

Традиции русского чаепития на Руси



Чай - самый распространённый и самый любимый напиток во всех странах мира. На Востоке он был известен с глубокой древности. На Руси многие столетия о чае ничего не знали - пили квасы, сбитни, взвары, травяные настои, меды, а чаёвничать начали лет 300 назад. Но никто уже и не помнит о том, что чай - чужак, иностранец. Он настолько прижился в России, что мы считаем его своим национальным, исконно русским напитком.



Чай пить - не дрова рубить!

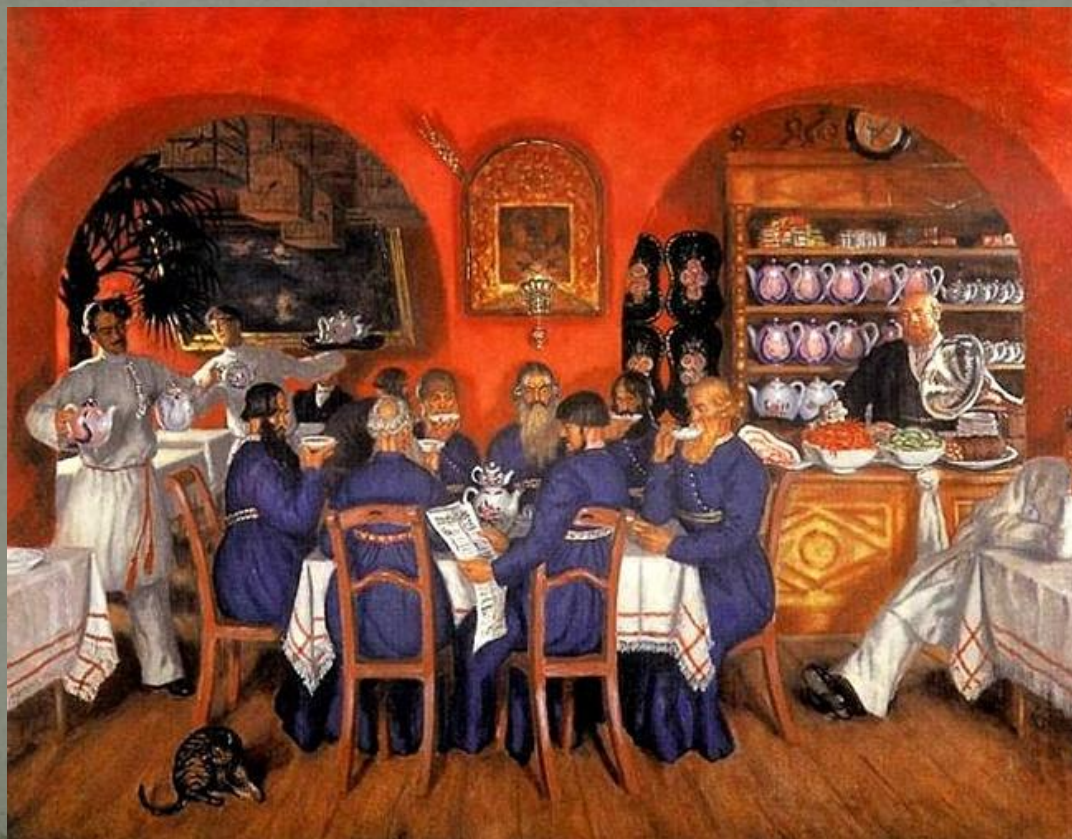
Впервые чай вторгся в нашу жизнь в 1638 году, когда русский посол Стариков привёз от монгольского хана Алтына в подарок государю Михаилу Федоровичу 4 пуда чайного листа.



Не зная, как его употребить, царские повара поначалу пытались варить из него суп! Царю и боярам пришёлся по вкусу новый напиток, ибо было замечено, что он «отвращает от сна» во время долгих церковных служб и утомительного сидения в боярской Думе.

За чаем - не скучаем!

Только в начале XVIII века чай прочно вошёл в русский быт и стал национальным напитком. Само чаепитие являлось не просто утолением жажды, а своеобразным проявлением общественной жизни. За чаем решались семейные дела, заключались торговые сделки и брачные союзы. Вот уже три столетия на Руси не обходится без чая ни одна встреча друзей, ни одно семейное торжество.



Самовар кипит - уходить не велит!

Непременный атрибут русского чайного стола - самовар.

Самовар стал символом добра и домашнего уюта.

Дети получали знания, впитывали традиции и учились говорить и слушать у самовара.

Положено, чтобы чай разливала хозяйка, и только в случае крайней необходимости это действие доверяется старшей дочери.



Чай пьешь - до 100 лет проживешь!

Ещё один атрибут русского чаепития - специальные грелки, которыми накрывают заварочный чайник. Сшитые из плотного материала колоритные петухи или куклы-матрёшки по-настоящему украшают стол.



Особая гордость хозяйки - чайный сервиз, которые она достаёт из буфета по особо торжественным случаям. При сервировке праздничного стола для чаепития его положено накрывать красивой скатертью.



Свод правил русской чайной церемонии:

1. Русское чаепитие проводится в гостиной, на веранде или на открытом воздухе. Нежелательно проведение чаепития в столовой или на кухне.
2. Чай к чаепитию подается крепко заваренным, в заварочном чайнике. Непосредственно в чашках чай разбавляется кипятком.
3. Кусковой сахар и лимон подавать к чаю нужно обязательно, каждый сам добавляет их в чай по вкусу.
4. Чай пьётся из чашек с блюдцами.

5. Если к чаю приглашены дети, то в идеале для них должен быть сервирован отдельный столик, с гораздо менее строгими правилами поведения.

6. Русское чаепитие сопровождается обильными закусками. В принципе, из-за чайного стола каждый участник чаепития должен вставать сытым.

7. К столу могут быть поданы добавки к чаю, способные изменить его аромат и вкус по усмотрению каждого гостя. Такими добавками могут быть травы, свежие или сушеные ягоды и фрукты, сладкие настойки.

8. Главное в русском чаепитии — это разговор. Поэтому приглашайте к чаю только тех людей, которые в этот разговор впишутся!

Приятного чаепития!

