

Архангельск

28 Чай

Хаси

30

32 Вино

Люди любят

38

41 Сеть обсуждает

—Что значит иероглиф на стене?

—Любовь. стр. 28

Палочки-выручалочки

стр. 30



стр. 32

То, что не убивает,
делает нас сильнее стр. 38



Шелковый аромат Поднебесной

Путешествие
на Восток
и традиции
мастеров
чаепития



... **В** маленькой комнате, украшенной атрибутами китайской культуры, приятно пахло какой-то пряностью. Под ногами замысловато разложены квадратные подушки. Как раз на них и предстояло нам удобно устроиться на ближайшие часа полтора. Во всей гармонии тихой музыки, расписного веера, иероглифа на стене и различной китайской чайной утвари на небольшом постаменте выделялась, пожалуй, одна фигурка японской гейши. Ее мы деликатно убрали с глаз, чтобы окончательно почувствовать себя в Поднебесной.

Да-да, вот такой маленький островок Китая прямо посреди северных архангельских новостроек и «деревяшек». Чайная «Шелк». В компании с гостем из Поднебесной (из города Урумчи, что на северо-западе Китая) мы решили познать философию настоящего китайского чаепития. Надо сказать, что Миша (это по-русски, а по паспорту — Ли Фань) в России меньше года. Первый вопрос к Мише возник сам собой:

— Что значит иероглиф на стене?

— Любовь.

Через полчаса были переведены все надписи в интерьере, на подушках тоже. Выяснилось, что

веер на стене — и тот с особым смыслом! Что такое чайная церемония, знал только Миша. Поэтому, когда нам подали чайную карту, я немного растерялась... Столько названий и видов чая я даже представить себе не могла.

— Миша, какой чай самый лучший?

Он задумался, подбирая русские слова: «Большая красная одежда». Мы вопросительно посмотрели на девушку, которой предстояло провести чайную церемонию. Она объяснила, что это черный чай «Большой красный халат» или, как еще называют, «Большое красное одеяние Императора». Миша не удержался и прокомментировал: — Мне не нравится ваш чай, который продается в магазинах. В пакетиках. Он не настоящий, он слишком ... — гость взял в руки свою записную книжку, нашел нужное слово, — пряный!

В настоящем китайском чае не бывает ароматизаторов, лимона, мяты, и всего того, чем пичкают нас производители модных марок чая. Пока беседовали о чае, снова появилась девушка-ведущая (чайные церемонии ведет хозяин дома, но мы же в кафе) с небольшим прозрачным чайником в руках. Присела около постамента с множеством предметов из глины и керамики и тихим загадочным голосом начала рассказ о том, с чего

начинается церемония... Знакомство с чаем — важная составляющая чаепития. Даже техника особая придумана, чтобы ощутить весь аромат сухих чайнок.

У каждого чая своя легенда, а как точно переводятся названия, русские знатоки китайского языка могут сказать по-разному — некоторые переводы занимают до 80 страниц! Заварочный чайник изготовлен из особой глины, что позволяет сохранить весь вкус и аромат свежезаваренного чая.

Пока ведущая «колдовала» с чайной посудой, прогрела ее, успела рассказать нам много интересных вещей о китайских традициях.

— Первая вода с чая сливается. Чтобы отогнать злых духов (ну а практически - смыть с листочков чайную пыль). Чай предлагается всем гостям только по часовой стрелке. Иначе будет нарушена гармония. Заваренный чай наливается в высокую чашечку, она символизирует мужское начало, затем накрывается низкой широкой чашечкой (женское начало) и одним движением руки переворачивается. После этого по часовой стрелке осторожно высокая чашечка «выкручивается», подносится к носу... Для того, чтобы почувствовать весь аромат чая, и только после этого можно выпить горячий тонизирующий напиток из низкой чашечки.

Целая наука! Перевернуть чашечки с первого раза не получилось. Помог знаток церемоний Миша. После первой чашки резонно было спросить гостя, настоящий ли это чай.

— Настоящий. У него насыщенный аромат и долгое послевкусие. Чайные церемонии чаще проводят на юге Китая, чем на севере. Но делают это не каждый день. И для этого не требуется отдельная комната. Чай пьют в гостиной. Для традиционного чаепития не требуется особый повод — праздник или выходной. Это привычный ритуал, имеющий свою философию, долгую историю и тысячи легенд. Чай пьют с семьей или гостями, в приятной компании.

Что делают гости во время церемонии чаепития? Беседуют. Наш гость из Поднебесной рассказал немного о себе: ему 31 год, юрист, приехал в Россию научиться свободно разговаривать на русском. Объяснил свой приезд тем, что в Китае научиться очень сложно, да и к тому же Россия

— соседнее государство, тесно сотрудничающее с КНР. Мише нравится в России, он считает, что русские люди очень добры и толерантны. На вопрос о холодном лете он, нисколько не растерявшись, ответил, что в его городе зимой мороз -25, поэтому не чувствует дискомфорта.

Пока разговаривали о национальных традициях, я довольно ловко научилась переворачивать чашечки тремя пальцами. Теперь помощь мне уже не понадобится. Чай заваривался 6 раз. Для чего так много? Чтобы почувствовать, как он набирает свой вкус, как раскрывается во всех своих качествах, и как терпкость потом идет на убыль. Все познается в сравнении.

Как писал много веков назад поэт Лу Тунг: «Первая чашка смачивает губы и горло. Вторая избавляет меня от одиночества. Третья пронизывает... Седьмая чашка, — ах, как жаль, что больше не могу выпить!» Наша церемония подошла к концу. Поднялось настроение, во рту все еще оставался терпкий вкус черного чая. Стала понятна разница между первой, третьей, пятой чашкой чая.

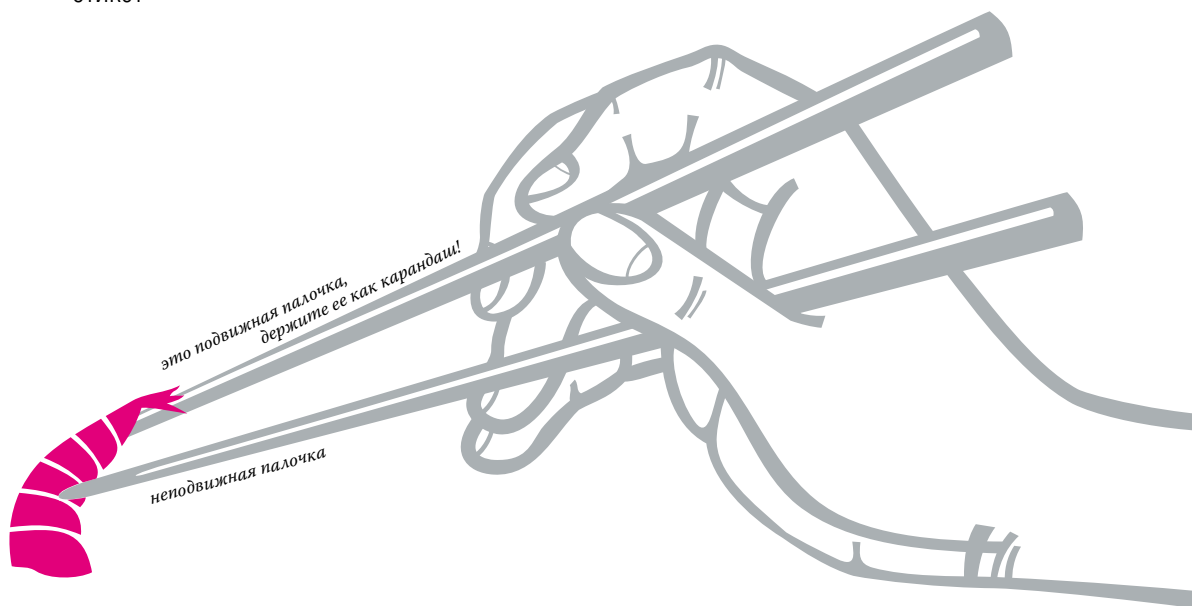
Напоследок Миша поблагодарил - чайная церемония удалась на славу, была проведена по всем правилам, ему приятно было окунуться на часок в воспоминания о родине. И правда, китайский уголок покидать совсем не хотелось. И мы договорились обязательно зайти в чайную «Шелк» еще раз...

P.S. А вы знали, что чай, который мы привыкли пить каждый день, — не черный, как мы называем его, а красный? Не желаете ли попробовать самый настоящий черный? Или белый?



Архангельск, пр. Ч.-Лучинского, 49

47-49-46



Легче вилки, удобней ложки

Японцы принципиально не используют для еды металлические палочки – только для приготовления пищи.



Они считают, что металл портит зубы. Именно поэтому так упрямо отказываются и от привычных нам вилок и ложек. Может быть, и нам ввести в кухонный инвентарь такие удобные и легкие деревянные предметы? К тому же палочки занимают так мало места, а выглядят на кухонном столе очень экзотично.

Когда вы впервые берете в руки палочки, представьте, что это щипцы, состоящие из двух отдельных частей. Одна держится неподвижно, а вторая зажата легко и мобильно.

японская
и европейская
кухня

1. Возьмите одну палочку на расстоянии одной трети от верхнего конца, держите ее большим и безымянным пальцами так, чтобы указательный, средний и большой пальцы при этом образовали кольцо. Если у палочки один конец толстый, а другой тонкий, держите так, чтобы утолщение было вверху.

2. Возьмите вторую палочку, располагая ее параллельно первой, на расстоянии полутора сантиметров. Когда распрямляется средний палец, палочки раздвигаются.

3. Сведите палочки вместе, сгибая указательный палец, и зажмите кончиками то, что хотите отправить в рот. Кроме того, если кусок слишком большой, палочками можно его разделить, но только очень аккуратно.

Табу для хаси

Для палочек хаси в Японии существуют специальные подставки: хасиоки. На хасиоки палочки нужно класть тонкими концами, так, чтобы они смотрели влево. Если на столе нет хасиоки, хаси можно положить рядом на край тарелки или на стол. Используйте палочки, которые вам подходят. Точно так же, как каждому человеку нужен свой размер одежды, размер и форму хаси тоже лучше подбирать индивидуально, и не зазорно прийти в ресторан со своими палочками в чехле. Обычная их длина в полтора раза больше, чем хитоата - длина воображаемой гипотенузы, образующейся, когда вы складываете большой и указательный пальцы под прямым углом. Палочки стали неотъемлемой частью японской культуры и истории, пользование ими окружено массой условностей и церемоний.

Например, неприлично стучать палочками по столу, тарелке или другим предметам, чтобы позвать официанта. Прежде чем потянуться палочками к еде, выберите кусок (это правило называется «маёибаси»).

Если вы дотронулись до еды, ешьте («сагурибаси»), не накалывайте еду на палочки («сасибаси»), никогда не передавайте еду палочками другому человеку («футарибаси»). Если за едой так воткнуть палочки, то японцы мрачнеют - по поверью, это значит, что кто-то скоро умрет («таэбаси»).



тел. 21-41-41

Архангельск, наб. Северной Двины, 26
(МРВ, причал №152)
www.cafeparatov.ru
info@cafeparatov.ru

22 августа
Архангельск, Троицкий, 164
Открытие Винного клуба

