



История чаепития в России

Журнал подготовила |
педагог-библиотекарь Добрышкина Н.В. |

2021 год

Напитки дочайной эпохи

Сегодня чай — второй по популярности напиток в мире, уступающий только воде. В России он стал одним из национальных напитков — его пьют все. Но так было не всегда, что пили на Руси до прихода чая, мы редко задумываемся, хотя и мало знаем, как он появился в России и в итоге занял важнейшее место в русской культуре? а важнейшими традиционными русскими напитками дочайной эпохи были так называемые взвары (узвары, взварцы). Так назывались отвары из трав, листьев, соцветий и ягод, которые собирали и сушили на всей территории Европейской России. Для каждого региона набор определялся особенностями местной флоры. Помимо взваров, на Руси пили сбитень и квас, они существовали в качестве основных национальных русских напитков вплоть до начала XX века.



Сбитенщик. Дореволюционная почтовая открытка Петра Соколова (Из частной коллекции)

Сбитень — горячий напиток на основе меда и пряностей (чаще всего — имбиря, шалфея, зверобоя, корицы и мускатного ореха). Рецептов сбитня было столько же, сколько сбитец. Известны случаи, когда его варили и вовсе без меда — на основе патоки и шафрана.



Уличный разносчик сбитня. Цветная литография Игнатия Щедровского. 1842 год
Государственный Эрмитаж

Квас был главным холодным русским напитком. К началу XIX века существовало свыше тысячи рецептов, включая квасы вишневые, на различных травах и их комбинациях, малиновые, клубничные, яблочные, грушевые, медовые, на изюме и так далее.



Продажа кваса. Картина Василия Калистова. 1862 год

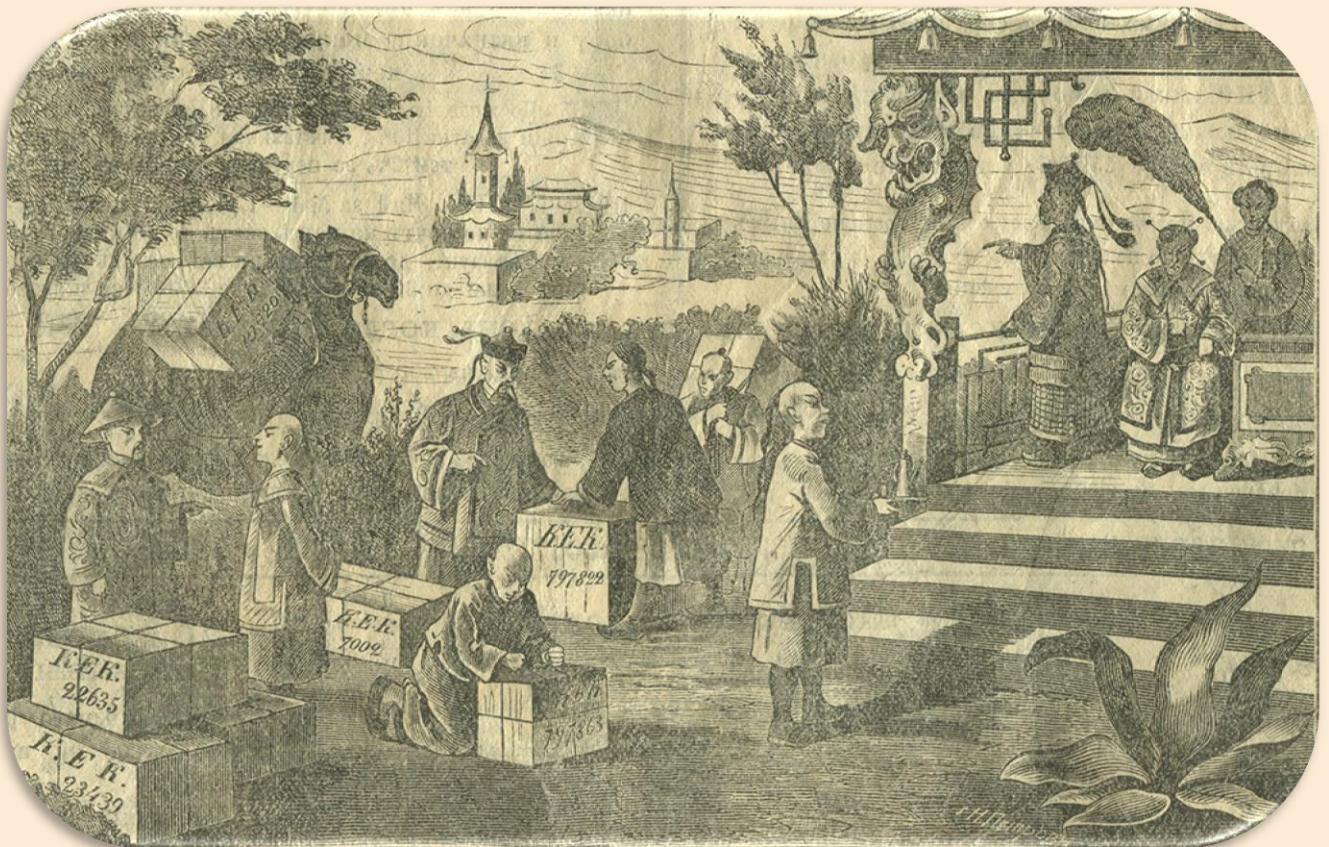
(Чувашский государственный художественный музей / Wikimedia Commons)

Наконец, не стоит забывать и про огромное количество киселей. Например, большой популярностью пользовался белый кисель с молоком.



Квасник. Кисельник. Из книги «Национальные изображения промышленников. Снятые с натуры в Санкт-Петербурге». 1799 год (Российская государственная библиотека)

Появление чая в России



Сбор и обработка чая в Китае. Немецкая гравюра. 1895 год
Приготовление чая в Китае и отправка его в Россию. Гравюра XIX века

Чай появился в России в XVII веке.

В Россию чай попал из Китая, который долгое время оставался монополистом в поставках чая на мировые рынки и держал технологии его производства в секрете. В 1638 году чай привезли ко двору царя Михаила Федоровича в качестве подарка. Правда, до конца XVII века его употребляли в России только как лекарство и изначально назывался «китайская трава». Привез его боярский сын Василий Старков как подарок одного монгольского хана русскому царю Михаилу Федоровичу. При царском дворе напиток понравился, и в 1679 году был заключен первый договор с Китаем на поставку чая. Но то, что сегодня каждому доступно на прилавках магазинов, раньше считалось большой роскошью и привилегией дворянского сословия. Чай мог стоить в 10-12 раз дороже черной икры.

Однако на этом расходы не заканчивались. Для хорошего чаепития также требовался и самовар. Все мы привыкли к удобным электрическим чайникам, которые сами знают, когда закипела вода. Самовар же нужно уметь слушать. Сначала он парит, потом шумит и только после этого бурлит. Хорошая хозяйка умела поймать вторую стадию, которая также называлась «белый ключ»: вода только начинает закипать, и к поверхности поднимаются мелкие белые пузырьки - отсюда и название. Считалось, что на этой стадии вода очень мягкая, и поэтому чай получается самый вкусный.

Расход заварки зависел от объема заварочного чайника. На один стакан (250 мл) брали одну чайную ложку сухой заварки, а на литровый чайник – пять. Но поскольку чай был удовольствием не из дешевых, его старались экономить. Для этого чайник нагревали как можно лучше, чтобы напиток получился очень крепким. Иностранцы по этому поводу говорили:

«Русские варят чай, как капусту, очень долго его нагревают».

На русском рынке знали два вида чая: караванный (он же кяхтинский), который везли сухопутными маршрутами по Великому чайному

пути , и кантонский: он вывозился из Китая морем и уже через Европу попадал в Россию.



Православный храм в Ханькоу (сейчас Ухань), Китай, выстроенный на деньги русских торговцев чаем Гравюра. Конец XIX века



Вид гавани в Ханькоу. Гравюра. 1889 год. На гравюре изображены реальные корабли: канонерская лодка «Горностай», пароход Добровольного флота «Петербург», чайные баржи и английский пароход Ladwen Castle.

Название «кяхтинский» у чая появилось благодаря крепости Кяхта на территории современной Бурятии, которая стала одним из форпостов русской торговли с Китаем. Самым ходовым товаром в обмен на чай была пушнина, или, как ее тогда называли, «мягкая рухлядь». Кяхта и кяхтинский чай глубоко вошли в русскую культуру, оставив свой след даже в народном фольклоре:

«Кяхтинский чай да муромский калач — полдничает богач».

Возить чай было опасно: по пути караваны часто грабили так называемые чаерезы. В отличие от других товаров — фарфора, сукна, которые можно было детально описать и потом отследить, — след чая после пересыпки в новую тару бесследно терялся, и поймать грабителей было практически невозможно. По этой причине крестьяне-сибиряки, нанятые купцами для перевозки чая, сбивались в большие группы, чтобы была хоть какая-то возможность отбиться от грабителей. Даже в 1880-е годы многие подрядчики, узнав, что везти им предстоит чай, отказывались от опасного груза.



Чайный караван. Рекламный вкладыш Товарищества кяхтинских чаепромышленников под фирмой «Цзинь-Лунь»



Караван с китайским чаем на пути в Россию. Вторая половина XIX века

Тем не менее, несмотря на все опасности, поставки чая в Россию стремительно росли. К концу XVIII века они составляли 30 % всего русского импорта из Китая, а к середине XIX века — уже 90 %.

Чай стал важным источником формирования целых торговых династий и финансовых империй — Боткиных, Перловых, Высоцких, Богуа, Поповых, Сабашниковых и так далее. Заработанные на чае деньги перетекали в другие сферы торговли и промышленности, становились частью капитала для страховых фирм и банков.

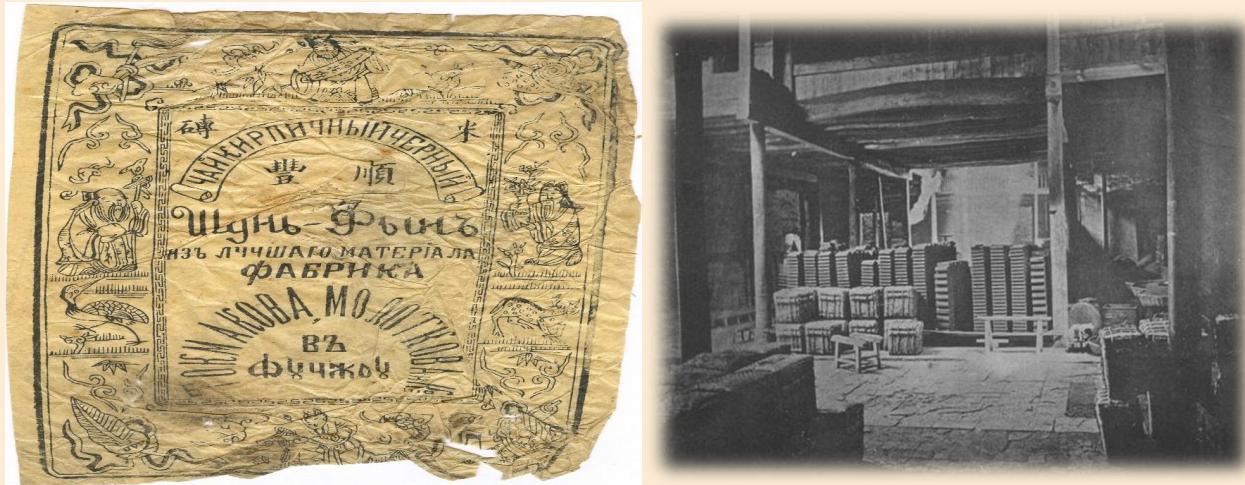


Чайная лавка фузы (торгового дома) Сю-фаюн в Маймачене
(китайский город на границе с Россией). XIX век

Из книги «Чай и чайная торговля в России и других государствах».

Издание А. Г. Кузнецова, Санкт-Петербург, 1892 год

Помимо деления чая на кяхтинский и кантонский (по маршруту доставки), было деление на фамильный и ординарный. Фамильным называли более дорогой и качественный чай от известного поставщика, его могли себе позволить состоятельные люди. В трактирах и чайных пили, как правило, чай ординарный, более низкого качества, история происхождения которого обычно была покрыта тайной. Например, это мог быть старый лежалый чай, когда-то давно доставленный в империю контрабандой.



**Этикетка кирпичного черного чая «Шунь-Фын» Фабрика кирпичного чая в Ханькоу,
Китай. XIX век**



Русская фабрика по прессовке чая «Синтай» в Ханькоу. Вторая половина XIX века

Кирпичный чай — это спрессованная заварка для напитка, изготавливаемого с помощью настаивания, заваривания или кипячения. На тайваньском диалекте звучит как тцайе, на амойском — те. В составе «кирпичиков» молодые и грубые чайные листы, черенки и даже часть стеблей. Аромат практически отсутствует, а вкус резкий, грубый, табачный, более выраженный у зеленых сортов. Разломить прессовку руками не получится, нужно использовать нож. Потребителю предлагались бруски весом 250 г, 500 г, 2 кг, 2,5 кг, 5 кг. Такую форму стали делать для удобства транспортировки.

Предпочтения к чаю в русском обществе также отличались. Ценители из более состоятельных слоев общества предпочитали зеленый, белый и желтый чай, темные улуны. Эти сорта имели тонкий вкус, но и заваривать их надо было уметь: имела значение мягкость и температура воды и так далее. Красный чай, который в Европе и России называют черным, в отличие от других сортов, не так зависел от искусства заваривания, был дешевле, но и вкус имел менее изысканный.

Большая часть современных чаев на мировых рынках — купажи. В одной чайной пачке может быть смесь чая из Кении, Индии, Вьетнама, Цейлона (сейчас Шри-Ланка) и Китая, а специалисты на производстве следят за тем, чтобы вкус у конкретной марки чая не менялся.

Чай в дореволюционной России отличался год от года. В хороший год вкус был один, в неудачный — другой. Зато в те времена он был полностью органическим — никакой химии.

Несмотря на развитие торговли, везти чай из Китая было дорого, поэтому на рынке было множество подделок. Самым распространенным сырьем для поддельного чая были кавказский брусничный лист и кипрей, известный также как иван-чай или копорка.

В начале XVIII века чай был дорог и, как любая иностранная редкость, доступен только элите: аристократии, высшему купечеству и высшему духовенству. Однако сравнительно скоро возможность пить чай получили уже и крестьяне, и городская беднота.

Исследователь русского быта Иван Петрович Сахаров в 1830-х годах писал:

«В старину любимские поселяне не живали дома, а переселялись в подносчики по кружалам и харчевням, где они, как страстные любители чаю, получили прозвание водохлебов и бухвалов».

Примерно в то же время путешественник маркиз де Кюстин в своих путевых заметках о России отмечал: «*Русские, даже самые бедные, имеют дома чайник и медный самовар и по утрам и вечерам пьют чай в кругу семьи... деревенская простота жилища образует разительный контраст с изящным и тонким напитком, который в нем пьют*».



Русско-японская война. Варка чая на позиции.
Гравюра по фотографии Виктора Буллы. 1904–1905 годы

Типичными потребителями чая были ямщики:

*И ямщик, забыв кабак,
Распивает чай в харчевне
Или курит в ней табак.*

Чай был непременным атрибутом экспедиций и военных походов. Известно, что многие русские путешественники и военные предпочитали чай пуэр: он был неприхотлив в перевозке, отлично согревал, лечил желудок после пищевых отравлений.

Правда, в русской армии чай по довольствию не полагался — вместо него нижние чины пили квас, а офицеры покупали чай за свой счет. Исключения составляли холерные эпидемии, когда войска поили чаем как лекарством. Кроме того, он был положен отрядам, находящимся во время войны на передней линии фронта, в дозорах.



Военный пьет чай. 1907 год

Были в России и те, кто с опаской смотрел на чай. Старообрядческий фольклор ярко передает отношение некоторой (но не всей) части староверов к чаю: «*Кто пьет чай, тот спасения не чай*». Или: «*Кто пьет чай, отчаивается от Бога*», «*Кто пьет кофе, налагает ков на Христа*».

Многие староверы сокрушались:
«*Китайская стрела в Россию вошла, в христианские сердца — сгубила всех до конца*».



Где и как пили чай

Традиции чаепития

По русской чайной традиции, чай пили горячим, переливая малыми порциями в блюдца.

Блюдечко полагалось брать одной рукой, и втягивать чай губами.

На Востоке потребление чая ограничено массой условностей. В Китае, например, чай пьют горячим, без сахара (кроме сухих трав или фруктов), маленькими глотками. Вежливо попробовать чай в три глотка и поблагодарить хозяина, должны три раза, осторожно постучать согнутым указательным, средним и безымянным пальцем на столе. Самый популярный в Китае черный чай, который ферментируется и сушится.

Русское же чаепитие — «бесцеремонное». Отличалось оно в основном богатством угощения («пустой» чай в России не одобряли — даже

в беднейших домах на стол ставили хотя бы хлеб) и ценой все того же самовара: в богатых домах они часто были серебряные.

Чай в русской семье хранила женщина-хозяйка. Многие чайницы — емкости для хранения чая — имели замки с ключом и считались хорошим подарком от гостя на свадьбу в крестьянской семье. Заваривала чай и разливала его по чашкам тоже сама хозяйка. В редких случаях, когда на чаепитие в семью приглашали жениха, доверить заваривание чая могли дочери на выданье — это должно было показать ее навыки домоводства.

Стол к чаепитию всегда накрывали скатертью — она была обязательным атрибутом даже в трактирах. Под чашки с блюдцами выкладывались специальные салфетки. Дореволюционные журналы печатали наборы выкроек целых комплектов для чаепитий.



Семейный портрет. Картина Аполлона Мокрицкого. 1837 год



Семья у самовара. Фото 1907 года

Вечером за самоваром собиралась вся семья. Чаепития сопровождались не только застольными разговорами, но и развлечениями, например игрой в «горячий чай». Чтобы заставить гореть и испаряться чай, достаточно бросить в чашку с чаем кусочек сахара, пропитанный купоросным маслом, и поднести к нему спичку.



Чаепитие 1912 год



Чаепитие под каштаном. 1910 год



Отдых валаамских иноков на сенокосе. Гравюра. 1889 год

Русская культура чаепития имела массу игровых моментов, часть из которых была негласно прописана этикетом. Если в чашку гостя попадал чайный листочек, хозяйка должна была формально за это извиниться. Однако и гостю следовало «отбить» извинения обратно фразой: **«Чаем на Руси никто не подавился!»**



Семья за чаем с тортом. Клязьма, 1935 год



П. Павлов

МОСКВА.

Дети с детским самоваром
Фотография ателье Петра Павлова





В дореволюционной России чай пили несколько раз в день: утром, в полдень, в 4 часа дня и вечером. Чай пили по любому поводу и просто так. К чаю добавляли молоко, варенье, дольку лимона.

День интеллигентного человека в дореволюционной России начинался и заканчивался именно чаем. Так выглядело расписание приема пищи в дворянских семьях:

- 9:00 – чай,
- 12:00 – завтрак,
- 16:00 – обед,
- 18:00 – полдник,
- 21:00 – вечерний чай.

В гостях воспитанные люди выпивали только одну чашку чая. Чтобы показать хозяйке, что чаепитие закончено, гость должен был положить в чашку чайную ложку – этот обычай пришел из Европы.

В России же изначально в купеческих и дворянских семьях чашку переворачивали кверху дном или накрывали блюдцем сверху.

Но когда русские заграницей применяли свои правила этикета, нередко случались конфузы, о чем и писал дворянин А.А. Башилов в своих воспоминаниях:

«В Дрездене жил граф Алексей Григорьевич Орлов-Чесменский. Как русскому не явиться к такому человеку? Покойный Александр Алексеевич Чесменский приехал за мною и повез меня к старику. Не могу умолчать вам, друзья мои, что вечер этот чуть не сделался для меня Демьяновой ухой, и вот как это было: расфранченный и затянутый, приехал я к графу; мне тогда было 20 лет, следовательно, и молодо, и зелено.

Граф меня очень милостиво принял, и на беду – это случилось в тот час, когда гостям подают чай. Тогдашний обычай нас, русских вандалов, состоял в том, что, ежели чашку чаю выпьешь и закроешь, то значит: больше не хочу; а у просвещенных немцев был другой обычай: надобно было положить в чашку ложечку, и это значит: больше не хочу.

Вот я выпил чашку и закрыл; минуты через две подали мне другую; боясь отказать человеку, чтоб его не брали, я выпил и опять закрыл, и уже вспотел, бывши стянут, как я уже выше сказал. О, ужас! Является опять третья чашка; боясь навлечь негодование, как я выше сказал, я и третью выпил.

Наконец, является четвертая; как пот лил с меня градом, я решился сказать: «Я больше не хочу».

А он, злодей, желая себя оправдать, весьма громко мне сказал: «Да вы ложечку в чашку не положили».

Тут я уже не только что пропотел, но от стыда сгорел и взял себе на ум – вглядываться, что делают другие, а русский обычай оставить».

«Генерал стола» и «отрада холостяка»

Первые самовары появились в начале XVIII века и предназначались, как правило, только для очень богатых людей, поэтому сначала больше напоминали древнегреческие вазы. Позже они стали более простыми и доступными. Сосуды для подогрева воды, конструктивно схожие с современным самоваром, были известны и в Древнем Китае, и в античной Греции. Но именно в России самовар стал одним из национальных символов. Первые русские самовары начали делать в середине XVIII века на заводах Демидовых на Урале и в Туле.

Русские люди любили самовар по трем основным причинам. Во-первых, в нем очень удобно готовить кипяток. К тому же вода получалась значительно мягче, а чай – вкуснее. И не будем забывать, что самовар - это произведение декоративно-прикладного искусства. Неслучайно его называли «генералом стола». Он считался настоящим украшением и создавал особую атмосферу уюта и гостеприимства.



Самоварчики, рассчитанные на одного человека, получили название «эгоисты» или «отрада холостяка»

Дворяне любили самовары лаконичных форм и серебряные



В теплое время года чай пили на террасах или в саду, так, к слову, особенно любили делать Толстые. Самовар ставили на главный стол рядом с хозяйкой, которая сама наливала чай для всех гостей. Это считалось ее почетной обязанностью – председательствовать за чайным столом. Салфетки и скатерти было принято стелить белые, желательно голландские. Крошки смахивали специальной щеточкой, а если на скатерти обнаруживали пятна, тогда ее уже меняли на чистую.



Лев Толстой с семьей за чайным столом. Ясная Поляна, 1892 год

Дворяне любили самовары незамысловатых и лаконичных форм, как, например, самовар-яйцо. Названия давались по внешней форме корпуса (дуля, шар, рюмка). В дворянских семьях можно имелось по несколько самоваров. Для ежедневных чаепитий использовались более простые. А вот дорогой самовар стоял в буфете и служил украшением столовой и показателем состояния семьи.

Чай по-русски – это чай с не большим количеством еды. И благодаря этому обычаю появился даже вид приема гостей, который так и назывался - чай. Он не доставлял хозяйке столько забот и расходов, как, например, обед. Если гостей было не больше 25, то собрание называлось «маленький вечер». Как правило, на чай приглашали один раз в сезон. Время чая было между восемью и одиннадцатью часами вечера. И, в отличие от бала, здесь опаздывать было не принято.

Стол накрывали скатертью, помещали на него начищенный самовар и полоскательную чашу под краном, а рядом на подносы ставили чашки и заварочный чайник. В определенном порядке на столе размещали корзиночки с печеньем, бисквитами и сухарями, варенье, мед, масло в хрустальной масленке, сливки в молочнике. Хозяйка дома не только разливалась чай из самовара, но и занимала гостей беседой. Чашки гостям подносили старшие дети хозяйки или слуги. И это считалось не обязанностью, а удовольствием. Особенно чай любили пить с

вареньем. Раньше на крупных приемах было до 60 его видов. А вот конфеты и сахар считались роскошью. И даже самые знатные барышни в гостях не стеснялись открыть свой ридикюль и сложить туда понравившиеся кондитерские изделия. Это считалось не более чем прихотью богатой дамы. Иногда случалось, что гость, пригласивший к себе в дом, хозяев с ответным визитом, подносил к столу их же конфеты.

Интересно то, что в дворянских семьях конфеты подавали не к чаю, а вместе с десертом после чая - с фруктами и мороженым.

Раньше объем самоваров измеряли не литрами, а стаканами. В стандартном самоваре было приблизительно 35-45 стаканов воды, чтобы хватило на большую семью. Но если чаепитие рассчитано только на двух человек, то самоварчик брали объемом 5-6 стаканов, и назывался он «тет-а-тет». Если же человек жил один, ему хватало самоварчика объемом 2-3 стакана воды. В народе такая вещь получила любопытное название «самовар-эгоист», или «отрада холостяка». Это были исключительно мужские варианты самоваров, потому что женщине того времени жить одной считалось неприличным.



Купчиха, пьющая чай. Картина Бориса Кустодиева. 1923 год

На начало 20-х годов XIX века фабрика Баташевых продавала самовары стоимостью от 28 до 230 рублей. В Туле самовары делали

чаще всего из латуни. Но поскольку она очень быстро темнела, в конце XIX века самовары стали покрывать никелем. Такое изделие стоило чуть дороже латунного, но зато чистить его приходилось гораздо реже. Медные же самовары, из которых любили пить чай дворяне, стоили значительно дороже.

Дворяне пили чай «внакладку», то есть размешивая сахар в чае. Такой способ считался роскошным. Отсюда и появилось наречие **«накладно»** - очень дорого.

Сахар в России также любили. Сначала он делался только из сахарного тростника, а в начале XIX века в Европе его научились делать из свеклы. Тогда в Тульской губернии открылся первый в России свеклосахарный завод. Чай пили с кусковым сахаром. Считалось, что если положить в чай сахар-песок, то напиток станет мутным.

Купцы же и небогатые мещане старались экономить и пили чай вприкуску. С одним сахарным кусочком выпивали несколько стаканов чая, потому что раньше сахар был плотным и таял очень медленно. Гость знал, что если чашку наливают доверху, то сахар можно брать только вприкуску, иначе хозяину такой прием обойдется крайне дорого.

Правила хорошего тона рекомендовали наливать чай в чашки до краев. Дворянам пить напиток из блюдца не полагалось. Это было прихотью купцов. Чай пили только очень горячим. Разбавлять его водой было не принято.

С XVIII века к чаепитию подавали свежие ягоды, мед, варенье, сахар (импортный тростниковый), грибы, фрукты и сухофрукты, сливки, молоко, сливочное масло, печенье, блины, калачи, крендели, булки, сайки, бублики, пироги, баранки, сухари, пряники, гренки, мясные блюда, и, конечно, чай пили с простым хлебом (преимущественно черным).

В XIX веке на чайный стол также ставили сахар (теперь уже из сахарной свеклы), постный сахар (из картофельной патоки), миндальное молоко (перетертый миндаль с водой, этот напиток

активно пили в посты), кувшинный изюм, шоколадные конфеты, вафли, бисквиты, пастилу, мармелад, рогалики и французские булки.

Предприимчивые производители запускали целые линейки выпечки для чая: «Чайное печенье», «Чайные конфеты», «Чайные пряники» и так далее. Кроме сладостей и выпечки любимым чайным угощением были соленые лимоны, которые привозили в Россию в бочках. А по меньшей мере с середины XIX века известна традиция закусывать чай даже солеными огурчиками.

Чай употребляли не только в чистом виде. В XIX веке появились чайные концентраты, которые добавляли в мороженое. Кроме того, на рубеже XIX–XX веков были популярны пунши с добавлением чая. А еще раньше был известен один из любимых напитков русских столоначальников — чай с коньяком. Кто побогаче, тот пил чай «с позолотой» (с ромом).

Исторически у русского самовара было много имен. В словаре Владимира Ивановича Даля также упоминаются «самоварец» и даже «самодур»; ярославцы звали его «самогаром», вятчане — «самогреем», а жители Курска — «самокипцем».

Из фольклора видно, как по-разному относились к этому нововведению. Одни считали самовар чудом, а другие — бесовщиной:

*«Медный бес
На стол залез.
По краям вода,
А в середине — огонь да вода.
Четыре ноги, два уха,
Один нос да брюхо.»*

Оценил достоинства самовара и Наполеон, возивший его с собой во время похода на Россию в 1812 году.

Чайные места



Московский трактир. Картина Бориса Кустодиева. 1916 год

Чайные и трактиры были в дореволюционной России важными точками общепита. Во время крупных ярмарок обязательно открывались трактиры, где присутствовал чай.

В трактирах назначали встречи и заключали сделки на тысячи и десятки тысяч рублей. Здесь же обсуждали скаковых лошадей и боевых петухов и делали ставки. Под сводами чайных и трактиров обитали уволенные со службы чиновники-пьянячки, которые писали жалобы и доносы для просителей. Многие чайные превращались в ночлежки, а по праздникам развлекали публику волшебным фонарем и граммофоном.



Воскресный день. Картина Алексея Корзухина. 1884 год

Кроме того, были популярны чайные пикники на природе. Писатель Николай Матвеев, описывая жизнь Москвы перед войной 1812 года, вспоминал:

«Центр гулянья под Девичьим, под Новинским, в Марьиной роще обыкновенно составлял большой шатер, слывший в народе под названием „колокола“; верх шатра украшался флагом и зеленою веткой елки. Вокруг этого шатра ставились разнообразные шалаши и палатки, в которых устраивались трактиры и сидели продавцы всевозможных слостей. Дымялись самовары на расставленных всюду по гулянью столах; тут же продавали ароматный имбирный сбитень, хмельную бузу, полпиво и другие напитки».

Наконец, пили чай и в дороге, остановившись на привал. Выпускались специальные дорожные самовары, а также погребцы — ящики с чашками, емкостями для чая и сахара. В самых дорогих погребцах были даже коробки под бутерброды.

После революции 1917 года масштабный ввоз чая в Россию прервался на несколько десятилетий. Долгие годы в СССР пили кавказский чай: его выращивали на плантациях, заложенных еще до революции и расширенных в советские годы. Во второй половине XX века его стали смешивать с индийским и цейлонским. Вкус и аромат чая из советских магазинов — это вкус чайной смеси из разных регионов мира. Сегодняшние массовые чаи — это тоже купажи, но гораздо более разнообразные по составу. Ну а ценителям снова стал доступен любой чай, включая сорта, традиции и вкус которых не менялись на протяжении столетий — так что можно попробовать чай, который пил, например, первый император династии Чжоу



Сергей Прокудин-Горский. Развесочное отделение чайной фабрики в Чакви.
Грузия, 1912 год



Сергей Прокудин-Горский. Сбор чая в Чакви. Грузия, 1912 год

«Выдумка чая – прекрасная вещь во всяком случае; в семействе чай сближает родных и дает отдых от домашних забот; в тех обществах, где этикет не изгнал еще из гостиных самоваров и не похитил у хозяйки права разливать чай, гости садятся теснее около чайного столика; нечто общее направляет умы к общей беседе; кажется, что кипящий напиток согревает сердца, располагает к веселости и откровенности. Старики оставляют подозрительный вид и делаются доверчивее к молодым; молодые становятся внимательнее к старикам», - писал декабрист Николай Бестужев в своей «Шлиссельбургской крепости».

И ведь действительно, сердечные разговоры за чашечкой чая издавна согревали душу русского человека своей атмосферой

непринужденности и спокойствия. И неслучайно чаепития превратились на Руси в традиции, которые наши предки пронесли через века.

Теперь, вы знаете, как в нашей стране оказался напиток, без которого сегодня невозможен ни один вечер, и каким должно было быть чаепитие у по-настоящему хорошей хозяйки.

Русское чаепитие – это целая культура беседы, выбора посуды, сервировки стола и подаваемых угождений, это свои обычай и традиции, которые складывались веками через опыт и воспоминания поколений. Вспомните об этом, когда утром нажмете кнопку на электрическом чайнике.



Источники:

<https://ru.wikipedia.org/wiki/>

<https://protradicii.ru/kak-pyut-chaj-v-kitae.html>

<https://arzamas.academy/materials/2229>

<https://eda.ru/media/vsjudu-zhizn/tradicii-russkogo-chaepitiya>