РУССКОЕ ЧАЕПИТИЕ: КАК ЗАРОЖДАЛИСЬ ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ

Мартынюк К.О., Еремова Я.Р., Шолохова Д.А.
Канский библиотечный колледж
Научные руководители Ю.Ю. Ефремова, преподаватель,
О.В. Каверзина, зав. практикой

В каждой стране есть свои особенные традиции. В России большинство из них направлены на единение людей, на создание особенной атмосферы общности и взаимопонимания. Один из самых популярных напитков в России – чай. Чай – напиток, который получается с помощью заваривания листа чайного куста.

Родиной чая считается Китай. История чая в России насчитывает не одну сотню лет. Так, в 1576 году два казачьих атаман, побывав в Китае, познакомились с этим замечательным напитком и составили его описание. Они привезли его русскому царю в качестве подарка от китайского императора. Следующая важная дата – 1638 год. Русский посол Василий Старков привозит царю Михаилу Федоровичу из Монголии подарок – 64 кг. чая. Чай не был оценен из-за своего горького вкуса, но уже тогда было подмечено, что он «отвращает от сна» и помогает лучше переносить долгие церковные службы. При царе Алексее Михайловиче русский посол Иван Перфильев вновь привозит китайский чай в Россию. А в 1679 году русский посол Головин заключает с китайским императором договор о поставках чая в Россию.

В 18 веке чай окончательно вошел в русский быт и стал национальным напитком. Появившееся в 19 веке знаменитое выражение «чаи гонять» очень метко отображало любовь русских людей к чаепитию. Чаепитие стало не просто утолением жажды. За чаем решали семейные дела, заключали торговые сделки и брачные союзы, велась приятная беседа с гостями. Как завелся в России чай, так и полюбил русский человек чаевничать, чаевать.

Чай на Руси довольно долго считался напитком знати. Именно тогда появилось высказывание: «дать на чай», как обозначение щедрости. В этот период начали формироваться традиции чаепития на Руси.

В купеческих семьях было принято пить чай из блюдечек, считалось, что так он быстрее остывает. Гостей стали приглашать на чашечку чая. Конечно, чашечкой никто не обходился. На стол ставили начищенный до блеска самовар, выставляли лакомства. За чайным столом не разрешалось курить, петь, было не принято громко смеяться, спорить. Тяжелые темы за столом не поднимались. Все было чинно и спокойно.

Чай в доме разливала хозяйка. За столом было самое почетное место – под образами, туда садились хозяева или оно отводилось самым дорогим гостям. Чашки чая гостям передавались со словами «На здоровье», в ответ получали «Благодарю». Дети были полноправными членами чайной церемонии, только они должны были соблюдать правила: не толкаться, не болтать, не перебивать старших. Они должны были учиться вести себя степенно. Несмотря на то, что исторически чай был дворянским напитком, в России прижилась так называемая традиция «пить чай по-купечески», что означает длительное, затяжное чаепитие. Интересный факт: именно на купеческих чайных посиделках родился музыкальный жанр русского романса. Дворяне, купцы и помещики, мещане и простые люди, а также организаторы общественных пунктов питания полюбили этот напиток.

Стол покрывали нарядной льняной скатертью. В старину стол ласково называли «Божья ладонь» или «сердце матери», потому что заботился обо всех, старался накормить каждого. Из буфета доставали чайный сервиз, фарфоровый или фаянсовый, которым хозяйка очень гордилась. Каждому гостю ставилась чайная пара – чашка и блюдце, тарелочка для пирога, и обязательно ложечка.

Чайный стол всегда был богат едой: несладкие пироги с капустой, грибами, кулебяки, блины, всевозможная сладкая выпечка. Богатый стол также является символом знаменитого русского гостеприимства, ведь даже в сказках говорится, что гостя первым делом нужно «накормить-напоить». Из-за чайного стола каждый участник чаепития должен вставать сытым. В отличие от традиций других «чайных стран» (Китай, Япония), в России ценилось не только

качество приготовляемого напитка, но и выпечка и сладости, подаваемые к чаю. При всем их разнообразии чайные закуски можно разбить на группы, которые различаются по содержанию и назначению:

1. «Тяжелые» или «сытные» закуски включают в себя блюда: а) пироги и пирожки с основательными начинками: мясом, ливером, яйцом, капустой, рыбой, рисом, грибами, картошкой, творогом и их комбинации; б) баранки; в) блины с начинкой (мясо, курица, грибы, овощи).

2. «Сладкие» или «лакомые» закуски. Эти закуски подаются после сытных и легких или после паузы на отдых от предыдущих кушаний. Сладкие закуски включают в себя любую сладкую выпечку, шоколад, варенье, мед, орехи, блины со сладкими начинками.

3. «Свежие» закуски. К ним относят ягоды и фрукты (яблоки, арбуз, дыня, груши, персики, абрикосы, виноград, земляника, клубника, малина).

Особенностью русского чаепития является так называемая «двухчайниковая» заварка: заварка разливается из заварочного чайника по чашкам, а затем разбавляется кипятком из самовара. Однако изначально в чай кипяток не добавляли. Такая традиция сложилась в рабочекрестьянской среде по причине экономии. В самоваре вода находилась всегда в кипящем состоянии. Заварочный чайник ставился сверху самовара на самоварную конфорку, что предохраняло заварку от остывания во время долгого чаепития. Такой способ подачи чая – чисто русское изобретение. Русские люди любили пить чай очень горячим, когда: «он проникает во все поры тела и понемногу погружает нервы в сладостное онемение».

Чай обязательно не доливали 1-2 см. от края чашки. В мещанских и купеческих семьях позволено было подавать чашки с горячим чаем на глубоких блюдцах, из которых его и пили вприкуску с сахаром или вареньем, держа блюдце в ладони. Однако такой способ чаепития считался неприличным. Как гласят старинные книги, пить этот чудесный напиток надо было медленно, чтобы получить наслаждение и освободиться от дурных мыслей, болезней и забот. В какое бы время ни пришел гость, для него ставили самовар. Хозяева по обычаю должны были выпить с ним чаю. Гости и домочадцы рассаживались за столом в строгой иерархии, по старшинству.

Так как гости выпивали не одну чашку чая, и им становилось жарко, хозяйка угодливо подавала им специальные полотенца. Мужчины вешали его на шею, а женщины утирались передником. Хорошим правилом во время застолья считалось пить чай не спеша. Считалось неприличным дуть на чашку, и издавать хоть какие-либо звуки.

В русской традиции используют грелки, которыми накрывают заварочный чайник. Сшитые из плотного материала, они являются настоящими образцами народного декоративного искусства. Им придают форму петухов и кукол-матрешек. В народе их часто называют «баба на чайник».

Об особой роли чая в жизни русского человека говорят пословицы. Например: «Выпей чайку – забудешь тоску», «Чай человеку подать – уважение оказать», «Самовар кипит – уходить не велит», «Чай пьешь – до ста лет проживешь».

В общественных местах было принято пить чай из стаканов в подстаканниках. В трактирах чай подавали именно так. Подстаканник нужен был для того, чтобы не обжечь пальцы, ведь у стаканов в отличие от чашек не было ручек. Дорогие подстаканники обычно изготавливались из серебра, обычные – из сплава меди и никеля.

Таким образом, русская чайная церемония является частью русского гостеприимства. Основной традицией русского чаепития является неспешность, искренность, объединяющий характер «чайной атмосферы», теплота и задушевность «чайной беседы». За чашкой чая завязывается непринужденный разговор по душам. Русские люди считали, что совместное чаепитие поддерживает любовь и дружбу между членами семьи, скрепляет родственные и дружеские связи, а самовар, кипящий на столе, создает атмосферу уюта, благополучия и счастья.

Библиографический список

1. Артемов, В. История чая в России [Текст] / В. Артемов // История. Приложение к газете Первое сентября. – 2003. – Июнь (№ 22). – С. 1-3.
2. Леонов, Ю. Чаепитие на Руси и в иных землях [Текст] / Юрий Леонов. – Москва : Внешторгиздат, 2004. – 192 с.
3. Семёнов В.М. Все о чае и чаепитии : новейшая чайная энциклопедия [Текст] / В. М. Семенов. – 2-е изд. – Москва : Флинта: Наука, 2005. – 330 с.