

рубрику ведет **иван матвеев** [oam@rdw.ru]



формула формы

Японская чайная церемония поможет научиться видеть красоту и гармонию окружающего мира, понимать совершенство человека и природы, и в результате полностью измениться самому

То, как вы перемещаетесь по чайной комнате, в какой последовательности достаете предметы для проведения действия, где и под каким углом их располагаете, как достаете и убираете, одним словом, — все, вплоть до мельчайших деталей, в японской чайной традиции основательно регламентировано. И распространяются эти правила не только на того, кто чай готовит (по традиции хозяин дома), но и на гостей: когда взять угощения, каким

образом повернуть чашу с чаем, куда ее потом поставить, что и когда говорить другим гостям — нюансов множество. Человеку, не знакомому с японской культурой вообще и чайной, в частности, может показаться, что подобная строгость соблюдения правил, установленных сотни лет назад, излишне усложняет предельно простой процесс — приготовление чая. Однако подобное мнение поверхностно, ведь в безукоризненном соблюдении традиции как раз заложен ключ и к ее пониманию,

и к изменению собственного мировосприятия.

Мне посчастливилось побывать на занятии у японского мастера: Нисикава сэнсэй (учитель) приезжал в московское представительство одной из четырех традиционных японских чайных школ — Урасэнкэ, и его урок напоминал настоящий спектакль.

Сэнсэй садится спиной к северной стене, в особой нише которой (токонома) вешают свиток с живописью или каллиграфией, ставят вазу с цветами или веер с особой надписью, подбирая эти предметы сообразно дню, времени года и теме чаепития. По левую руку от сэнсэя, а значит, ближе всего к токонома, располагается главный гость (сесяку), играющий одну из ключевых ролей в чайном действе: этот человек должен отлично знать чайный ритуал, поскольку вместе с хозяином он задает характер действию. Следом за главным гостем места занимают остальные — как правило, от двух до четырех человек. Хозяин же располагается по правую руку от сэнсэя, рядом с очагом, на который ставится чайник для воды.

Наблюдая за тем, как и в какой последовательности хозяин достает и использует предметы, какими движениями он складывает шелковую салфетку и протирает ею особую бамбуковую ложечку, которой клал в большую керамическую чашу перемолотый в порошок чай, сэнсэй подмечает ошибки и погрешности, поясняет нюансы. Залитый горячей водой порошок чай (мат-ча) перемешивается и взбивается специальным бамбуковым венчиком до образования пенки, и чаша особым образом подается главному гостю. После того как первый гость испил густого, похожего по консистенции на наваристый гороховый суп, чая, полюбовался чашкой и вернул ее,

хозяин делает напиток для следующего гостя — и так далее. Когда чая испробуют все участники, и все взаимные благодарности будут высказаны — церемония заканчивается.

Каждому хозяину по окончании действия сэнсэй дает наставление, и именно одно из них раскры-

ло для меня всю суть процесса. Мастер сказал: «Самое главное — это внутреннее состояние человека, который делает чай. Посредством верной последовательности определенных традицией действий мы можем передать это состояние гостям наилучшим образом. Постигая правильную

форму, мы учимся отношениям между человеком и предметом, человеком и человеком, человеком и природой».

ИВАН МАТВЕЕВ

■ **Московское отделение японской школы Урасэнкэ.** Пл. Борьбы, 13А, стр. 1. Клуб ИНБИ, 4-й эт., Дом Белого Журавля. 998-38-95.
www.chanoyu.ru, info@chanoyu.ru