

ОСОБЕННОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКИ В ЧАЙНОЙ ТРАДИЦИИ ЯПОНИИ

Магдеев Р. Р., Колотова Е. А.

Казанский (Приволжский) федеральный университет, Казань, Россия

Кафедра алтаистики и китаеведения Института международных отношений

Аннотация. В статье рассматриваются вопросы о коммуникативном пространстве в сфере чайной традиции Японии. В Японии много продуктов с названием «чай», но не многие люди могут внятно объяснить разницу между ними. Есть некоторые напитки, в которых не используются чайные листья, даже если в них есть слово «чай». Возникает необходимость исследования словарного состава терминологической лексики. В работе применяются словообразовательный и контекстный анализ, анализ конкретных примеров словоупотребления. В статье представлены этапы процесса приготовления чая, даются определения основным терминам, связанным с данным процессом и определены основные виды чая представленные на территории Японии. Материалы могут быть использованы при дальнейшем исследовании данной тематики.

В Японии зеленый чай повсеместно распространен, но тем не менее данный напиток исконно японским не является [2]. Зеленый чай попал в Японию в начале 9 века, японские монахи-буддисты, вернувшись из Китая первыми принесли в Японию традицию чаепития, которая помогала китайским монахам сохранять бодрость тела и остроту чувств, в процессе молитвы [5].

Зеленый чай собирается с тех же кустов растения что и черный чай. Отличие заключается в том, что черный чай это полностью ферментированный чай, а зеленый чай слегка обрабатывается непосредственно перед сушкой, то есть является максимально не ферментированным чаем.

В Японии много продуктов с названием お茶 (отча) – (чай). Но не многие люди могут внятно объяснить разницу между ними. Есть некоторые напитки, в которых не используются чайные листья, даже если в них есть слово お茶 (отча).

Рассматривая разновидности (виды) зеленого чая следует выделить следующие виды:

煎茶 (*сенча*) – обычный листовый зеленый чай. Среди зеленого чая является наиболее распространенным сортом. Выращивается на солнечном свете, после того как чайные листья будут собраны, доставляется на производство для обрабатывания паром для того чтобы избежать окисления [5]. В зависимости от сорта, заваривается водой с температурой от 50°C до 80°C, обычно около 80°C.

玉露 (*гёкуро*) – элитный вариант листового зеленого чая. *Гёкуро* имеет более мягкий и сладкий вкус. По сравнению с другим чаем, он содержит больше кофеина. Выращивается на солнечном свете, но собирается с кустов, предварительно закрытых от солнца на три недели до данного процесса. Далее также, как и *сенча* после того как чайные листья будут собраны, доставляется на производство для обрабатывания паром для того чтобы избежать окисления [1]. Данный чай заваривают водой с температурой 50–60°C.

番茶 (*бантя*) – это своего рода зеленый чай в Японии. Относится к низкому сорту. Также является общим термином для повседневного чая местного производства и домашнего чая. Метод изготовления почти такой же, как и *сенча*. Но для *бантя* используют крупные, жёсткие листья и стебельки, которые остаются после сбора более молодых и нежных листьев.

ほうじ茶 (*хо:дзита*) – сорт чая, который имеет коричневый окрас, так как чайные листья обжаривают на сильном огне. Поскольку кофеин улетучивается во время процесса обжарки, чай почти не имеет горечи и её можно пить перед сном.

玄米茶 (*генмайтя*) – сорт зеленого чая, представляет собой смесь зеленого чая и коричневого риса. Чайные листья также как и *хо:дзита* нагреваются на сильном огне, а рис пропаривается на пару. Поскольку кофеин улетучивается во время процесса обжарки, чай почти не имеет горечи и её можно пить перед сном, но из-за содержания риса, обладает энергетической ценностью.

抹茶 (*маття*) – сорт зеленого чая, приготовленный путем измельчения 碾茶 (*тэнтя*) в порошок или добавления горячей воды и перемешивания. Помимо использования в качестве напитка на чайных церемониях, также широко используется в качестве ингредиента в японских и западных кондитерских изделиях.

Если посетить специальный магазин чая お茶屋 (*о-тяя*), вы можете встретить много видов чая, произведенного в разных местах. В настоящее время существуют различные вариации чая. В пределах каждого сорта существует много вариаций и по цене, и по качеству. Также существует множество особых видов чая, которые не вписываются в обычные рамки.

Исходя из вышеперечисленной информации, мы понимаем разницу между основными видами зеленого чая, теперь рассмотрим, как можно заваривать вкусный японский чай и терминологию, связанную с этим процессом.

На японском языке процесс извлечения из листьев веществ посредством температуры воды, чтобы можно было пить чай, называется 淹れる (*иреру*) – заваривание.

Самый важный инструментом для заваривания японского чая является чайник. Японский чай заваривают с помощью инструмента под названием 急須 (*кюсу*) – традиционный чайник. *Кюсу* является емкостью для заваривания преимущественно зеленого чая путем добавления чайных листьев. В Японии его можно купить в магазинах чайных принадлежностей и крупных супермаркетах.

Процедура заваривания чая (*сенча*, на 2 персоны) состоит из следующих этапов:

1. Положите чайные листья в заварочный чайник.

Рекомендуемое количество чайных листьев составляет 4 г (2 чайные ложки) на 2 человек.

2. Подготовьте горячую воду.

После кипячения воды с помощью чайника или электрочайника доведите температуру до соответствующего уровня. Для обычной *сенчи* температура воды должна быть около 90°C. Для полноценной *сенчи* предпочтительнее вода чуть более низкой температуры, чтобы не разрушить компонент умами. Охладите его, переведя кипяченую воду только в горячую.

3. Налейте горячую воду в чайник.

Рекомендуемое количество горячей воды составляет 200 мл на двоих. Время инфузии составляет около 30 секунд. Подождите некоторое время, пока ингредиенты чая не растворятся в горячей воде.

4. Влейте в горячую воду готовый чай.

Все, что вам нужно сделать, это вылить заварку в горячую воду. При заваривании для нескольких человек, наливайте заварку равномерно и понемногу. Выливая последнюю каплю, вы можете передать аромат заварки чаю [3].

Это основные этапы процесса заваривания чая. Безусловно, в зависимости от вида чая, процесс заваривания может отличаться. Главное, чтобы процесс заваривания был последовательным и комфортным для вас. В данном случае был представлен процесс приготовления *сенча*, так как это повседневный напиток, который глубоко укоренился в жизни японцев. Однако в последнее время многие люди покупают готовый чай в магазинах и автоматах, так что даже не все японцы умеют заваривать чай надлежащим образом.

По материалам данной работы видно, что терминология, связанная с чайной традицией достаточно сложна и интересна для рассмотрения и изучения именно тем, что очень тесно переплетается с культурой и реалиями Японии. Чай является представителем японской культуры, соответственно привлекает внимание и из-за границы. Исходя из вышперечисленной информации, мы понимаем, что есть множества видов зеленого чая, которые подходят для самых разных случаев, как для семейных посиделок с чаем, так и для чайных церемонии. Для рассмотрения терминов, приставленных в работе,

потребовалось не только изучение базовых аспектов и причин использования определенной лексики, но и осмысление этапов приготовления данного напитка. На первый взгляд лексика, связанная с чайной традицией может показаться непростой для понимания, но как мы видим, при более подробном рассмотрении и осмыслении, понимание и применение терминологической лексики не так уж и сложна.

ЛИТЕРАТУРА

1. Байжанова А. Большая книга чая. – Москва: Эксмо, 2015. – 115 с.
2. Игнатович А. Н. Чайное действо. Трактаты. – Москва : Стилсервис, 2011. – С. 16–17.
3. もう一度学ぶ 日本茶のおいしい淹れ方 [Узнайте еще раз, как заваривать вкусный японский чай] : [на яп. яз.] // Matcha : [сайт]. – URL: <https://matcha-jp.com/jp/905>. – (Дата обращения: 13.10.2022).
4. Федоренко Н. Т. Японские записи. – Москва : Советский писатель, 1966. – 523 с.
5. Heiss M. L., Heiss R. J. The Story of Tea: A Cultural History and Drinking Guide. – Potter/Ten Speed/Harmony/Rodale, 2011. – 432 p.

ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ УЗБЕКИСТАНА

Неъматова М. Э.

ФГБОУ ВО «Курский государственный медицинский университет»

Минздрава России, Курск, Россия

Кафедра фармакологии

Научный руководитель – к. фарм. н., доцент *Удалова С. Н.*

Аннотация. Чайные традиции являются неотъемлемой частью истории Узбекистана. Благодаря особенностям менталитета их удается сохранить и обеспечивать им преемственность. Каждый узбек придаёт значение этому напитку не просто как к горячему напитку, способному согреть и утолить жажду, но и как способ выразить свои чувства, мысли и эмоции благодаря особенностям подачи и знакам, скрытыми за ними.

Необыкновенные традиции восточных стран завораживают туристов, путешественников, историков, а также людей, интересующихся народами мира. Одним из таких является чаепитие. Всем известны чайные церемонии Японии, Китая, они отличаются своей сложностью, изящностью, а также вековой