чая - простейший символ радушия и духовной утонченности в традиционном китайском быте. Аромат бодрящего напитка, отличавшийся бесконечным разнообразием оттенков, а также форма, материал и цвет чайной посуды подчинялись требованиям стиля и символизировали чувства друзей, предавали их беседе более интимное звучание.

На выставке представлены разнообразные по формам, материалам, технике чаши и чайники, исполненные китайскими мастерами XIX-XX веков. Первые чайники в Китае были тяжелые и железные, рисунок на них был выполнен из мелких деталей. Позднее появились исинские чайники, который считались лучшими. Их делали из глины, которую добывали в городе Исинь, провинции Цзянсу. Чайники из красной глины в холодную погоду долго сохраняли тепло, в жару - предохраняли чай от скисания, обеспечивая к нему доступ воздуха.

Популярным прибором для классического чаепития в Китае была гайвань - кружка с крышечкой, в которой заваривался чай. Все предметы чаепития - тонкой работы, на них есть роспись, цветы и популярные в Китае рисунки.

В XIII веке обычай употребления чая пришел из Китая в Японию. Тяною - чайная церемония - получила широкое распространение во многих слоях общества. Чайный культ и его эстетика повлияли на многие виды и жанры японского искусства. Тончайшим знатоком ритуала, его философского смысла стали тядзины.

На выставке можно посмотреть фильм о том, как именно проходит чайная церемония в Китае и Японии, можно увидеть также приспособление для чаепития японцев: тьяваны - чаши, из которых они пьют чай.

В целом в своих работах японские гончары применяли асимметрию и легкую неточность форм, свободные затеки, живописные пятна глазури. Такие изделия отвечали идеалам простоты, близости к природе. После этого японцы начали производить маленькие изящные чайнички на одну порцию - кюсу. В чайной церемонии сянтя едва ли не выше всего славится изысканное благоухание напитка, а фарфоровые чашки и чайники лучше всего сохраняют первозданный аромат заваренного чая.

Чайный ритуал в Японии стал искусством жизни. Там даже создавались чайные домики для проведения этого ритуала.

С развитием русско-китайских отношений чай попадает в Россию и уже с XIII века становится популярным в домах зажиточных граждан - купцов и дворян.

На выставке можно увидеть картины, фрески и гравюры, показывающие нам ритуал чаепития в этих странах.

Оказавшись на выставке, ты попадаешь в другой мир, в другую культуру, которая открывает для тебя свои тайны и особенности. В день открытия выставки ее увидели ученики и преподаватели школ - все были в восхищении. Экскурсию проводила искусствовед Алена Кабунова, которая изучает культуру стран Востока.

Выставка продлится до конца новогодних праздников.

Автор: Евгения Костицина © Байкальские Вести КУЛЬТУРА, ИРКУТСК 👁 6168 22.12.2009, 12:16 📄 213

URL: <https://babr24.com/?ADE=82958> Bytes: 4330 / 4330 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)