

18+

Интермодальная мастерская

## Путь чая, путь аромата



# Мария Александровна Ярославская

## Путь чая, путь аромата

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=48781525](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48781525)*

*ISBN 9785005087393*

### **Аннотация**

В книге рассказывается о традиционных церемониях, чайной и аромата, неотъемлемой части японской культуры. Содержит идеи для проведения в российских условиях, для ознакомления, а также изучения языка. Данная книга продолжает серию «Интермодальной мастерской» и японской культуры. В серию входят книги: «Легенда о зодиаке», «Зодиакальное чиогами», «Суми э и каллиграфия к празднику». Фото на обложке: Руслан Алексеевич.

# Содержание

От автора	5
Садо (тядо или ча до)	7
Конец ознакомительного фрагмента.	13

# Путь чая, путь аромата

*Редактор* Мария Александровна Ярославская

*Фотограф* Татьяна Завьялова

*Фотограф* Руслан Алексеевич

© Татьяна Завьялова, фотографии, 2019

© Руслан Алексеевич, фотографии, 2019

ISBN 978-5-0050-8739-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# От автора

В данной книге я расскажу о двух видах традиционного японского искусства Садо – чайной церемонии и Кадо – церемонии благовоний.

Они тесно переплетаются.

Отличная идея провести необычно торжество!

С уважением, Мария Ярославская



Фото: Руслан Алексеевич

# Садо (тядо или ча до)





Фото: Татьяна Завьялова, на свитке Марией Ярославской написано: «чай это жизнь, чай это мечта»

Садо (тядо или ча до) дословно переводится, как «чайный путь».



Фото: Татьяна Завьялова

Второе название тянойю, состоит из ритуалов, которые

показывают всю глубину действия, с одной стороны.

Садо являет собой вершину культуры Японии, вмещает в себя и другие виды искусства: керамика, архитектура, живопись, флористика, каллиграфия.

Чайная церемония это и правила поведения гостей, гостеприимства. Актуальна среди девушек, таким образом, девушки готовятся к семейной жизни. Чтобы научиться заваривать чай необходимо более десятка лет. Контакт с дзен-буддизмом уже утерян.

Тянойю создал Сэн Рикю (живший с 1522 года по 1591 год). Воплотив философию садо в жизнь. По преданию, Сэн Рикю был назван мастером чая двумя знаменитыми сегунами Нобунага и Хидэйоси.

Учение СэнРикю содержит 4 основных принципа:

- 1.чистота (сей)
2. гармония (ва)
- 3.уважение (ней)
- 4.спокойствие (яку).

7 правил чайной церемонии:

При составлении букетов необходим пример природы.

Уголь разжигать, лишь для доведения воды до состояния слабого кипения.

Чай подается в специальном количестве.

Внимательно следите, чтобы в летний период чайный домик был прохладен, а зимой согревал.

Церемония должна проводиться только в правильное время.

«Дождь может начаться даже в отличную погоду».

«При принятии гостей следует оказывать уважение».

Школы садо, а именно Мусянокодзи-сенке, Ура-сенке и Омоте-сенке.

Суть тянойю – каждый человек должен заботиться о другом, при этом не думать о себе, потому что все люди в обществе связаны друг с другом.

Тядзи – это японская чайная церемония, при которой подают тя-кайсеки (вегетарианская еда). Приносят первой, чтобы потом не перебивать вкус чая. Еще одно направление – кайсеки рёри, в этой трапезе подают много блюд.

Кайсеки означает «камень в объятиях». Монахи согревались нагретыми камнями, чтобы перенести холод или голод. Современное меню тя-кайсеки суп, рис, томленое блюдо, закуску, блюдо, жаренное на гриле, маленькую порцию прозрачного супа, соленые овощи, горячую воду. Обязательно подают саке. Посуда должна отвечать сезону.

Тядзи бывают 7 видов:

Самая важная полуденная тядзи (11—12 часов дня).

Тядзи утренняя (6 часов), ее организуют в летний период.

Тядзи вечерняя (начало сумерек), организуется зимой.

Тядзи закатная (4 часа дня), организуется в середине зимнего периода.

Тядзи заботы начинают после официальной тядзи, в случае если кто-то не смог прийти.

Тядзи после трапезы организуют после завтрака, обеда или ланча.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.