Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Таганрогский педагогический лицей - интернат»

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОЕКТНАЯ РАБОТА

Тема: «СЕКРЕТЫ ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Автор работы:Куркина Ксения, 11«У» класс Научный руководитель: Туранова Анастасия Юрьевна,Заведующая библиотекой |

г. Таганрог

2024 год

# Оглавление

[Введение 3](#_Toc124320175)

[Основная часть](#_Toc124320184) 3

1. Секреты чайной церемонии…………………………………………………..3

2. Подготовка чайной церемонии…………...………………………………….4

Заключение……………………………………………………………………………5

Список литературы...…………………………………………………………………5

# Введение

# Актуальность

# Понимание китайской чайной церемонии дает представление о китайской культуре, философии и социальных обычаях. Он также предлагает уникальный взгляд на осознанность и понимание природы.

# Цель проекта:

# Цель — изучить тонкости китайской чайной церемонии, подчеркнув ее культурное значение и искусство приготовления и подачи чая, провести чайную церемонию.

# Задачи:

* Узнать о культурном контексте китайской чайной церемонии, различных видах китайского чая.
* Познакомиться с традиционными методами приготовления чая.
* Систематизировать материал, сделать выводы.
* Провести чайную церемонию.

# Объект проектирования:

# Чайная церемония.

# Предмет проектирования:

Погружение в тонкости проведения чайной церемонии, знакомство с чаем.

# Методы проектирования:

- научно поисковые: сбор и изучение материалов по данной теме;

- Аналитические: анализ собранного материала

- передача эстетических, чувственных и духовных аспектов церемонии.

# Материалы проектирования:

# Инструменты для чайной церемонии, чай.

# Практическая ценность:

Проект будет способствовать обучению и вдохновению людей в области традиционной китайской культуры, а также развитию осознанности и понимания искусства чая.

# Основная часть

1. **Секреты чайной церемонии.**

Китайская чайная церемония имеет богатое культурное значение. Это традиционная практика, уходящая корнями в историю Китая. Церемония включает в себя приготовление и подачу чая с точностью и изяществом. Этот процесс символизирует гармонию, уважение и спокойствие. Любители чая принимают участие в этом ритуале, чтобы оценить искусство приготовления чая. Каждый шаг церемонии имеет свою символику. Церемония часто проходит в мирной и безмятежной обстановке. Он подчеркивает внимательность к каждой детали. Заваривание и подача чая – это кропотливый и продуманный процесс. Китайская чайная церемония часто включает в себя определенные виды чая, такие как улун, зеленый или жасминовый. Церемония способствует чувству общности и единения. Это возможность для значимого социального взаимодействия. Во время церемонии ведущий и гости ведут задумчивую беседу. Подача чая – это жест гостеприимства и дружбы. Церемония способствует чувству связи с природой и традициями. Использование особой чайной посуды придает церемонии эстетическое измерение. Эта посуда часто имеет символическое значение. Чайная церемония воплощает в себе принципы баланса и гармонии. В китайской культуре это считается формой искусства. Процесс заваривания и разлива чая выполняется с изяществом и намерением. Каждое движение в церемонии продумано и осознанно. Церемония часто сопровождается успокаивающей фоновой музыкой. Атмосфера создана так, чтобы вызывать умиротворение и внимательность. Чайная церемония считается формой медитации и размышлений. Это побуждает участников присутствовать в данный момент. Приготовление и подача чая требуют умения и точности. Церемония может варьироваться в зависимости от региональных традиций и обычаев. Некоторые церемонии могут включать в себя определенные ритуалы или жесты.

Китайская чайная церемония оказала влияние на чайную культуру во всем мире. Он стал источником вдохновения для любителей чая во всем мире. Церемония представляет собой глубокую оценку искусства чая. Это способ почтить и отпраздновать культурное значение чая. Практика чайной церемонии передавалась из поколения в поколение. Это почитаемая традиция, которая продолжает процветать и в наше время.

Церемония отражает философию даосизма и конфуцианства. Он воплощает идеалы уважения, смирения и внимательности. Ритуальный характер церемонии добавляет ощущение красоты и элегантности. Чайная церемония подчеркивает важность ритуалов и традиций в китайской культуре. Это вечный символ гостеприимства и изящества.

Церемония часто включает в себя последовательность точных движений и жестов. Использование определенной чайной посуды является неотъемлемой частью церемонии. Церемония призывает участников оценить чувственный опыт чая. Он воспевает чувственное наслаждение ароматом, вкусом и текстурой.

Китайская чайная церемония способствовала осознанному употреблению чая. Это стало способом насладиться и оценить нюансы чая. Церемония служит напоминанием о взаимосвязи всего сущего. Он представляет собой глубокое почтение к природе и стихиям.

Церемония часто включает минуту молчания и размышлений. Это позволяет участникам сосредоточиться и обрести внутренний покой. Китайская чайная церемония воплощает в себе концепцию «чадао» или «путь чая». Это отражает целостный подход к оценке чая. Церемония отражает идею чая как моста между людьми и природой. Это праздник простоты и элегантности.

Чайная церемония является глубоко укоренившейся частью китайского культурного наследия. Он занимает особое место в сердцах любителей чая во всем мире.

1. **Подготовка чайной церемонии**

Для выполнения целей проекта – проведение чайной церемонии – мы подготовили следующие инструменты: чайная доска (чабань), чашка с крышкой (гайвань), чаша справедливости (чахай), чайная коробочка (чахэ), пиалы, набор чайных инструментов (ча дзю), пуэр. В процессе объясняются аспекты чайной церемонии.

ВЭНЬ ХУ ТАН БЕЙ — ПРОГРЕВ ГАЙВАНИ

Расставляем посуду на чабани или столике, а затем заполняем гайвань кипятком. Через 15 секунд стенки нагреются и стерилизуются, после чего воду нужно слить. Используем для этого чабань.

ЖАНЬ ШАНЬ ЦЗЯ МИН — ОЦЕНИВАНИЕ ЧАЯ

Зачерпнем бамбуковой ложкой чайные листья и положим немного в чахэ. Передаем чайную коробочку сидящему слева от вас человеку. Он должен вдохнуть запах чая и ощутить его глубокий аромат. Так происходит знакомство с будущим напитком. Затем чахэ передаётся следующему участнику церемонии и так далее, пока коробочка не вернётся обратно к вам.

ВУ ЛОН РУ ЛОНГ — ДОБАВЛЕНИЕ ЧАЙНЫХ ЛИСТЬЕВ В ИСИНЬ

Насыпем чай в посуду из расчёта 15 г (примерно 3 бамбуковых ложки с горкой) на 150 мл воды.

СУАН ХУ ГАО ЧОНГ — ПРОМЫВАНИЕ ВЫСОКОЙ СТРУЁЙ

Заливаем чай водой необходимой температуры. Наполняем посуду до краёв тонкой струйкой с высоты 50–70 см. Стараемся сделать это в состоянии глубокого спокойствия: знакомство листьев с водой — очень значимый этап церемонии.

ЧУН ФЭН ФУ МИАН — ОЧИЩЕНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

С помощью фарфоровой ложки убираем пузырьки и чайные листочки, которые поднялись на поверхность. Закройте гайвань крышкой и сливаем жидкость через пару секунд — первый чай не пьют. Омываем им чашки. В процессе листья начнут раскрываться и отдавать аромат.

ЗАЙ ЧЖУ ЦИН КУАН — ЗАВАРИВАНИЕ ЧАЯ

Теперь приготовим чай, которым можно насладиться. Снова заполните ёмкость до краёв, но уже низкой струёй. Она должна быть до 15 см.

# Заключение

Цель достигнута, задачи решены при помощи избранных методов, выводы сделаны, продукт создан. Проект направлен на углубление и понимания китайской чайной церемонии, служащей мостом между традициями и современностью, подчеркивая ее актуальность в современном мире. В заключение, цель проекта – обеспечить всестороннее понимание китайской чайной церемонии, подчеркнув ее культурное, социальное и духовное значение.

Чай имеет богатую историю, насчитывающую тысячи лет, и имеет важное культурное значение для Китая.

# Список литературы

1. «Классика чая: происхождение и ритуалы», Лу Юй. <https://translated.turbopages.org/proxy_u/en-ru.ru.8bd1ee6d-656f8464-15cd7e40-74722d776562/https/en.wikipedia.org/wiki/The_Classic_of_Tea>

2. «Древнее искусство чая: мудрость древних китайских мастеров чая», Уоррен Пельтье. <https://translated.turbopages.org/proxy_u/en-ru.ru.078fa7ea-656f84a1-cf8604a5-74722d776562/https/www.overdrive.com/media/621905/ancient-art-of-tea>

3. «Китайское искусство чая» Джона Блофельда.

4. «Книга чая» Какудзо Окакура

<https://translated.turbopages.org/proxy_u/en-ru.ru.978d375b-656f8556-6b3b237c-74722d776562/https/en.wikipedia.org/wiki/The_Book_of_Tea>

1. «Путь чая: размышления о жизни с чаем», Аарон Фишер

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**Виды чая**

В Китае существует семь групп чаев.

1. Зеленые чаи.

2. Желтые.

3. Белые чаи.

4. Улуны.

5. Красные чаи.

6. Чёрные чаи.

7. Пуэры.

Каждая из этих групп - это свое направление, своя школа. Каждая группа заключает в себе большущее разнообразие чаев. Так, например, зеленых чаев - великое множество. Улунов – тоже немало. А Пуэров – вообще не счесть! Чем же отличаются чаи из разных групп?

Во-первых, сырьем. Чайный лист для каждой из этих групп собирается с определенных чайных кустов. Для зеленых сортов чая подходят одни виды чайных кустов. Для улунов – другие. Для красных чаев – третьи и так далее. На сегодняшний день в Китае известно более 260 разновидностей чайных кустов камелии.

И во-вторых, способом обработки. Способы обработки чайного листа различаются от группы к группе.

Зеленый чай. Это, пожалуй, самый популярный чай в Китае. Он выращивается во многих провинциях Поднебесной. И существует воистину огромное количество разновидностей зеленых чаев. Все они в той или иной степени отличаются друг от друга, но в то же время объединены в одну группу зеленых, потому что методы их обработки очень схожи. Зеленый чай - это почти не ферментированный чай. Его обработка занимает несколько часов. И он практически не подвергается механическому воздействию. Над ним колдуют аккуратно и с любовью. Смысл зеленого чая заключается в том, чтобы максимально сохранить целостность листа. А визуально качество зеленого чая определяется по тому, насколько целен и красив его лист. Именно по этой причине зеленый чай никогда не упаковывают в вакуум. Очень многие зеленые чаи производятся не из чайного листа, а именно из почки – самого верхнего молодого росточка. Они трудоемки в сборе и очень нежны. Зеленые чаи обладают ярко выраженными цветочными ароматами, чудесными вкусами и богатейшими послевкусиями.. К наиболее популярным зеленым чаям относятся такие сорта, как Лунцзин, Маофэн, Люань Гуапянь, Чжуецин, Тайпин Хоукуй, Билочунь, Аньцзи Байча. Пусть вас не смущает сложность этих названий. Все эти чаи производятся в разных географических районах Китая. Но обрабатываются по схожей технологии. Ошибочно считать, что все, что зеленого цвета, является зеленым чаем. Нет, это не так. Белые чаи, желтые чаи и светлые улуны – тоже зеленого цвета. Но к группе зеленых чаев они не относятся.

Белый чай. Китайские белые чаи обладают тончайшим ароматом и нежнейшим вкусом. В них - цветочные, фруктовые и медовые нотки. Китайские белые чаи – очень чистые. Нужно быть таким же чистым в ответ. Нужно захотеть их понять. Белый чай выращивается всего лишь в нескольких провинциях Китая. И собирается он с определенных кустов. Одними из самых распространенных видов чайных кустов для производства «белых» являются 政和大白茶 (Zhenghe Da Baicha）и 福鼎大白茶（Fuding Da Baicha). Особенностью этих чайных кустов является то, что чайная почка покрыта белым ворсом. Отсюда и название чая. Способ производства белых чаев отличается принципиально. Их практически не обрабатывают. Белый чай снимают с куста и высушивают на солнце. Все. Его не подвергают ни механической, ни термической обработке. Это не ферментированный чай. Именно поэтому их можно считать самыми насыщенными витаминами и самыми полезными для здоровья. Белые чаи довольно сильно отличаются друг от друга по внешнему виду (так, например, Байхао Иньчжэнь совсем не похож на Гунмэй), но тем не менее даже при беглом взгляде без труда можно установить, что они белые, именно по этому пушку на почках.

Желтые чаи. Желтый чай – это элита. Чаи с очень глубокими ароматами. Эти чаи выращиваются в пяти провинциях Китая. И каждая из этих провинций производит собственный желтый чай. Желтые чаи объединяет одна общая черта в процессе производства. Это этап, который называется «томление». После того как чайный лист собрали, просушили, подогрели и «прохлопали», его заворачивают в специальную гигроскопическую бумагу небольшими порциями по 0.5 кг, а затем убирают на несколько дней в темное прохладное место. За это время чай «желтеет». Условно говоря, с ним происходит то же самое, что и со скошенной травой, когда ее собирают в стога. Она желтеет. Этот производственный этап придает чаю узнаваемый специфический аромат и привкус, который отличает его от остальных видов чаев. Внешне желтые чаи схожи с некоторыми видами белых и зеленых. Но, при наличии определенного опыта, вы без труда сможете отличить одно от другого. Желтые чаи производятся исключительно из верхних почек. Самые известные сорта желтых чаев – Мэндин Хуан Я с легендарного горного массива Мэндин в провинции и Цзюньшань Иньчжэнь – это чай, который выращивается на берегах одного из самых красивых озер Китая - озера Дунтин в провинции Хунань.

Улуны. Многие не сразу понимают, что такое улуны, и ошибочно считают, что это какой-то сорт чая. Давайте избежим этой ошибки. Улуны – это целая группа чаев. Улуны выращиваются в южных провинциях Китая. И каждая из этих провинций производит свои собственные сорта улунов. Например, есть гуандунские улуны – это улуны, выращенные в провинции Гуандун. Или южно-фуцзяньские улуны – улуны, выращенные на юге провинции Фуцзянь. (К ним же относится легендарный Тегуаньинь). Или еще, например, северо-фуцзяньские улуны (это знаменитые Дахунпао, Шуйсянь и Жоугуй). Я вас не запутал сложными названиями? Все смогли выговорить с первого раза? )) Тогда продолжаем… Улунов существует огромное множество Каждый вид улуна собирают со своего вида куста. Например, для Тегуаньинь это 毛蟹（Maoxie）. А для Дахунпао это 大红袍（Da Hong Pao). Улуны принципиально можно разделить на две подгруппы. Внимание! Это светлые улуны и темные улуны. К светлым относятся все те, что зеленого цвета. К темным - темного. Тегуаньинь – светлый улун. Дахунпао – темный. У светлых улунов свежесть - это критический показатель. Их хранят в вакуумных упаковках и в холодильниках при температуре -18. У темных улунов свежесть не имеет никакого значения. А многие китайцы наоборот считают, что чем старше темный улун, тем он богаче. Их хранят в комнатной температуре и единственное требование - это чтобы помещение было сухим. (Юго-восточная китайская влажность – это основной враг чая). Что объединяет в одну группу эти такие разные чаи? Конечно, способ производства. Все улуны – это полуферментированные чаи. Улуны производятся не из почек, а именно из чайного листа. Из первого, второго, третьего, четвертого, а иногда и пятого сверху листочков.

Красный чай. Это самый распространенный в мире чай. В Индии, на Цейлоне и в Кении тоже производят красные чаи. Именно красные чаи мы покупаем в наших супермаркетах, по-русски называя их черными. Но китайские красные чаи отличаются от тех, что можно купить в магазине за углом в расфасованном виде. У китайских красных чаев другой цвет. Другой вкус. Другой аромат. Совсем другая крепость и количество заварок. Красные чаи – это сильно ферментированные чаи. В процессе производства их обрабатывают и механически, и термически, и пропаривают, и прожаривают. Это сложный процесс, который занимает несколько дней. За это время чайный лист практически полностью окисляется, темнеет, а потом и буреет.

Черные чаи. Черный чай производится в провинциях Хунань, Хубэй, Гуанси и Сычуань. Это не такой популярный чай на внутреннем рынке Китая, но тем не менее он имеет своего потребителя. Черный чай – по-настоящему черный. И в процессе своей обработки становится полностью ферментированным. На сто процентов. Этим листьям достается больше всего от рук чайных мастеров. Процесс производства черного чая, пожалуй, самый сложный и длительный. Сначала лист проходит несколько этапов проветривания, подвяливания и скручивания. Потом его мнут и выжимают соки. А затем засыпают в гигантские бункеры и нагревают их. В этих бункерах под воздействием температуры и влаги чай активно ферментируется в течение десятков часов. На выходе он становится абсолютно черным и мягким. Затем его просушивают. А потом и прессуют. Черный чай традиционно прессуется в виде плиток либо в виде цилиндров. Черный чай дает бурый, темный настой и обладает ярко выраженным ароматом. В его аромате присутствует терпкость, пряности, фруктовые нотки и «деревенские запахи». Это неоднозначный, особенный и довольно локальный чай, который понимаешь не с первого раза.

Пуэры выделяют в отдельную группу китайских чаев. Потому что у них есть одна серьезная особенность. Они бывают двух принципиально отличных видов. Это зеленый – Шен Пуэр. И темный - Шу Пуэр. И я сейчас вкратце расскажу о каждом из них. Но прежде мне стоит сказать, что пуэрами могут называться только те чаи, которые выращены и произведены в провинции Юньнань. Это южная провинция Китая, граничащая с Тибетом. Если мануфактура по производству чая стоит в нескольких километрах по ту сторону границы – всё - такие чаи уже не будут считаться Пуэрами. А мануфактуру не сертифицируют. Да, это государственная протекция. Для производства Пуэров используют большие листья. Считается, что чем больше лист, тем выше качество Пуэра. Самые дорогие и великолепные виды этого чая производятся из встречаются сады из таких чайных деревьев, внешне они похожи на яблоневые или грушевые сады. Фермеры с помощью лестниц собирают с них чайный лист, обрабатывают его и сдают это сырье на фабрики, где его прессуют блины. 勐海大叶茶（C. sinensis Var assarmica CV. Menghai Daye Cha）- это пример ботанического названия одного из самых распространенных видов чайного дерева для производства Пуэров. Важно сказать, что в большинстве случаев Пуэры прессуют. Именно поэтому в продаже мы часто видим их в форме блинов, кирпичей, гнезд, плиток и так далее. Редко, но все же встречается и весовой Пуэр. Почему этот вид чая прессуют? Так сложилось исторически. Древнекитайским логистическим компаниям было не очень удобно перевозить большие и легкие объемы грузов. Поэтому они просили производителей прессовать чай. Такая традиция сохранилась до наших днейПуэр – невероятно древний чай. Его история – это сотни лет. Современный рынок Пуэров огромен и интересен. Это и пираты, и подделки, и сверхприбыли, и даже государственные инвестиции. В провинции Юньнань сосредоточены тысячи и тысячи сертифицированных заводов и фабрик по производству Пуэров. И еще столько же несертифицированных мелких производств. В Пуэрах существует два направления. Это светлые Шен Пуэры. И темные Шу Пуэры. Технологии их производства различны. Начнем со светлых. Фермеры снимают лист для производства светлых Шен Пуэров с чайных деревьев, затем подвяливают его на солнце, затем обрабатывают на огне в больших металлических котлах. Потом высушивают, перебирают и сгружают в огромные мешки. Такое сырье называется «маоча». Заводы и мануфактуры скупают это сырье у фермеров и по специальной технологии прессуют его в формы. В светлых Шен Пуэрах определяющим фактором является качество исходного сырья. Чем старше деревья, с которых собрали лист, чем больше сам лист и чем выше расположена плантация, тем качество чая будет лучше, аромат ярче, вкус насыщеннее. С каждым годом хранения светлые Шен Пуэры становятся темнее, мудрее и плотнее. Они приобретают новые оттенки аромата и вкуса. А их стоимость вырастает примерно на 25% в год. Считается, что чем старше Пуэр, тем лучше. Молодые Шен Пуэры объективно не так хороши, как пяти-шестилетние. Шен Пуэры, выдержанные 5-6 лет, являются оптимальными по соотношению цены и качества. Они не так дороги, но в их вкусе почти полностью уходит горечь и терпкость, свойственная молодым Шен Пуэрам. 12-15-летние Шен Пуэры считаются эксклюзивом и стоят действительно дорого. Шен Пуэры потрясающе вкусны и интересны. Аромат этого чая невероятно насыщенный. Таким образом, технология производства темного Шу Пуэра максимально приближает его к выдержанному Шен Пуэру. Но тут есть важный момент. Приближает! Но не делает его точно таким же. Это надо понимать. Считается, что темный Шу Пуэр точно так же становится лучше год от года. Хотя эти изменения не так очевидны, как у светлых Шен Пуэров. Темный Шу Пуэр можно пить молодым. И даже совсем свежий Шу Пуэр, который спрессовали в блин всего несколько дней назад, уже будет вполне хорош. Важно сказать, что темные Шу Пуэры практически никогда не производятся из дорогостоящего сырья. Для их производства используется ординарный чайный лист с относительно молодых плантаций. По этой же причине темные Шу Пуэры значительно реже являются объектом коллекционирования, в сравнении со светлыми Шен Пуэрами. Шу Пуэры дают темный, почти черный цвет настоя. Это густой, бархатистый чай с таким же густым и бархатистым ароматом. В аромате этого чая часто доминируют «деревенские нотки» и «землистость» Новичков часто смущают такие запахи, но после того как к ним привыкнешь, оторваться от этого чая становится уже не просто. Китайцы верят, что Шу Пуэры позитивно сказываются на пищеварении, работе желудочно-кишечного тракта и способствуют похудению. Любой доктор традиционной китайской медицины подтвердит эти слова. Шу Пуэры считаются самыми правильными чаями с точки зрения здоровья. Наверное, стоит сказать, что в провинции Юньнань самая высокая продолжительность жизни в Китае. Шу Пуэр – это чай, который обязательно нужно знать! На сегодняшний день это самый популярный из китайских чаев на российском рынке.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**Традиционные методы приготовления чая.**

В настоящее время ритуалы, соблюдаемые китайцами, делятся на несколько типов в зависимости от времени их проведения:

рассветный чай – проводится с 4 до 6 часов утра;

утреннее чаепитие – ровно в 6 часов утра;

послеобеденная церемония – проводится после 13 часов;

вечерний чай – ровно в 18 часов;

ночная церемония – с 23 часов 30 минут до 4 часов утра;

торжественное чаепитие – проводится во время национальных торжеств.

В чем суть чайной церемонии? Главная цель – отвлечься от повседневной суеты и насладиться вкусом. Она делится не только по правилам распорядка, но и по разновидностям, среди которых можно выделить:

Приготовление чая в гайвани. Это самая распространенная разновидность обряда, где используется гайвань – чашка, оснащенная крышкой. В большей степени выполняет роль чайника.

Способ запаривания «пиньча». Заключается в том, что провяленные листочки заливаются кипятком в обычном чайнике. Главное отличие от предыдущего варианта в том, что чайный мастер использует минимум столовых предметов.

Способ «гунфу-ча». В этом случае процедура немного сложнее, и здесь производится больше манипуляции с аксессуарами. Каждому участнику дается две пиалы, они символизируют женское и мужское начало. Питье нужно переливать из одной чаши в другую, где из пиалы мужского начала принимающий ее наслаждается ароматом, а из женской употребляет непосредственно отвар.

Чжаочжоуский порядок. Один из самых сложных и красивых. Для мероприятий используется только коллекционный фарфор или изделия из глины. Наиболее широко они распространены в Китае и Японии.

Варка чая методом Лу Юя. В обряде мастер вместе с остальными смотрит, как в прозрачном чане закипает вода, а затем туда добавляются ферментированные листья. Они раскрываются, и все могут насладиться вкусным питьем и завораживающим зрелищем.

Правила проведения

Как проводить чайную церемонию правильно? Как было сказано выше, в каждой стране есть своя культура, она существенно отличается от других и имеет свои «изюминки». Давайте рассмотрим, как в других странах организуется действо:

В Китае

Так как истоки начались именно с Китая, то жители Поднебесной уделяют процессу особое внимание и пытаются вложить в него больше философского смысла. Перед тем как приступить непосредственно к процедуре, чайный мастер рассказывает историю возникновения выбранного им сорта, чтобы присутствующие смогли успокоиться и настроиться на нужный лад. Китайцы даже разделяют обряд по мероприятиям, например: по случаю семейной встречи, в знак уважения, в поддержание традиции.

В зависимости от выбранного случая мастер подбирает определенный вид заварки. Также должно быть выбрано место, где будет хорошее освещение и желательно присутствует природная растительность. На полу расстилаются ковры и мягкие подушки, а все предметы размещаются на низких столиках. Настой подается прямо в чайнице, но перед этим она пускается по кругу, чтобы гости смогли прочувствовать непередаваемый аромат определенного сорта.

Затем его наливают в высокую емкость, а для придания жизненной силы некоторые поливают чаем столовые игрушки, которые расставляются прямо на доске. У китайцев есть «чайный пруд», куда они сливают остатки.