



# Чай вприкуску по-русски

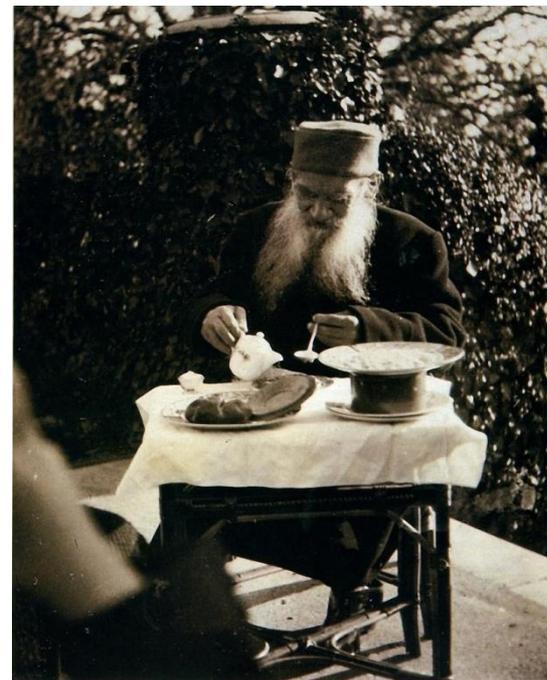
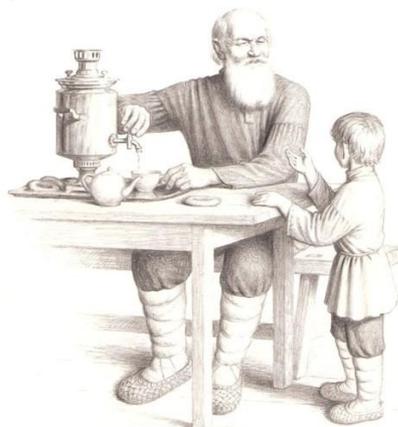
## Традиции русской национальной

«щипцами откалывался крохотный кусочек сахара и, при запивании маленькими глоточками чая из блюдца (!), блаженно и со вкусом рассасывался под языком. Это называлось питьём чая вприкуску. А блюдце с чаем, между прочим, можно было держать и широко растопыренной пятернёй, как купчихи на картинах Кустодиева, и совсем по-народному — тремя перстами».

любой русский человек конца позапрошлого века без особого труда мог определить только по звуку, издаваемому самоваром, степень готовности воды для заварки чая

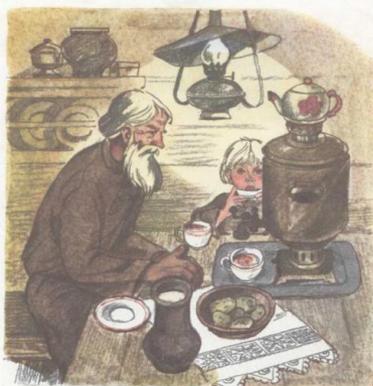


Л. Н. ТОЛСТОЙ  
СТАРЫЙ ДЕД  
И ВНУЧЕК



*Л.Н.Толстой завтракает на террасе дома в Пестре, 1901 г. Фотография А.Л.Толстой*

МОСКВА  
«ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА»



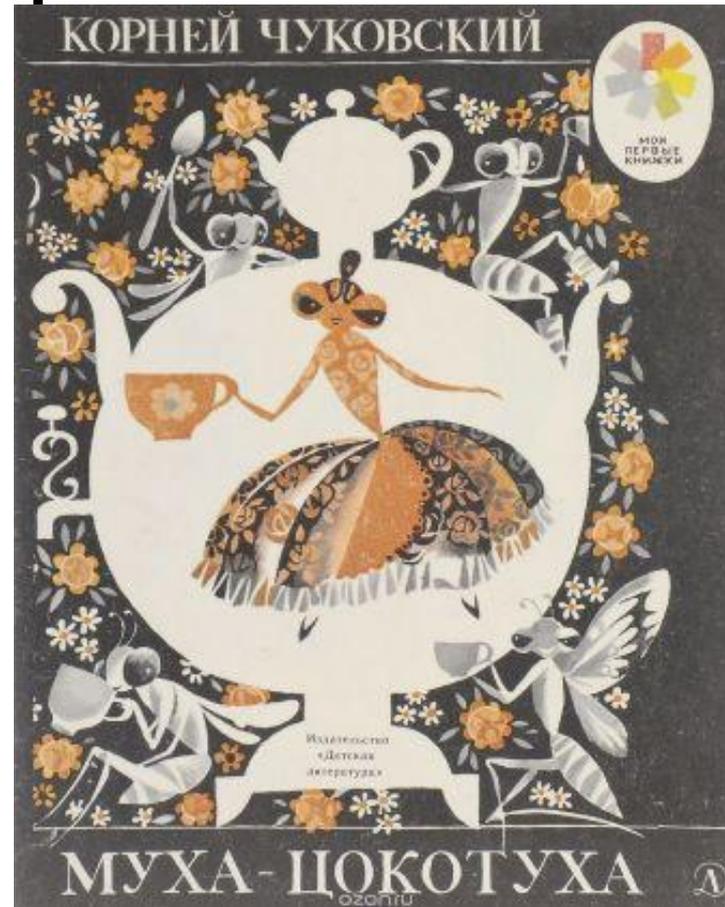
**С**ел дед пить чай. «Дед! И мне чаю дай». — «Вот тебе, внук, чай. Пей, на себя не лей».

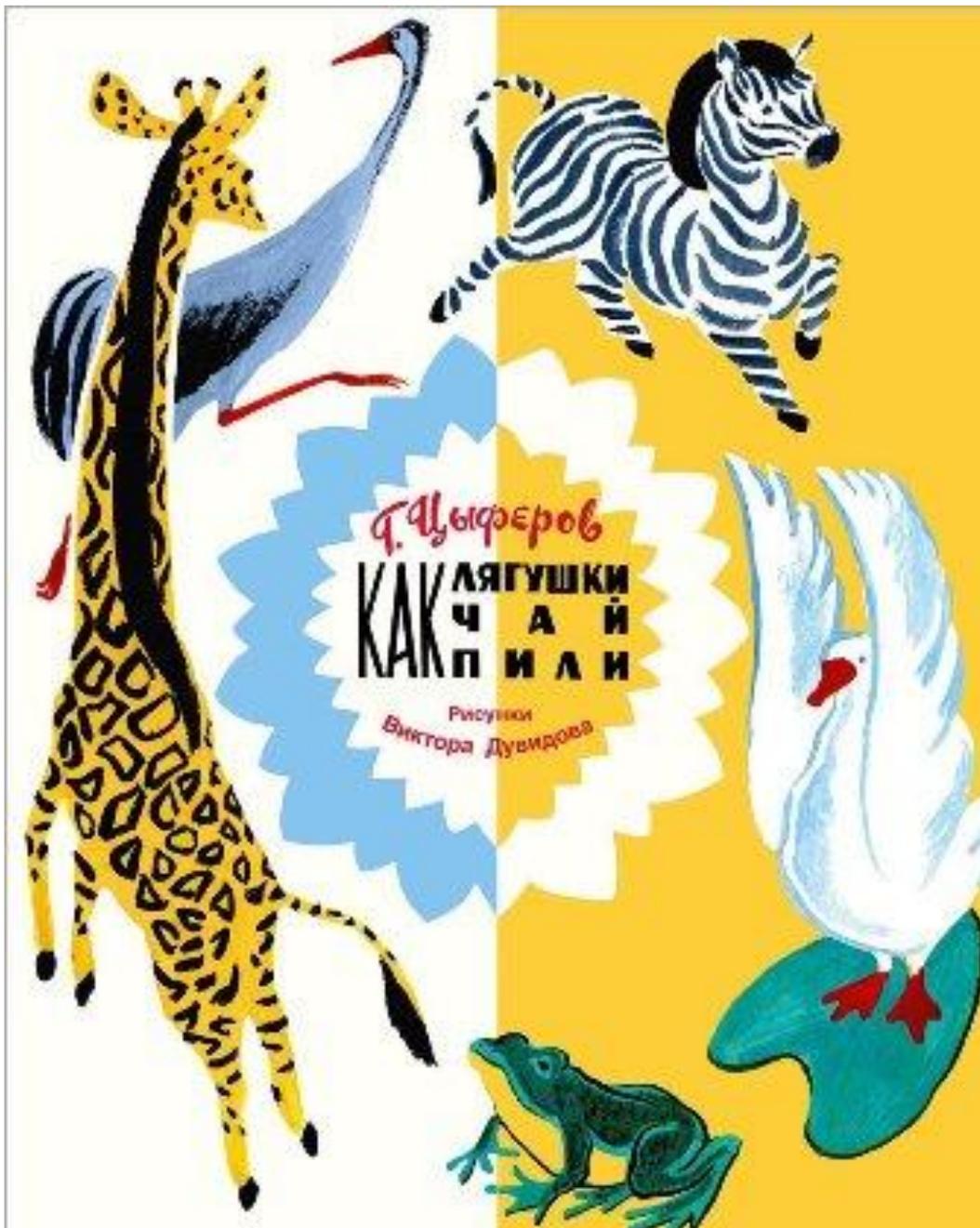
«Я должен был пить много чая, ибо без него не мог работать. Чай высвобождает те возможности, которые дремлют в глубине моей души».

*Л.Н. Толстой*

# необыЧАЙНАЯ литературная зона

- *«Муха, Муха-Цокотуха,  
Позолоченное брюхо!  
Муха по полю пошла,  
Муха денежку нашла.  
Пошла Муха на базар  
И купила самовар:  
“Приходите, тараканы,  
Я вас чаем угощу!  
Тараканы прибежали,  
Все стаканы выпивали,  
А букашки —  
По три чашки  
С молоком  
И крендельком:  
Нынче Муха-Цокотуха  
Именинница!»*





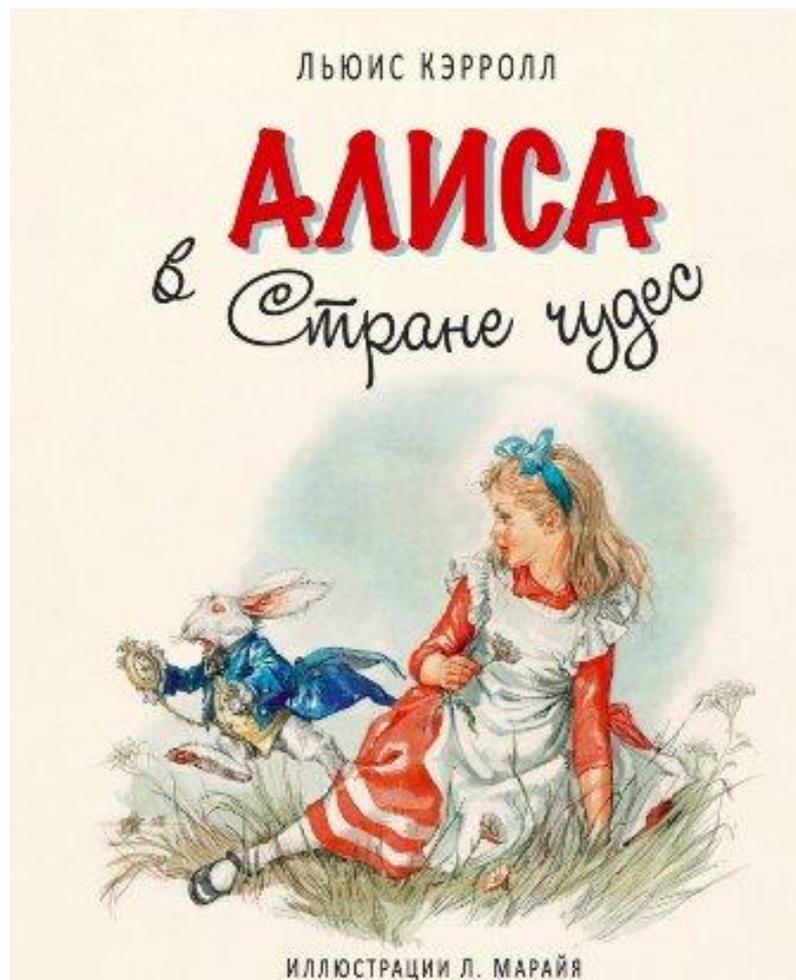
«Вечером у синей-синей реки из  
белых-белых кувшинок пили  
чай зелёные лягушки».  
*Геннадий Цыферов*

# «Алиса в Стране чудес»

## Глава 7 «Безумное чаепитие»

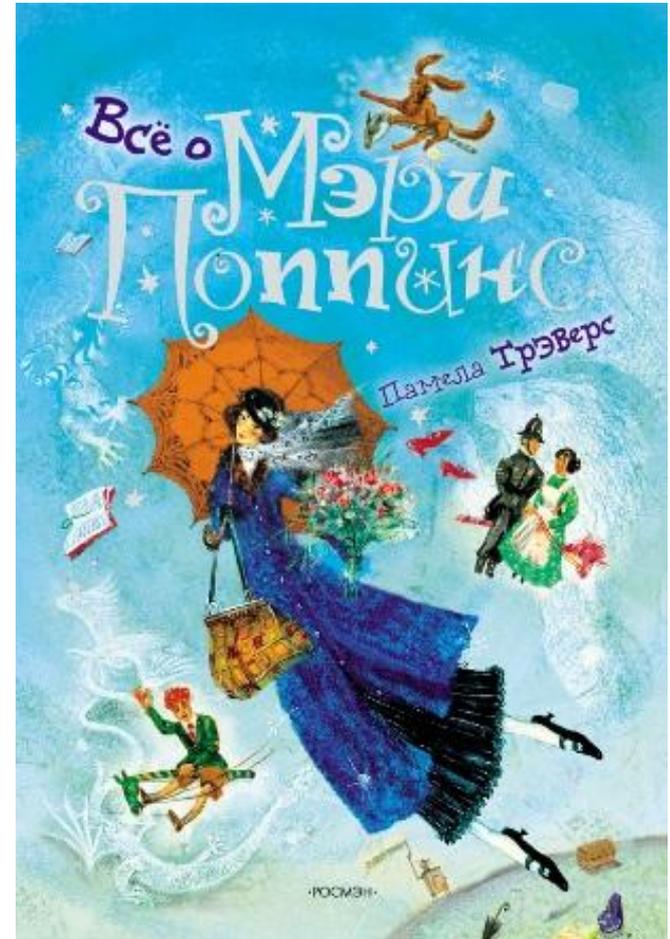
*«Около дома под деревом стоял накрытый стол, а за столом пили чай Мартовский Заяц и Болванщик; между ними крепко спала Мышь-Соня. Болванщик и Заяц облокотились на нее, словно на подушку, и разговаривали через ее голову».*

Шляпник (он же Болванщик), Мартовский Заяц, спящая Соня и случайно зашедшая на огонек Алиса пили чай с молоком и ели бутерброды со сливочным маслом. Участники безумного чаепития постоянно пересаживались с места на место, пели песни, рассказывали истории и загадывали загадки, например: «Чем ворон похож на конторку?»»



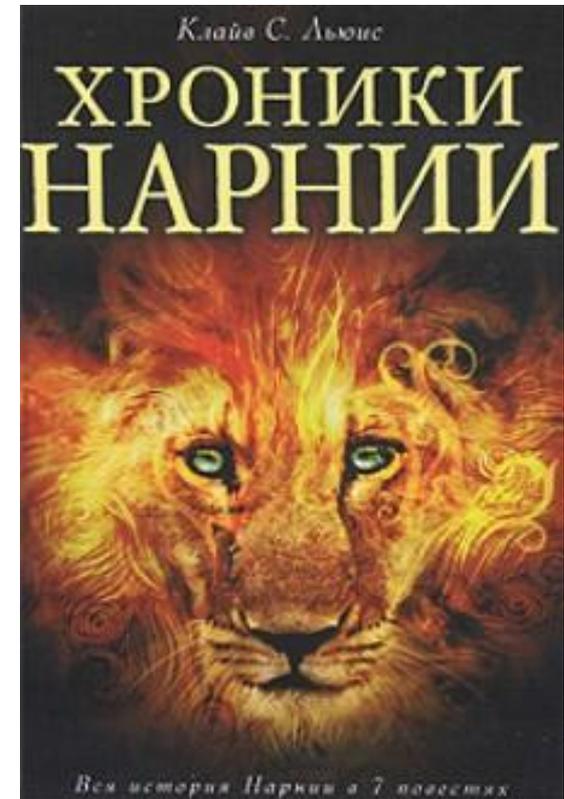
# Безумное чаепитие в воздухе

- В одну прекрасную пятницу Мэри Поппинс, главная героиня знаменитой сказки Памелы Трэверс, приводит Джейн и Майкла в гости к мистеру Паррику:
- *«Мэри Поппинс отворила дверь, и перед ними возникла большая светлая комната. В дальнем ее конце ярко горел камин, а посередине стоял огромный стол, накрытый для чая. Тут были и печенье, и пирожки, и целые горы всевозможных бутербродов, и даже большой сливовый торт, покрытый нежной розовой глазурью».*
- Сам мистер Паррик парил под потолком и читал газету, положив ногу на ногу. Этот веселый человек летал всякий раз, когда его день рождения приходился на пятницу. В этот день смех и даже мимолетная улыбка наполняли мистера Паррика веселящим газом, и он поднимался в воздух. Джейн и Майкл безудержно хохотали и тоже взлетали, удобно устраиваясь под потолком. И только невозмутимая Мэри Поппинс взлетала без улыбки, захватив с собой накрытый стол.



# Чаепитие в сказочном лесу

- Люси Пэвенси из книги Клайва Льюиса «Хроники Нарнии» знакомится с фавном мистером Тумнусом, который зовет ее на чай:
- *«Чего только не было на столе! И яйца всмятку – по яйцу для каждого из них, – и поджаренный хлеб, и сардины, и масло, и мед, и облитый сахарной глазурью пирог. А когда Люси устала есть, фавн начал рассказывать ей о жизни в лесу».* Люси еще не знала, какими неприятностями могло обернуться для нее это чаепитие, окажись мистер Тумнус менее благородным. Ее брату, Эдмунду, повезло меньше, и он встретил Белую Колдунью...



# Чаепитие с тигром

- Необычный проголодавшийся гость постучался однажды в дверь к девочке Соне и ее маме. Не волнуйтесь, все закончилось благополучно.
- *«Тигр тут же прошел на кухню и сел за стол.  
«Хотите бутерброд?»»*  
– предложила  
Сонина мама.  
*Но тигр не просто взял бутерброд.  
Он схватил все бутерброды,  
которые были на тарелке  
и проглотил  
их – ам».*
- Тигр съел все, что было, и даже выпил воду из крана. Но гостеприимные хозяйки не остались голодными, потому что с работы вернулся папа. Ни один тигр не пострадал. Все папы тоже целы.





# Исконно русские напитки

- русский народ много веков предпочитал свои напитки: *квас* (которого было огромное количество видов), *сбитень*, всевозможные фруктовые и ягодные *взвары и перевары*, *меды* и даже *щи*, которые были так газированы, что требовали специальной крепкой посуды.
- Традиционно на Руси *сбитень* варили с донником, чабрецом, душицей, хмелем, ромашкой, мятой, зверобоем, девясилом, шалфеем, корнем валерианы. Из пряностей часто добавляли перец, корицу, имбирь, кардамон, гвоздику, лавровый лист.

Сбитень был воистину народным напитком. Его пили в основном простые люди, хотя историки нашли упоминание о том, что сбитнем бойко торговали во время антрактов в театрах, в том числе и тех, которые посещали представители так называемого высшего света. Считалось, что все же более патриархальная Москва употребляла сбитень гораздо чаще, чем европеизированный чиновничий Петербург.

Но все же он продавался чаще всего на улицах, на рыночных площадях - словом, там, где собирался народ и где прохожим хотелось выпить чего-нибудь горяченького и в



*Ай да сбитень, сбитенек!  
Кушай, девка, паренек.  
Кушайте и пейте,  
Денег не жалейте,  
Сбитень сладкий на меду,  
На-ка, меду подкладу!  
А как буду-то варить,  
Его все будут хвалить.*



# Казачи – «первооткрыватели «НЕИЗВЕСТНЫХ» народов»

- **Иван Петров** (XVI век) — казачий атаман, первый русский путешественник по Монголии и Китаю, оставивший письменное свидетельство. В 1567 году, вместе с **Бурнашем Ялычевым**, был послан с грамотой Ивана Грозного «к неизвестным народам». Казаки первыми доставили русскому царю сведения о Китае: пройдя от **Каменного пояса (Урала)** до Пекина, они составили описание земель от Байкала до моря Корейского (Японского), побывали в Улусах Чёрной (или Западной) Мунгалии и в городах Жёлтой (Восточной) Мунгалии, где, по их словам, царствовала женщина, снабдившая их грамотой для пропуска через «железные врата» Китайской стены.
- Описание путешествия напечатано во II томе трёхтомника «Сказанія русскаго народа» И.П. Сахарова\* (1841-1849)

\*Иван Петрович Сахаров(1807-1863) - знаменитый археолог, собиратель песен, фольклорист, народных верований, преданий и обычаев русского народа. «Сказания русского народа» по праву стоят в одном ряду со знаменитыми работами И. Снегирева, А. Коринфского, С. Максимова, Д. Садовникова.

В 1582 г. осенью донской казак Ермак Тимофеевич предпринял поход в Си-бирь, начались взаимоотношения российского и китайского народов

# Когда чай попал в Россию?

В Россию чай попал раньше, чем в Европу, но позже, чем на Восток. В XVI веке небольшие количества чая привозились на Русь в виде дорогих подарков от азиатских посланников.

Известна одна точная дата попадания китайского чая к русскому царю - это 1567 год. Два казачьих атамана Иван Петров и Бурнаш Ялышев, побывавшие в Китае, попробовали и описали этот напиток, а также привезли в подарок царю от китайского императора коробочку с дорогим жёлтым чаем.

В 1638 году русский посол Василий Старков привез в подарок царю от монгольского хана 64 кг чая.

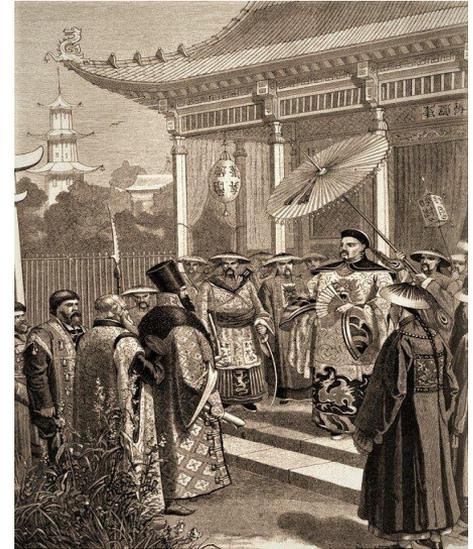
Есть свидетельство, что в 1665 году чаем лечили царя Алексея Михайловича.

В результате договоренности в список товаров вывозимых купцами из Поднебесной был включен чай. Из Северного Китая был проложен путь длиной 11000 вёрст (11734,8 км) по Кяхтинскому тракту, продолжался он шестнадцать месяцев, был непросто и довольно опасен.

К XVII веку чай в России пили бояре и их приближённые, его подавали на царских приёмах и в домах богатых купцов.

В XVIII веке к этим категориям добавились дворяне и зажиточные купцы. В 1763 году в городе Кяхте на границе с Китаем открылась первая российская чайная ярмарка, и если в первые годы её существования импорт едва достигал 3 тысяч пудов (48000 кг) в год, то уже через десять лет он составил порядка 28-30 тысяч пудов (то есть до 480000 кг) ежегодно. Уже в конце XVIII века доля чая составила более 30% всего русского импорта

Сначала чайным городом стала Москва, потом центром чайной торговли стал Нижний Новгород. В те времена чай был достаточно дорог. Постепенно цена на чай снижалась, поскольку чай в Китае не покупали, а меняли на ткани, выделанные кожи, изделия металлургии. Соответственно, с развитием промышленности в России снижалась себестоимость собственной продукции и автоматически, поскольку торговля была меновой, снижалась стоимость чая. Россия была единственной европейской страной, которая доставляла чай сухим путём. Были в такой доставке плюсы (чай плохо переносил морские путешествия и существенно терял в качестве), но был и большой минус везти товар приходилось на лошадях, т.е требовалось несколько месяцев пути.



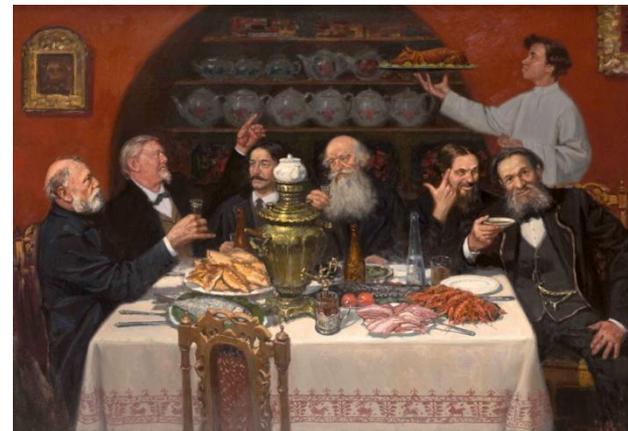
*Царские послы в Поднебесной. Р. Штейн*



к XIX веку чай распространился повсеместно. К этому времени построили Самаро-Уфимскую и Екатеринбургско-Тюменскую железные дороги, что существенно ускорило доставку. А кроме того чай начали ввозить морским путём, в том числе из Индии и с Цейлона. В первой половине XIX века 60 % ввозимого в Россию чая потребляла Москва. Однако, к концу века чай распространился уже по всей территории Российской империи и страна вышла на первое место в мире по потреблению чая. в России появились чайноторговые дома (товарищества) и трактиры, где посетителям подавали чай; в обязательном порядке самовары ставились в придорожных заведениях, причём согревающий и бодрящий напиток предлагался всем, невзирая на чины и сословия.

Цена на чай просто рухнула и пить его начали все сословия. В 1886 году чай был введён в состав армейского пищевого довольствия, а с 1890 года чаем начали поить и рабочих на фабриках.

- в XIX веке, появились не имевшие аналогов в Европе чайные, которые открывались в 5 утра, благодаря особому, очень демократичному налоговому режиму предлагали гуманные цены и быстро завоевали любовь крестьян, приезжавших на базар, извозчиков, ожидавших своих клиентов, рабочих людей, получивших возможность выпить чаю перед тем, как идти на фабрику, и служащим и чиновникам невысокого ранга. Позднее распространилась мода на круглогодичные гуляния в парках и за городом, и уже ни один пикник, ни одна ярмарка не обходились без чая



В начале XIX века пили чай в Сибири и на Урале, на Нижней Волге, в Москве и её окрестностях, но не во всей России. Петербург долгое время предпочитал кофе. Не пили чай на Украине, в Белоруссии, на Дону и на Среднем Поволжье.

Долгое время чай не пили женщины. Горьковатый вкус напитка был непривычен в сравнении с традиционными русскими напитками (сбитень, мёд), имевшими сладковатый вкус.

Но со временем выяснилось, что несладкий чай через некоторое время после обильной пищи помогает пищеварению, и чаепитие помогает встать из-за стола после обильной трапезы посвежевшим и бодрым.

- Александр I во время своего правления с 1801 по 1825 год прилагал все усилия, чтобы рестораны и городские рынки продавали чай по фиксированной цене. Кроме того, он и сам любил пить чай. Придворные говорили, что день царя всегда «начинался с зеленого чая со сливками и с тостов».
- В царской России пили в основном китайский чай. До XIX века это был исключительно китайский, в конце XIX века стал появляться цейлонский и индийский. До XIX века чаи из Китая, доставленные посуху, ценились очень высоко – они не портились в дороге, не отсыревали, хотя и были очень дороги. Такой чай ценился европейскими гурманами, которым был недоступен дорогой китайский чай. Они покупали его в России за большие деньги. В середине XIX века Китай резко урезал поставки чая в Европу, а некоторые сорта и вовсе запретил к вывозу. Для России, наоборот, было сделано исключение, и наши предки могли насладиться эксклюзивным жёлтым чаем, недоступным для европейцев.



Дом Перловых на Мясницкой. По легенде владелец фирмы очень хотел зазвать к себе в гости китайского посланника, приехавшего на коронацию Николая II, и ради этого велел переделать фасад и интерьеры в китайском духе. Но трюк не сработал — дипломат поехал на чай к племянникам коммерсанта.



- В конце XIX века в России стали продаваться чаи из Индии и Цейлона. Индийский чай всегда был ниже сортом и дешевле китайского. Были и исключения – высокогорные чаи северной Индии или горных районов Цейлона. Такой чай шёл в массовую продажу и пользовался успехом у неискушённой публики или в трактирах. Индийский чай можно было заварить крепко и экономно, а его назначением чаще всего было «напоить и согреть».
- Чай начали выращивать в России. В 1814 году в Никитском саду в Крыму был высажен первый чайный куст, а к 1885 году чайные плантации были заложены уже в нескольких южных районах Российской империи: в Абхазии, Грузии, Аджарии, Азербайджане, на юге Кубани и в Закавказье
  - Выращивали очень приличные сорта, которые получали медали на международных выставках и оценивались знатоками даже выше обычных китайских чёрных чаёв.
- Чёрный чай стал чаем для пирогов, трактирным чаем.
- Чайной столицей России считалась Москва: именно здесь располагались головные офисы ключевых игроков рынка. Российские торговцы чаем с именем (Перловы, Губкины, Боткины, братья Поповы, Высоцкие, Вогау и другие) дорожили репутацией и за качеством товара следили особенно пристально. Они же для удобства покупателей придумали делить чай по сортам и присваивать ему в соответствии с этим конкретную цену, фасуя в более дешёвую бумажную упаковку или более дорогие красочные металлические коробочки.

# Откуда появилась традиция пить сладкий чай с лимоном? И почему не любят зеленый чай?

- «данная традиция изначально появилась на ямских станциях, где путешественники меняли своих лошадей (в XVIII — XIX вв.). В то время дороги были плохими, и пассажиров часто укачивало. Кислые продукты были полезны для снятия симптомов укачивания, поэтому люди добавляли лимон во время чаепития».
- Кроме того, в таких холодных странах, как Россия, крайне важно есть продукты, богатые витамином С.
- Однако далеко не все русские любят пить чай с лимоном, как это может показаться.
- Некоторые предпочитают пить чай по-английски, добавляя в него молоко, но многие люди пьют чай без каких-либо добавок.
- К зеленому чаю стали привыкать в России совсем недавно. Не всем по душе его вкус. Правильно заваренный зелёный чай имеет сладковатый вкус и нежный аромат. А цвет его очень лёгкий, зеленоватый или желтоватый, но не интенсивный, а почти прозрачный.
- Настаивать зелёный чай не следует – нужно сразу начинать его сливать, едва залив заварник горячей водой. Если чай всё равно горчит, рекомендуют сыпать меньше заварки или быстрее выливать готовый напиток.



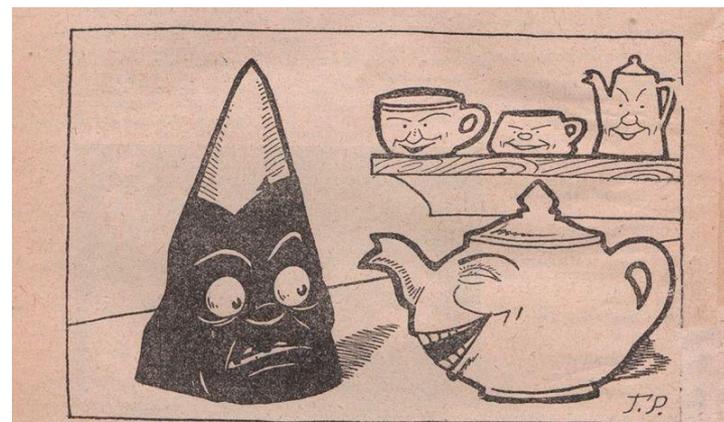
# Чай с сахаром вприкуску

В России сахар появился в XII столетии. Несколько веков этот продукт был доступен только знати, бедняки о сладостях не могли и мечтать. Богатые люди лакомились леденцами, вареньем, засахаренными ягодами, колотыми «сахарными головами»

Знакомая многим из нас по быту бабушек и дедушек манера пить чай с сахаром «вприкуску» отсылает к долго существовавшим «сахарным головам», которые нужно было колоть на кусочки, и привычке экономить дорогую сладость (способ «в накладку» воспринимался как более расточительный).

При Петре I в Кремле появилась Сахарная палата. И в 1719-м первый российский сахарозаводчик Павел Вестов основал в Санкт-Петербурге на Выборгской стороне, на берегу Большой Невки, завод по обработке привозного тростникового сырца. 600 пудов в год (1 пуд – 16,38 кг) – таков был первый собственный сладкий «урожай» России. Причем сахар этот был не хуже и не дороже привозного – таково было условие, поставленное Петром.

В начале XIX века для производства сахара в России начали использовать не дорогой импортный сахарный тростник, а отечественную свеклу, поэтому цена на сахар упала. Практически сразу свекольный сахар обогнал тростниковый по объемам производства в России.



## САХАРНАЯ ГОЛОВА.

Сахарная голова  
Ни жива и ни мертва:

Заварили свежий чай —  
К нему сахар подавай!

О. Мандельштам.

- Самовар, питьё из блюдец, стакан в серебряном подстаканнике – это традиционные атрибуты русского чаепития, встречаемые в описаниях классиков русской литературы и знакомые нам по картинам художников.
- во время чаепития была традиция вешать на плечи полотенце для утирания пота, прошибающего от горячего напитка.
- Но главное в русском чаепитии (кроме чая) – это общение. Много чая, угощений и приятная компания – вот составные части чая по-русски.





Непонятная иностранцам традиция питья чая из стаканов уходит корнями в XVII и XVIII век. В то время чай в трактирах подавали в стаканах, потому что европейские чашки и сервизы ещё не вошли в моду. Чтобы не обжигать пальцы, смастерили подстаканник. Это была скорее походная, железнодорожная посуда, которая при любых благоприятных условиях заменялась на фарфоровую или фаянсовую. Позже стаканы стали постепенно заменяться чашками, но в некоторых семьях было принято использовать такую традиционную посуду вплоть до революции.

Процесс заваривания чая практикуется в 3-х вариантах:

1) наиболее «русский»: вода подогревается в самоваре, чай заваривается в большом чайнике, который ставится на корону (верхнюю часть) самовара и разливается по чашкам без добавления воды и сахара. Сладкое принято в этом способе есть вприкуску. Здесь важен большой объём заварника и прогревание всей посуды в каждой стадии. Чай не любит прохладу – он любит жар.

2) самовар заменяется чайником, а заварник накрывается специальной чайной грелкой, чтобы тепло не уходило – почти так же, как в английской традиции. Чай не разбавляется водой, и сладкое едят вприкуску.

3) чай заваривается крепким, и эту заварку разливают по чашкам, в которые доливается горячая вода. Такую же процедуру иногда проводят с участием самовара вместо чайника (это способ от бедного сословия и наследия со...



чайная грелка



Фарфоровые чашки почти везде вытеснили стаканы, но в трактирах они всё ещё оставались: чай, как грубый мужской напиток подавали в той же посуде, что и дешёвый алкоголь или смешивали алкоголь с чаем.

Самобытный предметный мир традиционного русского чаепития составляли нарядная скатерть, пряничные доски, фарфор (чаще всего цветной) и хрусталь, а также баба на чайнике, она же баба на самоваре. Это приспособление, впоследствии давшее название российскому варианту платья фасона «диснеевская принцесса», помогало чайнику не так быстро остывать.

В XIX веке популярны были чайные наборы из выполненных в одной стили самовара, посуды и подноса. Традиционно для гостей в доме держится специальный «праздничный» сервиз, который не принимает участия в будничных трапезах



# Правила русской «чайной церемонии»

- Русское застолье часто состоит из двух частей: еда и алкоголь, и чай со сладостями.
- Во время чаепития не принято и молчать за столом, как это делается в японской или китайской церемонии и слишком церемониться и разыгрывать «чайное представление», как это делают в Англии.
- Молчание за самоваром расценивается, как признак глубокого неуважения к хозяевам дома.
- для «русской чайной церемонии» принято использовать красный (в европейской классификации – чёрный) цейлонский, индийский или китайский чай.
- Зелёные при таком чаепитии предлагаются только с недавнего времени.

- Существует традиция завершения чаепития. В классическом русском варианте XVIII-XIX века это представляло собой перевернутый вверх дном стакан или чашку, поставленную на блюдце. Несколько позже на европейский манер стали класть ложечку в чашку.
- Чайная ложечка в пустой чашке была знаком того, что гость больше не хочет чаю.
- Нельзя было дуть на чай, чтобы остудить его, и звякать ложечкой, размешивая сахар.
- Правила хорошего тона диктовали, что ложечка не должна касаться стенок чашки, а по окончании размешивания не оставаться в чашке.
- Наливать чай в блюдце и пить из него тоже считалось противным этим правилам. Но, как известно, чай по-купечески опровергал все заморские правила и предоставлял большую свободу за чайным столом.

## Заключение

- Если говорить об исторически сложившейся традиции русского чаепития, то можно выделить некий лубочный образ, усреднённый «бренд» чая по-русски: это самовар, пузатый чайник-заварник, фарфоровые чашки на блюдцах, кусковой сахар и чайные угощения: блины, пироги, ватрушки, баранки и прочие сладкие и не очень «закуски».
- Этот **купеческо-мещанский** способ питья чая как формы получения удовольствия от общения и трапезы.
- В наше время сформировалась также культура **чаепития в одиночестве**, которая помогает сосредоточиться на чтении, просмотре кинофильма, погружении в свои чувства и эмоции»
- В этом случае чаепитие – это один из способов медитации, который возвращает нас к традициям Востока

А что вы можете рассказать о  
напитках, бывших популярными  
у донских казаков, калмыков и  
других народностей, которые  
пришли на Дон в разное время?  
Присылайте свои работы на  
конкурс литературного  
марафона

