

Русское чаепитие



Русскому царю чай привезли в подарок от монгольского хана еще в 17 веке. И хоть чай ему понравился, распространения он не получил, поскольку доставлять его нужно было из Китая, что за тридевять земель, неудобно, да и накладно. Дорогим удовольствием был заморский чай, поэтому простой люд заваривал травки, уважал кипрей, ласково называя его Иван-чаем. До 18 века чай, поставляемый через Монголию и Сибирь, был доступен только царской семье и прочей знати.

Поставлялся чай в Москву, только в 19 веке им стали торговать на Нижегородской ярмарке. Тогда в Москве открылись первые чайные. Чай стал доступнее, в чайные приходили, чтобы встретиться с нужными людьми, пообщаться и испить чаю.



Как только чай прочно вошел в жизнь высших слоев общества, начали формироваться традиции чаепития на Руси.

В купеческих семьях было принято пить чай из блюдечек, считалось, что так он быстрее остывает. Гостей стали приглашать на чашечку чая.

Конечно, чашечкой никто не обходился. На стол ставили начищенный до блеска самовар, выставляли лакомства, и за душевной беседой чаепитие на Руси продолжалось несколько часов.



За чайным столом не разрешалось курить, петь, было не принято громко смеяться, разговаривать, спорить. Тяжелые темы за столом не поднимались. Все было чинно и спокойно. Можно было тихо общаться, читать, разгадывать шарады.





Чай в доме разливала хозяйка. За столом было самое почетное место — под образами, туда садились хозяева или оно отводилось самым дорогим гостям. Чашки чая гостям передавались со словами «**На здоровье**», в ответ получали «**Благодарю**». Дети были полноправными членами чайной церемонии, только они должны были соблюдать правила: не толкаться, не болтать, не перебивать старших. Они должны были учиться вести себя степенно.

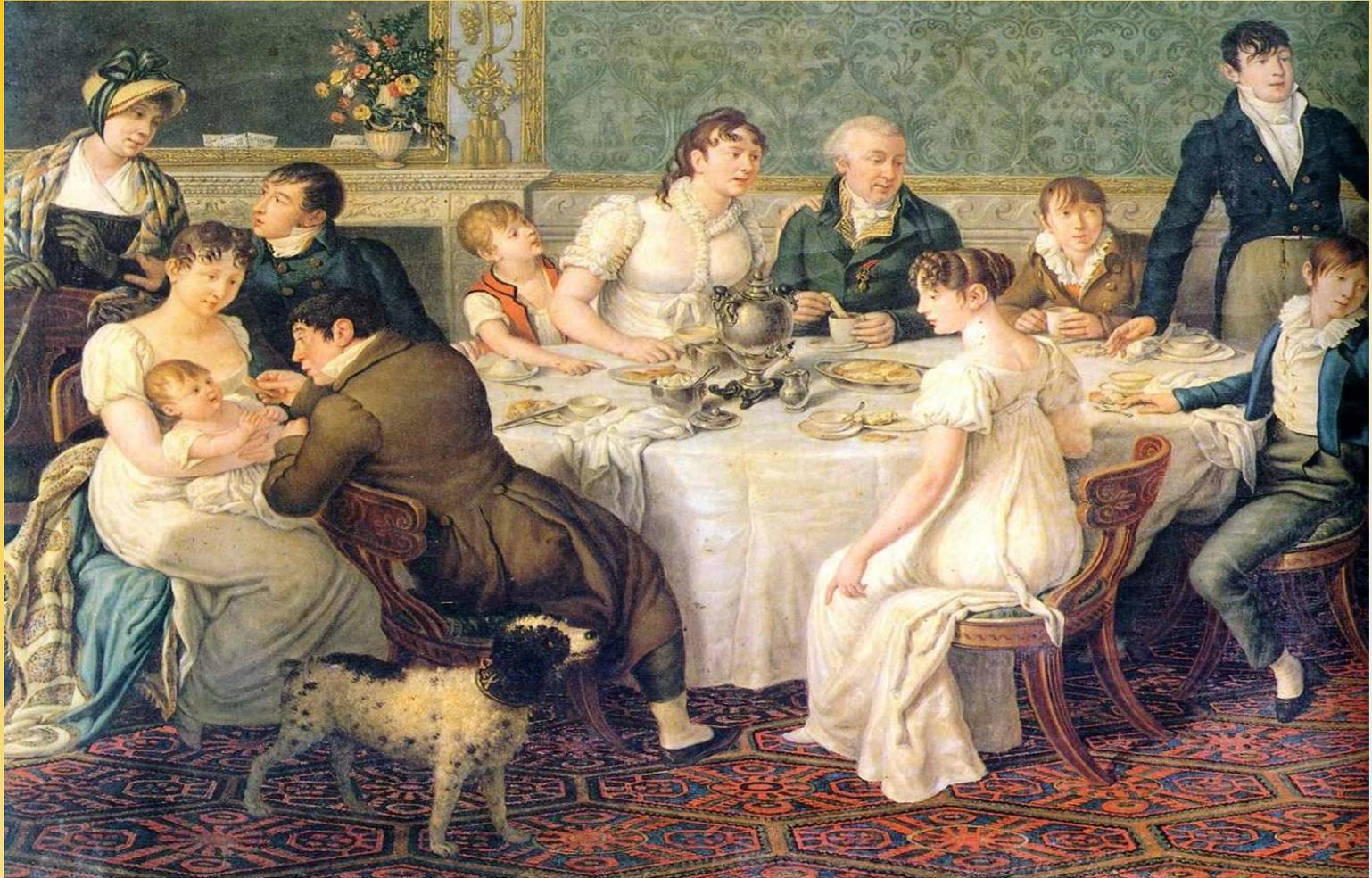


Традиционным местом для чаепития была веранда. Подобные сооружения были неотъемлемой частью домов средних и зажиточных семей, и до сих пор встречаются вдали от больших городов. На просторных верандах с видом на сад, украшенных деревянной резьбой и вьющимися растениями, собирались в кругу семьи вокруг самовара с горячим и душистым чаем.

Кто и как пил чай на Руси



Дворянское чаепитие



Дворяне одними из первых начали пить чай. Они копировали обычаи, принятые у англичан. В дворянских семьях к чаю стол накрывался два раза в день, обязательно покрывали стол белой скатертью. На столе присутствовала дорогая фарфоровая посуда, чтобы подчеркнуть изысканность церемонии.



На столе присутствовала дорогая фарфоровая посуда, чтобы подчеркнуть изысканность церемонии.

Часто чай пили на открытых летних террасах. За чаем гости общались на утонченные темы.

Чаепитие у помещиков и купцов

Культура чаепития у этих сословий известна всем. Это чаепитие с самоваром и большим количеством еды, так, чтобы стол ломился от пирогов, пирожков, кренделей, бубликов и баранок. Чаепитие представляло собой фееричное зрелище без намека на дворянскую изысканность. Стол накрывали цветастой скатертью, старались показать всю свою роскошь. Пили чай из блюдечка, вприкуску с сахаром, да калачами.



Считалось, что за таким богатым столом купцы проводили по несколько часов, общались, заключали сделки, выпивали по 20 чашек чая.



Простой народ и чай

До революции не в каждой семье был самовар, а о настоящем чае и помышлять люд не думал, дорогой он был. Заваривали травяные чаи из мяты, зверобоя, иван-чая, душицы. Очень популярен был сбитень на основе пряностей и меда. Пили квас, приготовленный на ржанных корочках. После 1917 года чай стал доступнее, но по-прежнему простые люди экономили, заваривая чай, они разбавляли заварку до бледно-желтого цвета.



Правила русского чаепития



- Нужно следить, чтобы края чайной чашки оставались чистыми, не допускается оставлять на ней следы помады, жирной пищи. Необходимо перед началом чаепития промокнуть губы салфеткой.
- Бисквиты, которые часто подают к чаю, нужно есть ложечкой. Если подан песочный или слоеный торт, необходимо использовать вилку и нож. С помощью этих приборов едят и пироги со сладкой начинкой. Ножом аккуратно отрезают небольшой кусочек, с помощью вилки отправляют его в рот. Пирожные едят ложечкой.
- Если к чаю подан сахар-рафинад в общей вазочке, необходимо использовать специальные щипцы, с помощью которых необходимое количество кусочков можно положить себе в чай или на блюдце.
- Раньше, чтобы показать, что чаепитие окончено, гость переворачивал свою чашку на блюдце. Сейчас можно просто положить ложечку в чашку, это воспримется хозяином, как отказ от чая.

Как проходит чаепитие

Русское чаепитие — это не только самовар с чаем, пряники и конфеты, но и особое поведение участников чайной церемонии: размеренное, неспешное, задумчивое.

Чаепитие — универсальный способ скоротать время в одиночестве или в компании, дома, в гостях или в общественном месте.

Было принято «чаевничать» до 4 раз в день:

- с утра;
- в полдень (12-13 часов);
- в послеполуденное время (15-16 часов);
- в вечернее время.

При этом одно чаепитие могло длиться как 10-15 минут, так и более часа, за один присест могли выпивать до 10-20 чашек.

Знаком к завершению чаепития служило переворачивание чашки вверх дном. В праздничные дни старались постелить более яркую и красивую скатерть и поставить на стол больше разных кушаний, чем обычно.

Как заваривать чай

- чайник для заварки окатывали горячей водой;
- на дно чайника засыпали заварку и заливали ее кипятком из самовара;
- получившийся крепкий чай («заварку») разливали по блюдцам и чашкам;
- добавляли кипяток, чтобы достичь желаемой крепости чая, а также различные добавки;

Этот способ был популярен преимущественно у простого люда, предпочитающего экономить на заварке, позднее им, как наиболее практичным, стали пользоваться и люди побогаче.

Элементы русского чаепития



Самовар

Пыхтящий самовар, полный ароматным чаем — обязательная часть русского чаепития, символ душевности и гостеприимства.

Церемония была бы неполной без звуков самовара. Сначала это «пение», потом — бурление кипящей воды, готовой для заварки чая. Заслышав самовар, хозяйка наливала воду в заварочный чайник и затем заливала чай в чашки или в блюдца.

Самовары, как правило, делали из меди, покрытой снаружи латунью, дорогие экземпляры были украшены традиционной росписью и слоем позолоты.

Самовар. Он является главной фигурой на столе. Пузатый, начищенный до блеска. Когда-то его раздували при помощи сапога, потом он стал электрическим, но так и остался самым важным элементом чайного застолья.



Однако если верить историческим летописям, то самовар появился на Руси уже после смерти Петра. И впервые его создали не в Туле, как принято считать, а на Урале в 1740 году. А про тульский самовар первое упоминание историки нашли лишь шестью годами позже. С появлением самоваров на Руси в 16 столетии появился и чай, ставший весьма популярнейшим напитком к началу 19 века.

Само же производство самоваров - дело тонкое и трудоемкое. В разные годы их изготавливали из разных металлов. Самые первые были медные и мельхиоровые, а позже латунные. Но в музеях встречаются самовары и из драгоценных металлов — золота, серебра и даже из чистого кварца.



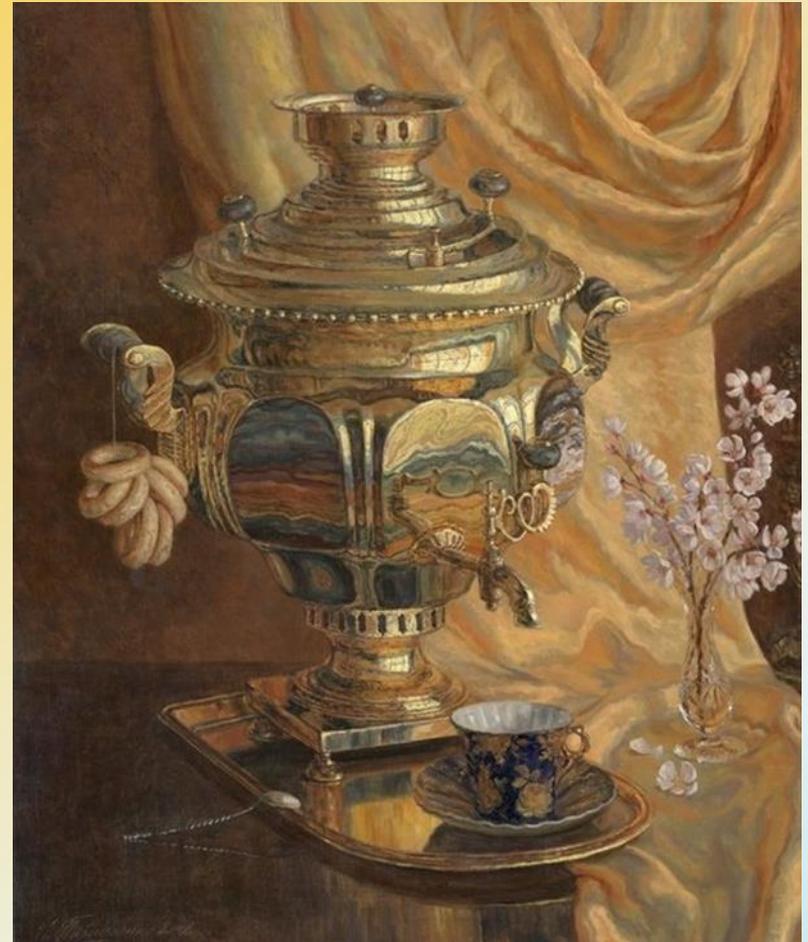
У самовара было много названий, в зависимости от местности.

Так в Ярославле это - “самогар”,
в Курске – “самокипец”,
вятчане же величали - “самогрей”.

Но везде прослеживалась одна идея предназначения медного друга - «сам варит».

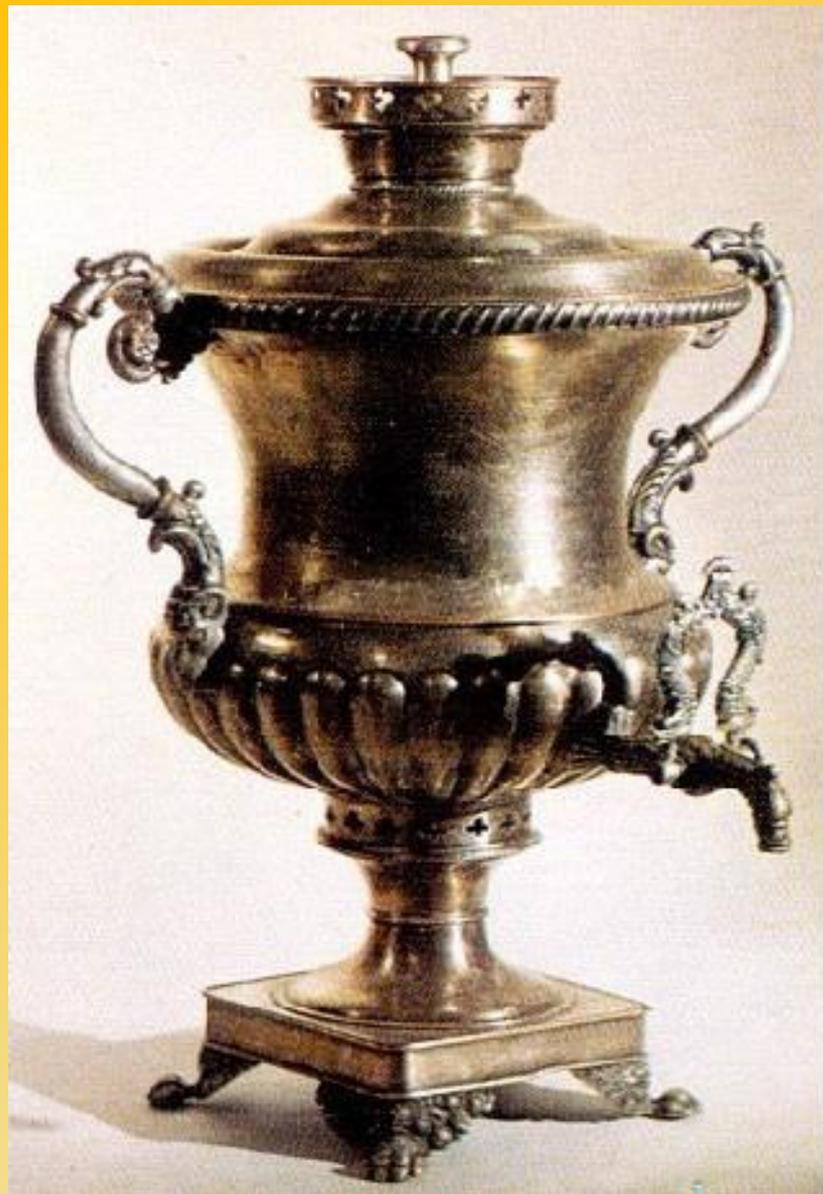
Широко были распространены самовары объемом в 3-8 литров, хотя производились и более объемные - на 12-15 литров. Из-за сурового климата в России такие самовары быстро вошли в моду, так как из них не только можно попить кипятку, а и обогреть жилище.

Цена этого уникального приспособления определялась его весом. Чем тяжелее был самовар - тем дороже.











Интересные факты

- Самыми дорогими на сегодняшний день признаны самовары, изготовленные в начале прошлого столетия в мастерских Фаберже. Для их производства использовалось *серебро, позолота*. Также применялись уникальные техники по чеканке, выколотке, литью и просечке.
- Тульский самовар, вмещавший 250 литров воды и весивший 100 кг, был изготовлен в 1922 году в подарок председателю ВЦИКа Калинину. Вода вскипала 40 минут и остывала два дня. На тот момент этот самовар был самым большим в мире.
- На сегодняшний день рекорд самого большого самовара в мире принадлежит украинцам. Весит он более 3 центнеров, высота его 1,8 м, а объем 360 литров! Самовар работает в здании ж/д вокзала Харькова и может обслужить за день до 10 тыс человек.
- Самым маленьким самоваром в мире считался 3,5-миллиметровый «микросамовар» слесаря Института радиотехники и электроники АН СССР В. Васюренко. Он рассчитан на кипячение 1 капли воды. Однако абсолютный рекорд установил «российский Левша», мастер микроминиатюры Николай Алдунин. Его самовар высотой всего 1,2 мм! Изготовлен из золота и состоит из 12 деталей.

Заварочный чайник

Чайные листья насыпали в маленький заварочный чайник, а сверху надевали тряпичную куклу, которая исполняла роль грелки для распаривания чая. Данный метод на Востоке сочли бы кощунственным, но на Руси предпочитали такой вариант. Полученную заварку разливали по чашкам и разбавляли кипятком. Каждый мог выбрать крепость напитка.





Сервизы



Набор чайной посуды из подходящих друг к другу элементов, обычно фарфоровых или серебряных. Сервизы могли быть чайно-кофейными, собственно чайными и собственно кофейными. Кроме того, в XVIII веке были популярны особые сервизы для питья горячего шоколада.





Английский чайный сервиз



Китайский сервиз



Индийский чайный сервиз



Российский чайный сервиз





Стаканы

В зажиточных домах использовалась фарфоровая посуда для чаепитий. В домах бедняков пили из того, что было в доме. В советские годы чай стали пить из стаканов. Главным изобретением того времени стал подстаканник. Он позволял не обжечь руки, наслаждаясь горячим напитком из стакана. Подстаканники изготавливали из медно-никелевого сплава для обычного люда и из серебра для людей побогаче. Особое распространение подстаканники получили на российской железной дороге. До сих пор чай в поездах подается в таких стаканах.



В конце 19 — начало 20 века вошли в моду стаканы из прозрачного стекла с серебряными подстаканниками, которые обладали обворожительным внешним видом, были удобны и позволяли лучше насладиться цветом напитка. Практичные стаканы с подстаканниками из серебра или недорогого никелево-медного сплава использовали в заведениях «общепита» — чайных и трактирах.



Блюдца

Чайные блюдца использовали в семейном кругу. Эта посуда была менее удобной, чем чашки и стаканы, зато позволяла быстрее остудить чай и лучше насладиться его цветом и ароматом.



Сладости

Подают к чаю варенье, джем, конфеты, сдобные изделия. Обязательно подается сахар в вазочке, чтобы каждый мог положить в чашку столько, сколько нужно, используя при этом свою чайную ложечку.

Хотя раньше сахар был только кусковым, специальными щипчиками его кололи на маленькие кусочки, каждый брал такой кусочек, обмакивал в чай и ел, запивая чаем. Такая церемония называлась *«пить чай вприкуску»*.

В особо бедных семьях чай пили *«вприглядку»*, только посматривая на вазочку с сахаром, поскольку он был доступен только по праздникам.



- Сахарная голова — способ расфасовки сахара.
- Первоначально сахар производился в форме конической «головы». Считается, что сахарные головы производились в Венеции уже в конце X века.
- Процесс производства представлял собой рафинирование тростникового сахара и заливку получившегося горячего (98-99°C) густого сиропа (ульфель) в специальные конусообразные формы. Высохший сироп превращался в белоснежный слиток, который заворачивали в синюю, так называемую сахарную, бумагу
- Сахарная голова, которую можно было поставить на плоский торец, изготовлялась разной величины, и весила от 5 до 15 килограммов. Для розничной продажи крупные головы раскалывались на куски.









Загадки

На морозе мы гуляли –
И замёрзли, и устали.
Чтоб согреться, наливай
Ароматный крепкий...

И шипит, и кряхтит
Воду быстро кипятит,
Он наелся угольков,
Вот для нас и чай готов.
Кран на брюхе открывает,
Кипяточек разливает.

Пузатый, носатый На печке сопел.

Потом вдруг нечаянно Песню запел.

Она всем очень нравится,
На блюдечке красавица,
С одной рукой милашка,
Голубенькая...

Стеклянный, хрупкий, стройный стан
Заденешь ложечкой – звенит,
Вишнёвый, вкусный сок налит
В прозрачный, розовый...

Длиннохвостая лошадка
Привезла нам каши сладкой.
Ждёт лошадка у ворот —
Открывай пошире рот.

- <http://zagadka.pro/slovo-151.html>
- <https://multi-mama.ru/zagadki-pro-posudu/>
- Источник: <https://kulturologia.ru/blogs/240318/38311/>
- https://yandex.ru/images/search?from=tabbar&text=%D1%81%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0&pos=6&img_url=https%3A%2F%2Fsun9-34.userapi.com%2Fimpg%2FxUL2Lu_HeJiaRYvtjCP3r1J--xnK2N53InH0rQ%2FodOzAsfrOnI.jpg%3Fsize%3D200x245%26quality%3D96%26sign%3D554c17c127d8150cba37ebb06132cfc1%26type%3Dalbum&rpt=simage