

Традиции чаепития.



Городская библиотека №3
Г. Киров Калужская обл.

Китай

Как только не готовили чай в Китае, но в итоге остались самые рациональные методы приготовления. Часто чай в Китае заваривают даже не в чайниках, а в специальных чашках *гайванях* из стекла, глины или фарфора, похожих на пиалы с крышками, имеющими дырочки для выхода пара.



В такую чашку засыпают чайную ложку чая, заливают водой на 2/3 или до половины объема и оставляют на 2-4 минуты, в зависимости от сорта. Но чай из гайвани не пьют — переливают в чашку для питья. Говорят, что самая первая чашка чая слишком слабая, настоящий вкус после второй и третьей заливки.

Япония.

В Японии заваривание и сервировка чая превратились со временем в настоящее искусство — *тяною*, которое было очень популярно среди самурайской элиты. Японская церемония чаепития должна проводиться в специальном чайном домике! Чайный мастер будет многократно проливать крупнолистовой зеленый чай кипятком и разливать его по маленьким чашкам или энергично взбивать специальным венчиком пышную пену *маття*, смолотого в порошок зеленого чая *тэнтя*. Но чаще всего такие церемонии — праздник.



В обычной жизни японцы выпивают несколько чашечек зеленого или желтого чая до еды и несколько после. Никакого сахара, молока, десертов к чаю не подается.

Англия.

чай жители Англии пьют минимум пять раз в день. Но самый важный — пятичасовой, к которому непременно подаются сэндвичи, пирожные и выпечка, а сам напиток часто употребляется с добавлением молока.

Англичане приложили руку к популяризации напитка — благодаря Ост-Индской компании в XVII веке чай в Великобританию начали поставлять из Китая, но в 1833 году торговля была запрещена. Британцы были вынуждены начать выращивать чай в собственной колонии — Индии, а затем и на Цейлоне. Эталоном стал черный байховый чай.



Монголия.

Чай с молоком традиционно пьют и потомки многих кочевых народов — монголов, татар, калмыков, киргизов и других. Кочевники, жившие в степях Азии, разводили скот и готовили особый напиток, напоминающий суп: в котелке варили чайные листья с молоком, добавляя соль, специи, масло.



Такой сытный напиток восстанавливал силы и позволял надолго забыть о голоде во время длительных перегонов скота. Чай обладал целебными свойствами, лечил от болезней, утолял жажду в жаркую погоду и согревал зимой. Если молока не было, заменяли его мукой, поджаренной на масле. Белый чай олицетворял счастье и благополучие.

Россия.

В Россию чай попал лишь в XVII веке, зато сразу — на царский стол. Государь Михаил Романов получил посылку с сушеными листьями от монгольского Алтын-хана, говорили, что это отвар из них — ценное целебное средство. Чуть позже были налажены поставки напрямую из Китая. Русский чай был особенным: доставляли его по суше, поэтому он не отсыревал, а в пути его часто коптили на огне во время стоянок караванов. Массовым же потребление чая в России стало при Петре Первом.



Появились и свои традиции чаепития, особенно в зажиточных купеческих и дворянских семьях. Обязательно на стол ставился самовар, в котором нагревалась вода, на него водружался чайник поменьше металлический или фарфоровый — с заваркой. Еще чайник с заваркой было принято накрывать полотенцем или «бабой» — специально для этого сшитой куклой. Пили чай из блюдечек, чтобы не обжечься — такой он был горячий.



Турция.

На Ближнем Востоке чай является важным элементом культуры, тут любая встреча - деловая, дружеская или семейная - начинается и заканчивается чаепитием. В Турции, Азербайджане и странах Магриба крепкий черный чай принято пить из маленьких стаканчиков *армуду*. Особая грушевидная форма чашки позволяет чаю быстрее остывать в верхней части стакана, а нижняя дольше хранит тепло за счет узкого горлышка. К чаю на Востоке всегда подают сахар, сладости и сухофрукты.



Индия.

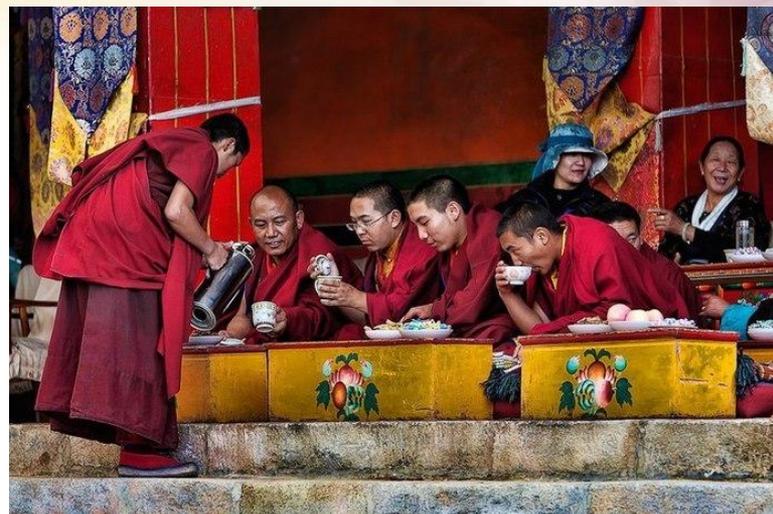
Индийцы вполне могут претендовать на звание чайных гурманов. Каких только разновидностей чая не существует в этой стране! Но самым популярным и удивительным является чай масала. Традиционно это очень крепкий черный чай с добавлением густого буйволиного молока и иногда сахара. Фирменной добавкой являются всевозможные специи: молотый имбирь, корица, стручки кардамона, семена фенхеля, горошины черного перца, бутоны гвоздики, звездочки бадьяна.



Чай уваривают до такого состояния, что он становится похож на жидковатый струящийся крем. Невообразимый букет ароматов и насыщенных вкусовых оттенков буквально сбивает с ног. Попробовать напиток можно в любой точке Индии. Его подают абсолютно во всех заведениях и готовят прямо на ваших глазах в крохотных чайных лавках на улице.

Тибет.

Любимый напиток жителей Тибета под названием «часуйма» отчасти напоминает кумыс. Заваривают его из чайных листьев и густого молока яка, настаивая по многу часов. Только тогда он приобретает характерный горьковатый вкус. Перед подачей чай щедро приправляют маслом и солью. Получается довольно калорийно, но в условиях высокогорья по-другому нельзя.



Иногда пастухи добавляют в чай немного муки. Он загустевает и превращается в своего рода энергетический батончик, которым удобно утолять голод в дороге. Примечательно, что на Тибете до сих пор сохранилась «чайная» мера расстояния. Так, по примерным подсчетам, 8 километров в пути равняются трем пиалам часуймы.

Марокко.

Чай был завезен в Марокко еще в 18 веке. Изначально чай заваривают в самоваре, причем получается очень густой и насыщенный напиток. Чаще всего используют зеленый чай. Затем добавляют много-много сахара и мяту. Разливают чай тоже по-особому. Чайник принято держать высоко над стаканом и наливать чай тонкой струйкой. Так получается образовать обильную пену, неперенный атрибут марокканского чаепития. Когда пена осядет, чай доливают.



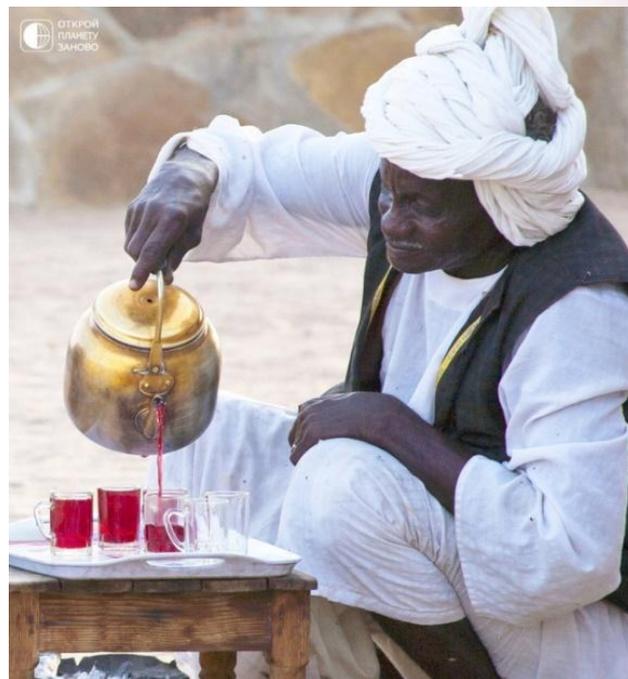
Чай в Марокко пьют и холодным, и горячим — он прекрасно утоляет жажду и отлично сочетается с блюдами местной кухни. К чаю подают традиционные марокканские сладости.

Чайная культура в Марокко играет огромную роль, это заметно даже по тому, в чем чай подают. Серебряные чайники, богато украшенные орнаментом, прозрачные стаканы — и все это на подносе.



Египет.

в Египте весьма популярен бедуинский чай. Готовят его из сухих трав с Синайского полуострова — мармари или хинака. Поскольку место это считается священным, травы наделяют целебными свойствами. Во вкусе напитка преобладают отчетливые нотки мяты и шалфея. К смеси трав обязательно добавляют щепотку черного чая, немного розмарина или кардамона. Сахар здесь совершенно неприемлем.



Не менее популярен в Египте знаменитый красный чай каркаде. Его заваривают из ароматных цветков гибискуса в небольшом котелке на открытом огне. Тогда напиток приобретает фирменный пурпурно-красный оттенок и насыщенный терпкий с легкой горчинкой вкус. В зависимости от температуры за окном каркаде пьют горячим или холодным.

Франция.

Франция больше ассоциируется с чашечкой крепкого кофе или густого шоколада. Однако свои чайные традиции в этой стране тоже есть.

Для домашнего чаепития стол накрывается красивой скатертью, на него ставится изысканный фарфоровый сервиз, вазы с фруктами и цветами, легкие закуски и свежайшая домашняя выпечка. Особой популярностью пользуется парижский чай — довольно крепкий напиток с долькой апельсина, щепоткой мускатного ореха и небольшим количеством коньяка. Чай могут подавать в чистом виде. В этом случае на стол ставят сливочник, пиалу с рафинадом и щипцами, блюдце с дольками лимона и вазочку с джемом.



Америка.

Американцы в основном пьют холодный чай. На дно высокого стакана кидают кубики льда, листья мяты и кружок лимона, после чего заливают холодным чаем и подают. Кто-то предпочитает влить сверху немного содовой — для сладости и смягчения вкуса.

Впрочем, встречаются чайные гурманы, предпочитающие готовить чай методом колд-блю. Для него выбирают зеленые и белые сорта — они завариваются быстрее всего. Черный и красный чай требуют большей выдержки. Маленькую ложку сухих листьев заливают стаканом воды и настаивают от 3 до 12 часов в холодильнике. Сахар и другие добавки выбирают под настроение.



Аргентина.

В Аргентине, чаю предпочитают кофе. Исключение делают только для чая мате. Хотя это в большей степени травяной настой, ведь заваривают его из листьев парагвайского дуба. И делают это особым образом. Немного сухих листьев насыпают в калebas — сосуд обтекаемой формы, выдолбленный из высушенной тыквы особых плотных сортов. Затем вливают немного холодной воды, давая листьям время разбухнуть. Когда они как следует раскрылись, калebas доливают горячей водой температурой не выше 80 °С. Крутой кипяток разрушит сложный вкус напитка. Затем в него опускают бомбилью — металлическую соломинку, на нижнем конце которой находится ситечко, а сверху расположен мундштук. Через него терпкий мате без сахара потягивают маленькими глотками. Оставшейся на дне заварки хватает еще на три-четыре чаепития.

