

ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ

Ходырева З.Р. - к.т.н., доцент, Кутовых М.Г. - студент
Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова
(г.Барнаул)

Чай - один из самых древних напитков, известных человечеству. Сегодня чай стал неотъемлемой частью многих культур, однако достоверно известно, что история чая берёт своё начало в Древнем Китае.

Появление чая окутано множеством легенд. По одному из преданий, открытие этого напитка принадлежит прославленному императору Шэнь Нуну - Божественному Земледельцу (ок. 2737-2697 гг. до н. э.).

Именно в Китае были найдены первые достоверные письменные свидетельства о чае. Упоминания о чайном дереве как об особом виде растений встречаются в древнейшем словаре китайских иероглифов «Эръя», основная часть которого была составлена в III веке до н. э.

Систематических исследований русской чайной традиции практически не существует - описания чаепитий встречаются в художественной литературе, у исследователей русского быта и знатоков русской кулинарии - но никто не исследовал только чаепитие.

В России многовековая традиция употребления чая, а также национальные особенности характера и суровый климат способствовали формированию совершенно оригинального чайного этикета, отличного как от восточных церемоний, так и от стран Западной Европы.

Чай в России долго оставался городским напитком, и средоточием торговли и «законодательницей мод» в чайном ритуале была Москва.

Сначала чай пили дома, в семьях, но к XIX веку появились истинно русские заведения, не имевшие ничего похожего за рубежом,- чайные. В каждой чайной было по три помещения. В одном находилась кухня, другое представляло собой своеобразную нотариальную контору, где мелкий грамотный люд - писари составляли различные жалобы и прошения. И только третье помещение предназначалось собственно для чаепития. На общие столы (а в чайных были только общие столы) подавались большие самовары с кипячком и чайники с заваркой. К чаю предлагались молоко, сливки, баранки, колотый сахар - обычай пить чай с сахаром вприкуску пришел из Сибири. Иногда для развлечения

посетителей хозяева имели бильярд и граммофон. Под тихий шум вскипающего самовара шла неторопливая сердечная беседа.

Чай подавали на стол, уставленный сладостями: сухарями, кренделями, баранками, мелким печеньем, пирогами, пирожными. Кроме того, предлагались молоко, сливки, лимон, варенье.

Русское самоварное чаепитие в идеале проводится на открытом воздухе. Сахар и лимон подавать к чаю обязательно, каждый сам по желанию добавляет их в чай по вкусу. Чай пьется из чашек с блюдцами. Питие чая из блюдец допускается, но не рекомендуется. Если к чаю приглашены дети, то в идеале для них должен быть сервирован отдельный столик, с гораздо менее строгими правилами поведения - в отношении того же питья чая из блюдец, например.

Русское чаепитие сопровождается обильными закусками. Из-за чайного стола каждый участник чаепития должен вставать сытым. Это, еще одна отличительная черта русской чайной церемонии. В идеале на столе должно стоять четыре вида закусок. Во-первых, закуски сытные (пироги с мясом и рыбой, с творогом, с яйцом, с капустой, баранки, блины с сытными начинками). Во-вторых, закуски легкие (красная слабосоленая рыба, сыры, мясная нарезка, масло и хлеб). В-третьих, закуски сладкие (любая сладкая выпечка, шоколад, варенье, мед, орехи, блины со сладкими начинками). И, наконец, в-четвертых, закуски свежие (фрукты и ягоды, свежие или консервированные).

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.

Главное в русском чаепитии - это разговор. Поэтому просто не приглашайте к чаю таких гостей, которые в этот разговор не впишутся.

В Англии пили чай в основном в публичных местах - в так называемых «чайных садах». В XIX веке на смену «чайным садам» пришли чайные магазины, которые организовывались при молочных магазинах, чайных лавках, аптеках. Именно в это время вкусы

ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ

англичан нашли отражение в выработке строгого чайного этикета. В выборе посуды предпочтение отдавалось серебряным чайным сервизам.

Формирование чайной церемонии в Японии берет свое начало с традиций Древнего Китая и связано с философско-религиозными воззрениями буддизма и даосизма.

Чайная церемония - специфическая ритуализованная форма совместного чаепития, созданная в средние века в Японии и по настоящее время культивируемая в этой стране. Появившись первоначально как одна из форм практики медитации монахов-буддистов, стала неотъемлемым элементом японской культуры.

Перед церемонией гости собираются вместе в одной комнате. Здесь им подаётся горячая вода в небольших чашках. Назначение этого этапа - создать у гостей общее настроение, связанное с ожиданием предстоящей церемонии как важного и приятного действия, встречи с прекрасным.

Затем гости отправляются через сад к чайному домику. Переход по дорожке символизирует удаление от суеты, отход от повседневности.

Утварь, используемая в ходе чайной церемонии, должна составлять единый художественный ансамбль, что не означает непременно однообразия, но требует, чтобы предметы подходили друг к другу и ни один из них не выделялся резко из общего набора.

Для церемонии необходимо: шкатулка для хранения чая, котёл или чайник, в котором кипятится вода, общая чаша для совместного питья чая, чаши для каждого из присутствующих.

Средняя Азия, и в особенности Казахстан – можно сказать центр самого настоящего гостеприимства. Чаепитие здесь – самостоятельная полноценная церемония!

Каждый гость, даже зашедший в дом случайно - обязательно приглашается к национальному столу – дастархану. Горячий чайник чая хозяин, как правило, ставит со своей стороны, либо со стороны хозяйки дома – чтоб гостям чайку подливать было удобнее! А чтобы чай получился крепким и ароматным – необходимо сделать «кайтар», или «поженить» чай, а проще говоря, попереливать чай из чайника в кисте и обратно три раза, а уж потом и гостям наливать.

Наливать чай на востоке принято не до краев, а с уважением, чтобы никто пальцев себе не ожег и чаем не ошпарился! Для среднеазиатской чайной традиции характерно

пить чай в большой компании, поэтому любители чаепитий всегда собираются в чайных, которые на Востоке называют «чайхана». Во время застолья люди общаются, обсуждают новости, отдыхают. Вокруг чайханы сажают деревья, чаще всего чинары, чтобы защитить посетителей от палящего зноя. Фасад и стены здания расписывают затейливыми узорами, украшают картинами с изображением цветов и изречениями великих мудрецов Востока. Оформление помещений должно напоминать гостям о весне и плодородной земле. Иногда, для развлечения гостей, в чайхану приглашают выступать певцов и музыкантов.

На пол расстилают большой пестрый ковер, на который ставят дастархан. Гости, несмотря на чрезвычайно жаркий климат, приходят пить чай в ватных халатах. Они снимают обувь и рассаживаются на ковре возле стола. По традиции каждому предлагается отдельный чайник, вместо чашек для чаепития используют пиалы. Пиала – это низкая широкая посуда с пологими краями.

На юге Казахстана, на северо-западе Киргизии и на востоке Узбекистана популярен зеленый чай, и лишь на севере и востоке Казахстана чаще выбирают черный чай. Зеленый чай по-узбекски называют кукчойи, его освежающий вкус и аромат помогает людям легче переносить жаркий климат. Светлый желто-зеленый цвет отвара нравится практически всем гостям чайханы, а вот крепость и сорт напитка каждый выбирает по собственному вкусу.

Черный чай пьют с перцем, медом и молоком. Туркменский способ приготовления чая применяется лишь туркменами северо-западных районов Туркмении, а также казахами Западного и Южного Казахстана и связан не с национальными, а с природно-климатическими и хозяйственными условиями.

Заваривают чай не водой, а молоком, причем молоком очень жирным, как правило, верблюжьим. Способ этот приемлем в условиях жаркого климата пустынь и солончаковых степей, где отсутствие воды и наличие горячего песка создает основные условия для осуществления такого заваривания.

Многие любители и ценители чайного аромата и вкуса считают кощунством смешивание чая с молоком и сливками, как это делают, например в Англии. С точки зрения истинного поклонника и знатока чая, употребление чая с молоком, а тем более с маслом, как это принято у тюркских народов (казахи,

узбеки, киргизы, монголы) равнозначно порче чая, не раскрытию его букета.

Действительно принципиальной разницы между английским и среднеазиатским способами употребления чая почти нет. И в том, и в другом случае наряду с чаем вторым обязательным компонентом является несброженные молочные продукты (молоко, сливки, сливочное масло), отличающиеся друг от друга лишь различной степенью жирности, а третьим компонентом служат добавки веществ, придающих напитку либо сладкий (сахар), либо горько-сладкий (соль, перец) вкус. Но именно эти третьи вещества, а вовсе не нейтральные молочные продукты коренным

образом изменяют общий вкус напитка, вступают в спор с чайным ароматом и в большинстве случаев заглушают его. Следовательно, с вкусовой точки зрения сахар изменяет, портит аромат чая, в большей степени меняет его специфику, чем молоко.

Существующие традиции чайных церемоний сохраняются и в настоящее время. Несмотря на произошедшее смешение европейских и восточных кухонь, культура чаепития остается не тронутым и ценным достоянием востока.