

## Семиосфера традиционной китайской чайной церемонии

© Н.В. Терехова<sup>1</sup>, Е.В. Шматкова<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Иркутский государственный университет,

г. Иркутск, Российская Федерация

<sup>2</sup>МБОУ гимназия № 3,

г. Иркутск, Российская Федерация

**Аннотация.** На основе историко-культурологического и семиотического подходов к структуре и функциям ритуала был изучен китайский традиционный ритуал чаепития, выделено семь этапов истории развития чайного производства и чаепития в Китае. В статье также описаны культурно-символические коды (например, декоративный код, цветовой код, коммуникативный код, музыкальный код, пространственно-временной код и т. д.), раскрыто значение входящих в него знаков-символов. В коммуникативном коде было обозначено этимологическое значение китайского иероглифа «чай» 茶. Выявлены основные отличительные семиотические и аксиологические характеристики и функции традиционной китайской чайной церемонии: общекультурные функции (интегративная, сохраняющая, коммуникативная, воспитательная, компенсаторная, питательная, лечебная, эстетическая), а также функции, характерные только для китайской чайной церемонии (медитативно-психологическая, сакрально-мифологическая, историко-государственная, повествовательно-бытовая). При анализе очередности чайных ритуалов и их пространственных характеристик были определены ключевые свойства хронотопа китайской традиционной чайной церемонии. На основании исследования образной и символической системы китайской живописи в чайных атрибутах составлена классификация ценностей, участвующих в украшении чайной утвари. В данном проектно-исследовании были использованы анализ, сравнение, классификация, исторические методы (историко-культурный, историко-генетический), системно-структурный, феноменологический подходы.

**Ключевые слова:** чайная церемония, семиосфера, китаеведение, китайская чайная церемония

## Semiosphere of Traditional Chinese Tea Ceremony

© Natalia V. Terekhova<sup>1</sup>, Yelizaveta V. Shmatkova<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Irkutsk State University,

Irkutsk, Russian Federation

<sup>2</sup>Municipal State-Funded Educational Institution – Gymnasium № 3,

Irkutsk, Russian Federation

**Abstract.** Based on the historical, cultural and semiotic approaches to the structure and functions of the ritual, the article studies the Chinese traditional ritual of tea drinking, identifies seven stages in the history of the development of tea production and tea drinking in China. The article also describes cultural and symbolic codes (for example, decorative code, color code, communication code, musical code, space-time code, etc.) and discloses the meaning of the symbols-symbols included in it. The communicative code indicated the etymological meaning of the Chinese character «tea» 茶. The main distinctive semiotic and axiological characteristics and functions of the traditional Chinese tea ceremony are revealed: general cultural functions (integrative, preserving, communicative, educational, compensatory, nutritional, therapeutic, aesthetic), as well as functions characteristic only for the Chinese tea ceremony (meditative-psychological, sacred - mythological, historical-state, narrative-everyday). When analyzing the sequence of tea rituals and their spatial characteristics, the key properties of the chronotope of the Chinese traditional tea ceremony are determined. Based on the study of the figurative and symbolic system of Chinese painting in tea attributes, a classification of the values involved in decorating tea utensils has been compiled. The article provides analysis, comparison, classification, historical methods (historical-cultural, historical-genetic), system-structural, phenomenological approaches.

**Keywords:** tea ceremony, semiosphere, Sinology, Chinese tea ceremony

Традиционная чайная церемония является одним из главных национальных ритуалов Китая, обладает богатой историей и разнообразной символикой. Китайская чайная церемония отражает ключе-

вые ценности, мировоззрение, устои китайского народа, национальную специфику традиций Китая. В мире, в котором происходят процессы глобализации, традиционные цивилизации становятся фунда-

ментальными опорами, способными противостоят тенденциям унификации культурных ценностей. Изучение китайского опыта, способов и форм сохранения традиций определяет актуальность данного исследования для отечественного Китаеведения. Исследования лингвокультурологических и семиотических характеристик китайской традиционной чайной церемонии способствуют развитию аспектов межкультурного диалога и межкультурной коммуникации. Кроме того, изучение источниковой этнографической базы, апробация этнологических подходов и методов исследования являются ценным опытом для отечественной этнологии и культурологии.

Осуществление системного историко-культурологического и семиотического анализа структурных компонентов китайской традиционной чайной церемонии позволяет рассматривать сущность чайной церемонии или чаепития как традиционного ритуала в культуре Китая.

Открытие и начало употребления чая в Китае уходит своими корнями к временам правления Божественного Земледельца Шэнь Нуна 神农 (в древнекитайской мифологии одного из центральных культурных героев, мудрого правителя, с именем которого связывается начало земледелия). Его образ, видимо, еще на весьма ранней стадии контаминировался с образом солярного божества Янь-ди. Когда он родился, в земле сами собой появились девять колодцев. При нем с неба выпало дождем просо, и Шэнь-нун тут же стал пахать землю и сеять его. Ему же приписывается изобретение сельскохозяйственных орудий. Шэнь-нун считают первым «фармакологом». Он ходил с красным кнутом и стегал травы, определяя их целебные свойства и вкусовые качества.

Китайцы часто называют себя потомками Янь-ди 炎帝 и Желтого императора 炎帝. Исследовав древние тексты, историки пришли к выводу, что Янь-ди и Божественный Земледелец – это одно и то же лицо. Около пяти тысяч лет тому назад Божественный Земледелец Шэнь Нун изобрел сельскохозяйственные орудия и научил людей выращивать зерно. Согласно китайским легендам, он был также богом врачевания. Чтобы избавить людей от боли, он отбирал различные дикорасту-

щие растения и использовал их в медицинских целях. Не боясь принести себя в жертву, он пробовал на себе их действие, чтобы изучить их влияние на организм человека. Говорят, что однажды он отравился сорок два раза, собирая и пробуя дикие растения, произраставшие на горе. Позже он нашел растение, которое оказалось чаем. Он заварил это растение в глиняном сосуде и выпил получившуюся жидкость. В результате все токсины, попавшие в организм, исчезли. С тех пор китайцы стали использовать чай как драгоценное лекарство, принесенное Небом в дар людям. Эта история подтверждает тот факт, что сначала китайцы употребляли чай как лекарственное средство.

О появлении на земле чайного куста существует еще одна легенда, которая гласит, что это растение обязано своим рождением легендарному проповеднику буддизма, мудрецу Та-мо (в пересказах народов азиатского Востока он фигурирует под разными именами: принц Бодхидхарма, Будди-Дарма, Даррама, Дхарума, Дарума). Мудрец прибыл с миссией в Китай и дал обет семь лет не сходить с места и не смыкать глаз, молиться во славу Будды и предаваться размышлениям о божьей милости и бытии. Та-мо усердно молился, но на пятом году бдения сон все-таки сморил проповедника. Очнувшись, вне себя от гнева на собственную слабость мудрец вырезал веки, чтобы они никогда больше не слипались, и бросил их на землю. Там, где они упали, вырос диковинный куст. Та-мо попробовал отвар из его глянцевиных листочков и убедился в целебной силе напитка: он отгонял сон, придавал бодрость и энергию. История показывает глубокую связь чая и буддизма, везде, где распространился дзен-буддизм, существует и культ чая.

Если же говорить об отношении дзен-монахов к чаю, то чаепитие для них всегда было не просто утолением жажды и средством поддержания концентрации внимания и бодрости, а видом духовной практики и медитации.

Китайский историк Чжао Хэтао выделяет пять этапов развития китайской чайной культуры.

Первый этап длился от эпохи Шэнь Нуна до периода Весен и Осеней (770–476 годы до н. э.). В это время чайные листья использовали главным образом в ритуалах.

Самая ранняя запись о чае относится к 1115 году до н. э. Чжоу Гун в толковом словаре «Эръя» в разделе «О деревьях» пишет, что «чайное дерево называют цзя 欒, или куча 苦茶 (листья заваривали и пили, называли горький чай – куча). В древнем трактате «Шэнь лун бэнь шу» («Изначальная книга божественного дракона») написано: «Чай по вкусу горький. Когда человек его пьет, то лучше мыслит, спать ему хочется меньше, тело приобретает легкость и зрение проясняется» [2]. Из «Государственных хроник Хуа-ян» известно, что в то время, когда чжоуский Уван победил деспота Чжоу, маленькие

государства уже производили и преподносили тому чай в качестве дара. В «Истории китайских обычаев» говорится, что с начала и до середины эпохи Чжоу люди пили вино, настойки, отвары, в ряду которых чай был самым распространенным. В «Записках о ритуале» в главе «Земные чиновники» рассказывается о том, что чиновники использовали чай в траурных ритуалах. В «Летописи Весен и Осеней господина Ян» один из двадцати двух мудрецов сообщает, что чай собирали разными способами и использовали в лекарственных рецептах.

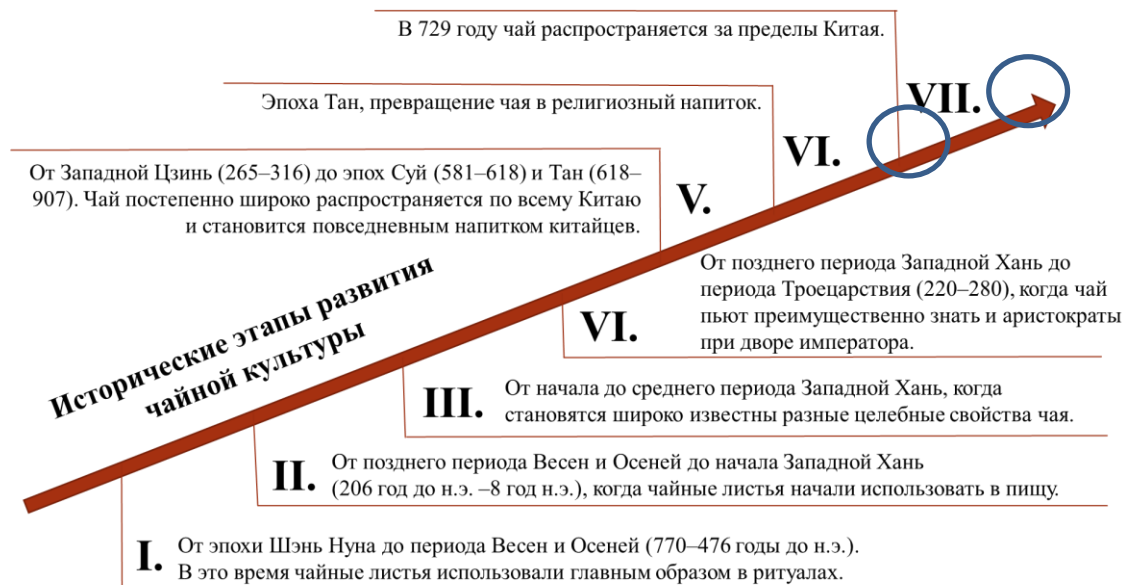


Рис. 1. Этапы развития китайской чайной культуры

Второй этап – от позднего периода Весен и Осеней до начала Западной Хань (206 год до н. э. – 8 год н. э.), когда чайные листья начали употреблять в пищу. Некоторые считают, что какое-то время чай считался просто травой. К эпохе Хань мода на чай уже широко распространилась, он стал товаром и появился на рынке. Сюй Лян в тексте «Чайные беседы» указывает, что традиция употребления чая исходит от юго-запада и что до эпохи Цинь чай главным образом пили в зоне современной провинции Сычуань. Принято считать, что там же зародилось и учение даосизма [2].

Третий – от начала до среднего периода Западной Хань, когда становятся известны целебные свойства чая.

Четвертый – от позднего периода Западной Хань до периода Трое-

царствия (220–280), когда чай пьют знать и аристократы при дворе императора.

Пятый – от Западной Цзинь (265–316) до эпох Суй (581–618) и Тан (618–907). Чай постепенно широко распространяется по всему Китаю и становится повседневным напитком китайцев. Это также период расцвета буддизма. Проповедовавшие учение Будды монахи во время своих бесед пили чай вместо вина и таким образом распространили его во всех областях Китая. После эпохи Тан чайное искусство развивалось очень быстрыми темпами. Появились новые способы выращивания и обработки чайного листа. Причиной было отношение к чаю как к чудесному снадобью, питающему жизнь. Буддийские монахи распространяли чайное искусство вместе со своим учением. Правители об-

ластей, желая угодить императору, преподносили ему чай. Появилось множество произведений, посвященных чаю, – песни, стихи, рисунки.

Кроме того, некий Гу Яньу эпохи Мин в тексте «Записи о знаниях дней» говорит, что цинцы захватили чай, отсюда пошло название царства Чу, которое соответствует древней Сычуани. Только после того, как Цинь Шихуанди объединил Китай, чай начал распространяться в другие районы. На севере обычай пить чай укоренился к V веку, потом постепенно чай распространился на северо-запад и Тибет.

Существовало такое явление, как «чайная борьба», заключавшаяся в том, что крестьяне-чаеводы соревновались в изготовлении лучшего чая для поставки к императорскому столу. Так появились «чай-победители», отборные и подарочные чаи.

Ценителем чая был правивший в эпоху Цин (1644–1911) император Цяньлун (1736–1796), которому принадлежит знаменитая фраза: «Государь даже один день не может обойтись без чая». Путешествуя по Поднебесной, Цяньлун занимался изучением известных сортов чая, разнообразной чайной посуды, качеств воды. В местности Ханчжоу император познакомился с чаем Колодец дракона (Лунцзин), в Тайху – с чаем Изумрудные спирали весны (Билочунь), в Сычуани – с чаем с горы Мэншань. Впечатление от чайной плантации в местности Шифэн Цяньлун выразил в своем стихотворении «Созерцая сбор чая, пишу песню». Чтобы почтить императора, крестьяне-чаеводы заложили плантацию императорского чая из восемнадцати чайных кустов вокруг храма духа местности Ху Гуна. Эта плантация существует по сей день.

По мере развития технологий чай становится известным за пределами Китая. Раньше всего, в 729 году, он попадает в Японию, где воспринимается как драгоценный напиток. Затем – в Корею, Индонезию, Индию, Шри-Ланку, Таиланд.

На Запад чай проникает разными путями. В 1606 году некий голландский торговец закупил чай в Макао и отвез в Гуаву, где продал, получив весьма неплохую прибыль. В 1684 году другой голландский купец посадил чайные кусты в Индонезии. Он добился успеха, и Индонезия скоро стала важным производителем чая.

В Индии чай начали возделывать достаточно поздно (около 1780 года), когда английская Ост-Индская компания привезла из Гуанчжоу саженцы. Чай стали культивировать на территории Индии до самого Бутана. Первая партия индийского чая прибыла в Англию в 1836 году.

В Россию чай попадал по Великому шелковому пути. В 1547 году казаки преподнесли царю в подарок баночку душистого чая. В XVII веке мода на питье чая распространилась в высших слоях общества и через некоторое время стала общераспространенной. В литературе XIX века уже очень часто упоминаются чай и чаепитие.

Первое подробное и систематизированное описание чая с упоминанием мест произрастания, способа изготовления и потребления появилось только в VIII веке. В 778 г. Лу Юй, актер и поэт, написал трактат «Чайный канон», принесший ему славу и закрепивший в статусе «чайного святого» до сегодняшнего дня. Изучив доступные на тот период источники, утраченные сейчас, Лу Юй сохранил знания о развитии чайной культуры до танской эпохи и кратко изложил: «То, что чай можно использовать для питья, было открыто во времена господина Шэнь-нуна, слава о том идет со времен луского Чжоугуна. В царстве Ци был Янь Ин, в эпоху Хань были Ян Сюн и Сыма Сянжу, в царстве У был Вэй Яо, в эпоху Цзинь были Лю Кунь, Чжан Цзай, мой дальний предок Лу На, Се Ань, сподвижник Цзо Сы – все они пили чай. Когда чай полился потоком, он просочился и в народ, обычай пить чай расцвел при ныне правящей династии, в обеих столицах и в пределах Цзинчжоу до Юйчжоу чай стал напитком каждого дома».

В тот период чай варили в котле, добавляя в него разные ингредиенты, которые имелись в данной местности. Именно Лу Юй выступил реформатором, авторитетно призвав перейти от «периода супа» к «периоду чистого чая», то есть варить в воде только чайный лист, добавляя лишь немного соли для более утонченного вкуса. Из канона мы узнаем, что лист для заваривания производили путём пропаривания и прессования в блины. А перед варкой в котле прожаривали над огнем целый блин и размалывали в порошок. В основном потребляли как главный компонент супа. Только в VIII веке произошло выделение чая в отдельный моноингреди-

ентный настой. Поэтому «чайный суп», который был введен в рацион народов Тибета в начале VII века как бодрящее, питательное и оздоравливающее средство, до сих пор представляет собой в самом чистом и классическом варианте бульон из молока, масла, соли, с большим количеством чайного листа. И многие малые народности на территории Китая до сих пор готовят чай подобным образом. С танского времени чай постепенно становится товаром и распространяется по «Древнему лошадино-чайному пути» по всей Средней Азии, а вместе с ним передаются и знания о варке «чайного супа». В китайских источниках говорится, что уже с середины эпохи Тан «чистый чай» превращается в культурное явление, увлечение творческой и чиновничьей интеллигенции. А в следующую династию – Сун, которая носит название «эпохи 100 церемоний», даже император не считал зазорным написать свой чайный трактат. Сочиненное в период 1107–1115 гг. произведение «Суждения о чае в период Да Гуань» принадлежит перу восьмого сунского императора Хуэй-цзуна. Это неудивительно, так как император прославился не столько как управленец и реформатор, но как художник, каллиграф, музыкант и мастер чайной церемонии [4].

В среде чиновников и поэтов, что часто в Китае одно и то же, чай пришел на замену вину и некоторым психотропным веществам, которые использовали для вдохновения и расширения сознания. Оказалось, что чай дает нужное состояние, не угнетая физические функции и стимулируя умственные. Хуэй-цзун описал один из распространенных при дворе видов заваривания: взбивание в чаше порошкового чая. Император часто устраивал чайные соревнования: кто собьет пену выше и красивей. На пене рисовали рисунки, чаю посвящали оды и картины. Можно сказать, что в период правления Да Гуань при дворе чайная церемония была приравнена к каллиграфии и стихосложению. Китайская философия построена на идеях натурализма, а чайная культура в аспекте духовности хорошо коррелируется с философскими понятиями всех китайских религий. Буддисты и даосы пили чай в основном для того, чтобы развивать свое духовное начало. Напиток использовался для подготовки к медитации, помогал не впасть в дрему. Наиболее активно способствовали

распространению напитка в соседние страны буддисты, которые закладывали чайные сады непосредственно около своих монастырей и сами производили чай для своих ритуалов. Эта традиция частично сохранилась и в наше время.

В Японию чай проник в IX–XII веках вместе с чань-буддизмом, первые плантации были заложены монастырями. Первоначально питье чая рассматривалось как часть религиозного культа. Но так как модные китайские веяния влияли на придворные привычки Японии, постепенно чаепитие стало поэтически-философским досугом императорского двора и самураев. Именно в распространенном на тот момент взбивании чайного порошка японцы рассмотрели наиболее возвышенное и достойное чаепитие. Позднее, после внутренней японской реформации, к XVI веку чайное действие трансформировалось в «Тя до» (перевод: путь чая), приобрело уникальные национальные черты и стало неотъемлемой частью уклада жизни всего японского общества.

В период правления в Китае монгольской династии Юань происходит упадок чайной культуры, которая вновь расцветает в XIV веке при возвращении к власти китайцев. К этому времени чай уже становится заметным товаром, для увеличения продаж указом императора китайский народ переходит на новый способ обработки чайного листа – обжарку. Теперь чай производят быстрее, больше, он лучше хранится, начинает появляться разнообразие сортов не только по месту произрастания, но и по особенностям обработки. Чай начинают заваривать в чайниках настаиванием или многократными проливами, формируются новые ритуалы и церемонии. Наступает эра рассыпного, обжаренного, многообразного чая. Чайные блины прессуются из обжаренных листьев.

Начиная с XVII века в Европе и России чай распространялся прежде всего как лекарственное средство, постепенно становясь напитком повседневности благодаря своим питательным свойствам. Российский исследователь чайной культуры Субботин А.П. в 1892 г. приводит такую выдержку из книги доктора Джонсона «Химические сведения»: «С одной стороны, чай может служить ежедневной пищей, и потому для бедных людей составляет настоящий хлеб; с другой, он есть лечебное средство для людей слабых и старых,

у которых пищеварительные органы ослабли и тело вследствие этого подвергается неминуемой трате в своих частях. И не странно после этого, что в Англии бедные старые женщины, едва достающие себе на дневное пропитание, все-таки уделяют часть денег, чтобы купить себе на неделю два лота чаю».

Во многих странах чай противопоставлялся алкоголю и ценился за свою общественно-социальную функцию – вытеснение пьянства. Отмечалось, что с ростом оборота чая снижалось потребление алкогольной продукции. Появляется новый способ проведения досуга, а пивные учреждения заменяются чайными. «Да и вообще доказано долгим жизненным опытом, что чай сообщает мирное настроение, смягчает общественные нравы. После чая человек делается как-то мягче, добрее, что заметно особенно на людях желчных». Можно сказать, что европейцы относились к чаю как к питательному, лекарственному продукту без заимствования духовно-философского и церемониального базиса его потребления. Поэтому переняли только сложившийся к тому времени способ потребления – заваривание листа в чайнике. А культурная и церемониальная часть сформировалась на базе собственного уклада жизни каждой страны.

Стоит отметить, что такая передача традиции типична для Европы, но необычна для Китая. В Юго-Восточной Азии чай распространялся вместе с китайской церемониальной культурой, философией и религией. Мы предполагаем, что Европа на тот момент уже была духовно наполнена, поэтому не нуждалась в восточно-философских идеях. Начиная со второй половины XIX века, когда европейцы основали свои колонии на территории Поднебесной, представители разных стран начали уже самостоятельно заготавливать в Китае такой чай, который по своим вкусовым свойствам имел наибольший спрос на родине. В итоге представление о вкусе чая у китайцев, русских и других европейцев начало расходиться, а через несколько десятилетий стало абсолютно разным.

На основе семиотического подхода мы осуществили комплексный анализ структуры китайской традиционной чайной церемонии, ее культурно-символических кодов (например, декоративный код, цветовой код, коммуникативный код, музыкальный код, пространственно-временной

код и т. д.), а также выявили ее основные отличительные семиотические, аксиологические характеристики и описали функции традиционной китайской чайной церемонии.

Системно-структурный подход направлен на представление ритуала чаепития как системы, комплекса структурных единиц, целостного феномена. Данный подход позволяет изучить структуру ритуала чаепития как набор традиционных культурных кодов, системно описать их значения. Феноменологический подход рассматривает китайский традиционный ритуал чаепития как феномен, обладающий особенными характеристиками и чертами, этот подход направлен на раскрытие сущности данной китайской церемонии.

В своей работе мы опираемся на определение понятия «семиосфера», предложенное советским и российским литературоведом, культурологом и семиотиком М.Ю. Лотманом, который создал концепцию семиосферы – семиотического пространства, заполненного различными знаками-кодами. Согласно данной концепции, ритуал – это условное пространство, представляющее собой взаимодействие ритуальных кодов.

Понятие «ритуальный код» описано в работах Е.А. Филатовой. Она выделила и охарактеризовала основные коды праздника как ритуально-игрового события. Мы используем ее классификацию культурных кодов для изучения китайской традиционной чайной церемонии, которая, как и праздник, является моментом отдыха, в ее основу положен целый ряд ритуальных практик, она обладает своим сценарием и традициями.

У представителей разных стран имеется свое собственное видение ритуалов, которое обусловлено культурными, социальными, историческими и другими факторами. Для того чтобы более полно и глубоко рассмотреть природу ритуала, необходимо проанализировать его структуру, которую составляют различные коды.

К числу символических кодов традиционной китайской чайной церемонии мы отнесли:

- атрибутивный код (представлен символическими объектами, используемыми участниками);
- цветосветовой код (преобладание той или иной цветовой гаммы);

- кулинарный код (представлен едой и напитками);
- коммуникативный код (вербальная составляющая праздника, праздничные тексты);
- музыкально-звуковой код (представлен музыкой, пением песен);
- пространственно-временной код (включает границы времени и пространства праздничного ритуала);
- декоративно-оформительский код (убежденность в значимости изображений, предметов и явлений).

Приведем в качестве примеров следующие коды.

*Атрибутивно-декоративный код.*

Утварь. Набор для чайной церемонии – это большой комплект разных приспособлений, многие из которых обладают необычной формой и непривычны для европейского человека. Разные ритуалы в самом Китае требуют несколько отличные друг от друга наборы посуды и утвари, но классическая китайская чайная церемония всегда нуждается в следующей посуде:

- небольшой чайник исиня для заваривания и специальные комплекты 盖碗 гайваней – посуды для напитка – пиал с крышкой (элемент китайской чайной утвари);
- небольшой кувшин из настоящей глины – Ча Хай, в который наливается заваренный напиток;

- специальный котел, в который налита разогретая вода для последующего заваривания;

• не всегда, но часто используются чайные пары – узкая и вытянутая чашка 湘北 Сян Бэй и широкая низкая чашка 冰杯 Пин Бэй, красиво будет выглядеть комплект, дополненный блюдцами. Блюдца могут быть круглыми или квадратными;

- темная мягкая ткань, которой вытирают капельки напитка, пролившегося на посуду;

• коробочка 茶和 Ча Хэ для сухого чая, которая используется перед процедурой заваривания напитка: её дают каждому участнику, чтобы ознакомиться с видом и качеством сырья, ощутить первый аромат еще нераскрывшегося букета;

- маленькая фарфоровая ложка, которой убирают чайные листики, случайно попавшие в чашки или на посуду;

• ложка из бамбука для раскладывания чая по чашкам или в заварочный чайник;

- фильтр-сито, который подвешивают на носик чайника;

• большая доска из дерева 茶版 Ча Пань, на которую устанавливают весь набор посуды;

- большие щипцы для устранения заварки из чайника или 盖碗 гайваней.



Рис. 2. Утварь. Набор для чайной церемонии



По традиции церемония чаепития проводится в чайном домике, который представляет собой специальное помещение со следующим интерьером:

- в церемониальной комнате отсутствует яркое освещение;
- в оформлении интерьера присутствуют мягкие пастельные тона с использованием природных материалов и оттенков различных времен года;
- низкий стол для размещения посуды и гостей;
- на полу находятся мягкие коврики и подушки для удобства присутствующих, которые в настоящее время иногда заменяются шезлонгами.

Сегодня чайные домики – это места встречи китайцев, где они могут отдохнуть, расслабиться, провести приятно время и выпить чудесный напиток [10].

Церемония чаепития занимает несколько часов, за которые гости могут выпивать до 20 чашек 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.

*Коммуникативный код.* В рамках коммуникативного кода мы выявили набор фразеологизмов со знаком «чай» 茶, для которого описали представленные в них следующие значения:

- 茶余饭后 чаюйфанхоу – за чашкой чая; на досуге;
- 不茶不饭 бучабуфань – не есть, не пить; волноваться;
- 残茶剩饭 цаньча-шенфань – на столе одни крошки; объедки;
- 粗茶淡饭 цючаданьфань – плохо заваренный чай и жидкая каша; скромно питаться, жить экономно; неприхотливая еда;
- 三茶六饭 саньчалиуфань – три сорта чая и шесть сортов риса; богатый приём гостей, щедрое угощение;

三茶六礼 саньчалиули – три порции чая и шесть подарков; жениться на ком-нибудь с подобающими церемониями;

茶余酒后 чаюйфаньхоу – после еды; в свободное время;

茶饭无心 чафаньусинь – нет сердца для чая или риса; меланхолик и страдание; отсутствие аппетита;

茶余饭饱 чаюйфаньбао – за чашкой чая или после еды – на досуге; в свободные минуты; в свободное время;

家常茶饭 дзячанчафа – ежедневное питание в домашних условиях; много общего с очень обычными вещами;

酒后茶余 дзюхоучаюй – за чашкой чая; на досуге;

浪酒闲茶 ландзюсианьча – безудержно (излишне) употреблять вино и расточительно расходовать чай; вести разгульный образ жизни и предаваться излишествам;

榷酒征茶 тьюэздзюдженча – взимание налога на вино и чай; это также относится к налогам на пожертвования.

В коммуникативном коде мы описали этимологическое значение китайского иероглифа «чай» 茶: «с кустарника или чайных деревьев люди собирают молодые листочки, подвергают их многоступенчатой обработке (杀青 «фиксация зелени», оставка окисления для сохранения зеленого цвета, 揉捻 скручивание чайного листа, 发酵 ферментация, 干燥 сушка), затем его заваривают, его свежий аромат бодрит, поднимает дух человеку». Рассмотрели его влияние на появление соответствующих слов в европейских культурах. Слово «чай» происходило из двух источников: северокайского «cha» и южнокитайского «te». Произношение в той или иной стране зависело от того, из какой части Китая его поставляли. Так, например, в странах Западной Европы, куда чай вывозили морским путем, это слово произносят так же, как и в приморье провинции Фуцзянь Китая, – «te» и «ti»: в Англии – tea, во Франции – the и т. д. В странах, куда чай вывезен с Севера Китая, это слово произносят как на севере Китая – «cha»: в России –



чай, в Турции – чау, в Монголии – чай, в Иране – чау и т. д.

Мы выявили следующие значения знака «чай» 茶, представленные в китайской фразеологии: положительные («досуг, отдых, богатое угощение, излишество, церемониальный подарок, дом, сбор налогов»), отрицательные («отсутствие чая» трактуется как «бедность», «скудный стол», «скромная жизнь», «меланхолия», «волнение», поиск чайного листа имеет значение «провоцировать скандал, ссору»). Рассмотрены основные иероглифы, представленные в качестве украшения на чайной посуде (обозначены в разделе классификации символических ценностей чайной церемонии).

На основе исследования указанных кодов китайской чайной церемонии нами были выделены ее общекультурные функ-

ции (интегративная, сохраняющая, коммуникативная, воспитательная, компенсаторная, питательная, лечебная, эстетическая), а также функции, характерные только для китайской чайной церемонии (медитативно-психологическая, сакрально-мифологическая, историко-государственная, повествовательно-бытовая). Отметим, что выделенные общекультурные функции также обладают своими отличительными характеристиками в китайской культуре. Нам удалось подтвердить первую гипотезу нашей работы: китайская чайная церемония является уникальным, своеобразным ритуалом китайской культуры, обладающим особыми характеристиками и функциями, отличными от ритуалов подобного типа в других культурах.

#### Библиографический список

1. Алексеев В.М. В старом Китае. Дневники путешествий. М.: Изд-во вост. лит., 1958. 312 с.
2. Виноградский Б.Б. Путь чая. М.: Эксмо, 2018. 224 с.
3. Лю Гоуа. Межкультурный диалог: приглашение на китайскую чайную церемонию // Научное обозрение. Гуманитарные науки. 2012. № 6. С. 201–204.
4. Фролова Л.Н., Лобосова Л.А., Скороходов В.В. Чайная церемония, как часть культурного наследия современного общества // Современные проблемы гуманитарных и общественных наук. 2019. № 2 (24). С. 96–99.
5. Малявин В.В. Китайская цивилизация. М.: АСТ, 2000. 632 с.
6. Петрушкин И.Е. Путь чая. М.: Вост. лит., 2006. С. 458–460.
7. Ван Лин. Искусство чаепития. М.: Центрполиграф, 2003. 200 с.
8. Лу Юй. Канон чая. М.: Гуманитарий, 2007. 122 с.
9. Тан Янь. Рассуждение о чае. М., 2009. С. 156–162.
10. Лу Юй. Канон чая. Варка. М., 2009. С. 153–155.

#### Сведения об авторах / Information about the Authors

**Терехова Наталья Владимировна**, старший преподаватель кафедры востоковедения и регионоведения АТР, Иркутский государственный университет, 664003, г. Иркутск, ул. Карла Маркса, 1, Российская Федерация, e-mail: zabnata@yandex.ru

**Шматкова Елизавета Викторовна**, ученица 9 класса, МБОУ Гимназия № 3, 664020, г. Иркутск, ул. Ленинградская, 75, Российская Федерация, e-mail: yelizavetashmatkova@mail.ru

**Natalia V. Terekhova**, Senior Lecturer, Department of Oriental and Regional Studies of the Asia-Pacific Region, Irkutsk State University, 1 Karl Marx Str., Irkutsk, 664003, Russian Federation, e-mail: zabnata@yandex.ru

**Yelizaveta V. Shmatkova**, A 9th Grade Student, Municipal State-Funded Educational Institution – Gymnasium № 3, 75 Leningradskaya Str., Irkutsk, 664020, Russian Federation, e-mail: yelizavetashmatkova@mail.ru