

Государственное
образовательное учреждение
г.Москвы

Центр образования №1748
"Вертикаль"

"ВСЕ О ЧАЕ И
ЧАЕПИТИИ
НА РУСИ"



3 "Б" КЛАСС
Апрель, май 2012 г.




ЧАЙ ГОРЯЧИЙ АРОМАТНЫЙ

И НА ВКУС ТАКОЙ ПРИЯТНЫЙ.

ОН НЕДУГИ ИСЦЕЛЯЕТ,

ОН УСТАЛОСТЬ ПРОГОНЯЕТ,

СИЛЫ СВЕЖИЕ ДАРИТ,



ВСЕМ ЗА СТОЛ ПРИСЕсть ВЕЛИТ!

ИСТОРИЯ ЧАЯ В РОССИИ

Для россиян чай - составная часть национальной культуры на протяжении нескольких веков.

Российские историки отмечают, что при Иване III, ставшем в 1462 году "Государем всея Руси", восточные купцы привозили в Москву китайский чай. В правление царя Ивана Грозного о напитке рассказывали казачьи атаманы Петров и Ялышев, побывавшие в Китайской империи в 1567 году. Согласно ряду источников, в 1638 году целых четыре пуда сухого чайного листа привез в Москву российский посол Василий Старков, в качестве подарка монгольского Алтын-хана царю Михаилу Федоровичу, который не проявил к нему никакого интереса.

Московиты, тем не менее, уже стали познавать свойства чая, и в 1665 году лекари посоветовали лечение чаем царю Алексею Михайловичу, который "маялся болями в животе". Царю полегчало, чайный напиток произвел на него впечатление, и с того времени пошли регулярные закупки чая из Китая.

Царь Петр I еще в юности под влиянием "немецкой слободы" увлекся кофе и в последующем обязывал пить кофе всех своих гостей.

Однако, массе россиян пришелся по душе чай, который уважала Екатерина II. К концу эпохи ее царствования подданные потребляли



ежегодно количество чая, измеряемое "шестью тысячами нагруженных верблюдов".

Китайцы снаряжали караваны по 200-300 верблюдов.

Ряды поклонников чая полнились, и число караванов с каждым годом росло.



"Караванный путь"

оставался единственным для чайных поставок вплоть до открытия в 1880 году первых участков Транссибирской ж/д магистрали. С того времени начался также завоз чая из Индии с Цейлона - везла его морским путем до Одессы. Спрос на чай в стране продолжал расти, чаепитие стало неотъемлемой частью российского образа жизни.

В китайских лавках в Москве можно было найти богатый выбор чая.

Москвичи уважали зеленый

"Жемчужный отборный" и

"Императорский лянсин", пили

белый чай "Серебряные иголки",
желтый "Юнфачо с цветами". Очень
ценились ароматные "цветочные
чаи", то есть чаи с большим коли-
чеством "типсов". В России с давних
времен было много традиционных
напитков: медовуха, клюквенные и
брусничные морсы, квас.
Но заморский чай неуклонно теснил
их. Он бодрил и согревал, и хворь
прогонял, и настроение поднимал.
Оценили чай на Руси!!!



Чаю обязано широкое развитие в России самоварного производства, которое возникло во второй половине XVIII в. на Урале, а затем надолго стало главным делом тульских мастеров. Фабрика Василия Ломова, открывшаяся в Туле в 1812 г., стала столь знаменитой качеством самоваров, что была удостоена царской милости носить государственный российский герб. Мастера самоварного дела демонстрировали не только умение владеть металлом, но и высокий художественный вкус, богатую фантазию. Создавались самовары самой различной формы и дизайна, небольшие, среднего размера и невероятно большие для трактиров.



В богатых купеческих семьях держали несколько самоваров разного размера и формы, гордились серебряным самоваром, а чай пить собирались в отдельной комнате - подобно тому, как китайцы и японцы устраивали свои чайные церемонии в отдельных помещениях. Что касается самого устройства этого водогрейного аппарата, то он был по своей сути един: стены, кувшин, круг, шейка, поддон, ручки, репейка, стебло крана, ветки, доньшко, решетка, душничек,



подшишек, деревянные приделы, конфорка и заглушка. В наше время все эти слова - экзотика.



Но это - наша история
Романы и повести
русских писателей
того времени дают
много картин

чаепития за столом,
увенчанным самоваром, который не
только кипятил "как надо" воду, но и
грел на своей конфорке заварочный
чайник. К тому же он в какое-то время
"пел", "шипел", "сопел", "фыркал",
"гудел", радуя на праздниках большую
семью или скрашивая жизнь в
непогоду, в несчастье, в одиночестве.
В середине XIXв. модным было
располагаться со своим самоваром
на природе, где особенно отратно
вкушать всю прелесть чая. На летних
праздниках в парках Москвы
гуляющей публике предлагался из

больших самоваров
ароматный чай, а тут же -
и крендели, и пироги,
и пирожки.

Увлечение чаем стиму-
лировало производство
чайной и другой посуды на



Императорском фарфоровом заводе,
основанном в 1744 г. в Петербурге
указом императрицы Елизаветы
Петровны. При императрице
Екатерине II завод стал изготавли-
вать изысканные фамильные чайные



сервизы и достиг
высоких показате-
лей качества, не
уступая саксонскому
фарфору.

Широкая российская публика в купеческих, крестьянских домах и трактирах пила чай из фаянсовой посуды. В середине XIX в. в светских кругах, салонах и среди интеллигенции модным стало, особенно для мужчин, пить чай из стакана резного стекла, вставленного в изящный серебряный подстаканник. Стакан с подстаканником прижился в России надолго. В советские времена так чай неизменно подавали в кабинетах начальников. Со временем в дешевом алюминиевом исполнении подстаканники с простым тонким стаканом стали приметой общепита.



РУССКИЕ ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ

В дореволюционной России существовало множество чайных традиций.

* В крупных городах были **дворяне-аристократы** которые с незначит. искажениями копировали английскую чайную традицию. Подобное чаепитие было популярно в петербургских и московских салонах. Такой "**Дворянский чай**" был не столько потреблением продукта, сколько поводом для общения.

* **Купеческо-помещичья** культура чаепития. Это тот самый самовар и обязательное большое кол-во сладостей и еды. Из сладостей использовали сахар, мед, варенье, из еды - пироги с разнообразными

начинками, пряники, калачи, бублики. В чай часто добавляли спиртное - крепкие настойки и бальзамы. Часто подобные чаепития являлись хитрым способом не голодать во время постов - вроде и не еда, а чашек семь с пирожками навернешь, да и возрадуешься!

* **Мещанская** субкультура чаепития.

Мещане - чиновники, служащие, лавочники, разночинцы. Здесь прослеживается копирование "дворянского" и "купеческого" чаепития. От купеческого мещане пытались перенять изобилие еды на столах, а от дворянского - культурную программу. Именно благодаря чайным посиделкам мещан сформировался как муз.жанр романс.

*** Субкультура
русского чайного
общепита.**



В России было очень много чайнопитейных заведений. В любом ресторане были "чайные столы", где клиенты откушивали в лучших традициях "купеческого" чаепития.

*** Можно выделить отдельную чайную традицию "простого народа" - рабочих и крестьян. Настоящий чай в те времена был им недоступен. Чаще всего употреблялась смесь из трав (иван-чай, душица, зверобой, малина).**

Состав чая в России варьировался в зависимости от пристрастий хозяев, состояния их здоровья, пола, времени суток.

К примеру, девицам полагалось пить только "девичий чай", основу которого составляли сушеные яблоки с сердцевинкой и семенами. Этот отвар помогал девицам долго оставаться белокожими и румяными.

"Татьянин чай" из трех видов клевера, по преданию, способствовал поддержанию жизненных сил у Татьян, а также укреплял веру, надежду и любовь. В "мужские чаи" часто добавляли корневища девясила, петрушки, зверобоя.

Как гласят старинные русские летописи, пить этот чудесный напиток надо было медленно, чтобы получить наслаждение и освободиться от дурных мыслей, болезней и забот. В какое бы время не 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. Под образами сидели самые почитаемые гости или глава семьи с супругой. Разливать чай и потчевать сидящих за столом надлежало хозяйке, которая могла прибегнуть к помощи старшей дочери. Чашку было принято передавать двумя руками с приветливой улыбкой и пожеланиями: "На здоровье!" Принимая чай, полагалось отвечать: "Спаси Бог вас" или "Благо дарю вам". Эти слова произносились за столом так часто, что буквально пронизывали воздух и создавали ту особую добрую магию, которая так интриговала иноземцев.

РУССКИЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ



Горячий чай с лимоном часто называют чисто русским изобретением и чисто русской традицией.

Часто в заграничных рецептах можно встретить заголовок "Чай по-русски" - и можно не сомневаться, что речь пойдет о горячем чай с лимоном. Этому есть свое объяснение.

Что такое русские дороги, знает каждый. Полтора века назад все было еще хуже. Путешествовали тогда люди с использованием конной тяги, и таблеток от морской болезни не было. Так что предлагать путешественникам обильную еду было бы коварством. Однако, от чая путешественники никогда не отказывались.

Для улучшения состояния предлагалось что-нибудь кисло-соленое. Тем, кто победнее - соленые огурцы и квашеная капуста. Тем, кто побогаче - долька лимона. Укачанным это помогало. Возможно, именно присутствие в одном месте чая и лимона стало причиной их объединения в одной чашке.

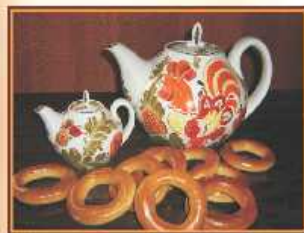
В настоящее время существует два основных способа употребления чая с лимоном: для аромата и для вкуса. Добавление дольки лимона действо скорее эстетическое.

Долька эта должна быть очень тонкой. Такой чай лучше пить без сахара, наслаждаясь ароматом и вкусом.



И еще его лучше пить из прозрачной чашки - долька лимона, чуть-чуть осветляющая напиток - исключительно приятное зрелище.

Второе - вкусное - чаепитие с лимоном носит противоречивый характер. В достаточно крепкий чай



кладут дольку лимона толщиной 5-7 мм. Да еще иногда чайной ложкой его мнут и давят. В результате

кислота лимона компенсирует крепость чая и сладость.

ЧАЙНЫЙ ЭТИКЕТ

Самое главное правило - чай надо пить не спеша, тем более не залпом, обжигаясь и отдуваясь. Но не следует слишком медлить. Холодный чай невкусен!



Кусочки сахара берут из сахарницы щипчиками и кладут в чашку, стараясь не расплескать напиток. Их не следует с силой размельчать в стакане или чашке - нужно подождать, пока они



правой рукой, пьют чай небольшими глотками.

растворятся сами. Сахарный песок берут ложкой, прилагаемой к сахарнице.

Размешав сахар, ложку обязательно вынимают из чашки, кладут на блюдце и, взяв чашку

Если вы расположились в некотором отдалении от стола, то блюдце надо держать в левой руке. Выпив чай, чашку нужно поставить на блюдце. Не следует облизывать ложку или выскребать ею оставшийся на дне сахар. Ломтик лимона берут специальной вилкой, а потом в чашке ложкой выдавливают из него сок. Кожуру кладут на край блюдца. Оставшийся после чая лимон доедать не следует.



Если к чаю подано варенье, то левой рукой берут розетку, правой - десертную ложку и осторожно перекалывают варенье в розетку. Пирожные и торты обычно едят специальной вилочкой или чайной ложкой, но твердые пирожные можно есть и без них. Если пирожные лежат на блюде в маленьких бумажных салфетках, их кладут на свою тарелку вместе с той салфеткой и едят прямо с нее.



Нарезанные или штучные изделия из теста берут с общего блюда рукой и



едят без помощи вилки и ложки.

Кого пригласить на чай - вопрос немаловажный.

Хорошо, если гости знакомы друг с другом: это будет способствовать тому, что

они быстро почувствуют себя свободно.

Недопустимо накрывать стол в присутствии гостей. Все готовится заранее, кроме самого чая (заварки).

Весь процесс приготовления чая должен проходить на глазах у гостей:

хозяйка, сидя у самовара или чайников, заваривает чай, дает ему настояться, а затем, поместив чашки всех гостей около себя, наливает чай.

Чашки должны передаваться из рук хозяйки в руки гостя.

Недопустимо обходить гостей с чайником с кипятком!



ЧАСТУШКИ ПРО ЧАЙ

На столе у нас пирог,
Пышки и ватрушки.
Так споем же под чаек
Чайные частушки.

Подавай мне чашку чая,
Ведь люблю я русский чай.
В чае я души не чаю.
Наливай горячий чай.

Самовар поет, гудит,
Только с виду он сердит.
К потолку пускает пар
Наш красавец самовар!

Самовар блестит, кипит.
Чай в нем так и пенится.
Погляди-ка на себя -
Ну и отраженьице!

В пляске не желей ботинки!
Предлагай-ка чай друзьям.
Если в чае есть чаинки,
Значит, письма пишут вам!

Лучше доктора любого
Лечит скуку и тоску
Чашка вкусного, крутого
Самоварного чайку!

Самовар пытит, искрится
Щедрый, круглый, золотой.
Озаряет наши лица
Он своею обротой!!!