

Что пили на Руси до появления чая?



Впервые чай в России появился в XVII веке, когда русский посол Василий Стариков привез царю Михаилу Федоровичу Романову странные листья в подарок от западно-монгольского хана. 20 сентября 1638 года государь велел своим боярам испробовать неизвестную траву. Они и жевали листья, и что только не делали, а вот на вкус одно – горькая гадость. Тогда Михаил Федорович расспросил посла, что с этими листьями делал сам хан, и узнал, что монголы их варили. После этого чай было велено заварить, и тогда все распробовали и по достоинству оценили уникальные свойства данного напитка. С тех пор именно эта дата считается истоком чаепития в России.

До появления чая на Руси было много напитков, но истинно русскими всегда были: сбитень, медовуха, квас, морс, кисель и сыта (сыть).



Сбитень появился на столах наших предков около тысячи лет назад. Его готовили из воды, мёда, пряностей и подавали в чайниках. Горячий сбитень обладал согревающим и противовоспалительным действием, поэтому пили его преимущественно в зимний период. Другой разновидностью этого напитка был холодный сбитень, который был не менее популярным питьем при утолении жажды в бане или летом в жаркий день.

Существует мнение, что сбитень берёт свое название от глагола «сбивать», то есть соединять части воедино. В сбитень часто добавляли зверобой, шалфей, лавровый лист, имбирь и стручковый перец.

О сбитне сочиняли песни, пословицы и поговорки, а изображение сбитенщика встречалось на картинках, старинных гравюрах, на страницах романов и повестей.



Медовуха, как и сбитень, готовилась на основе меда.

Медовое питье варилось в русской печи с добавлением хмеля, потом его вынимали и оставляли в теплом месте на трое суток, в это время начинался процесс брожения. Медовуха считалась готовой лишь тогда, когда пузыри воздуха прекращали гулять по жидкости. Напиток переливали в бутылки и хранили в подвале.

Славяне считали медовуху напитком богов, и потому готовили и пили её чаще всего. Даже в русских народных сказках мы часто встречаем слова: «И я там был. Мед-пиво пил. По усам текло, а в рот не попало».



Квас на Руси впервые стали изготавливать и употреблять в 996 году.

Само слово означает «кислый напиток». Готовили его на основе овса, ржаной муки и ржаной закваски. Каждый компонент заливали теплой кипяченой водой с добавлением меда.

На Руси принято было встречать гостей именно квасом. А крестьяне, отправляясь на работу в поле, всегда брали его с собой, так как считали, что квас восстанавливает силы, снимает усталость и прекрасно утоляет жажду. Благодаря своим вкусовым качествам, питательности и дешевизне, квас быстро стал популярным, и даже священным напитком. Считалось, что если у хозяев на столе есть квас, значит, в доме у них всё благополучно.



Кисель - изначально кисломолочный продукт, отсюда и происхождение его названия, напоминающее слово «кислый».

Кисель начали варить на Руси более тысячи лет назад. О большой популярности этого кушанья говорит и то, что на Руси была даже такая профессия – кисельщик. Кисели, приготовленные в больших количествах, продавались во многих людных местах.

Готовили это блюдо из отваров овса, пшеницы, ржи, и даже гороха, оно имело серо-коричневый цвет и было несладким. С появлением картофельного крахмала кисель перестал быть кислым, приобрёл сладковатый вкус благодаря ягодным сиропам и вареньям.



Морс – ещё один знаменитый древнейший русский напиток. Его название произошло от слова «мурса», что в переводе означало «вода с мёдом».

На Руси всегда почитали мед и продукты пчеловодства, поэтому это угощение быстро полюбилось и прижилось под названием «морс».

Для его приготовления на Руси использовались лесные ягоды, известные своими лечебными свойствами: клюква, брусника, черника. И на сегодня это именно ягодный напиток.



Сыта (сыть) – это сладкий медовый напиток Руси.

Готовили сыту просто: мед разводили кипятком по собственному вкусу, пили горячим или охлажденным после еды. Для аромата нередко добавляли душистые травы.

От слова «сыть» произошло выражение «наесться досыта».

Со временем традиция готовить сыту была забыта. Сейчас сыта с большим количеством меда – это весенняя подкормка для пчел.



Наши предки хорошо знали свойства растений своей земли. Они готовили и пили чаи из душистых трав, настои из листьев и коры деревьев, а также ягодные отвары.

Все эти напитки обладали целебными свойствами, поэтому на Руси употребляли их в большом количестве.