**«Чай вместо лекарства».**

 Традиции русского чаепития

Конспект занятия по подпрограмме

«Традиционная русская празднично-обрядовая культура»

комплексной образовательной программы «Живая вода».

**Цель:** создать благоприятные условия для возникновения у детей интереса к

 изучению обычаев, обрядов и праздников русского народа.

**Задача:** обучить культуре общения, на примере народных традиций.

Традиция русского чаепития – одна из самых сложных для описания. За последние 150 лет произошло столько изменений в обществе и укладе жизни, что уже не понятно, что считать главным в русской традиции питья чая. Исконно русскими являются лесные чаи, приготовленные из различных ягод и трав: шиповника, земляники, малины, ежевики, костяники, морошки, липы, зверобоя и других растений. По вкусу, цвету и аромату они не уступают традиционным чаям высших сортов. В них нет кофеина, зато много витаминов, микроэлементов и прочих полезных веществ. Может быть и по сей день, такие бесхитростные напитки, как целебный земляничный или брусничный чай, чай из душицы, шиповника, ароматной мяты, из листьев смородины, зверобоя или чабреца, из цветов липы, пили бы мы дома, если бы не вторгся в нашу жизнь конкурент лесных чаев — напиток из далеких восточных стран — китайский чай. Для иностранцев символом русского чаепития считается старинный русский самовар, ранее использовавшийся для приготовления сбитня. Но самовар, питьё из блюдец, стакан в серебряном подстаканнике – это всего лишь внешние черты, доступные нам по описаниям классиков и по картинам известных художников прошлого. Следует отделить техническую сторону приготовления от внутренней, душевной сути чаепития по-русски. Чай в России с давних пор был поводом для долгой неторопливой и добродушной беседы, способом примирения и решения деловых вопросов. Главное в русском чаепитии (кроме чая) – это общение. Много чая, угощений и приятная компания – вот составные части чая по-русски. Современное русское застолье часто стоит из двух частей: еда, и чай со сладостями. Так вот, чаще именно в чайной части ведутся разговоры, гости предаются приятным воспоминаниям, и возникают интересные идеи. Хозяйка только успевает согревать воду, а чай льётся рекой и закончившиеся сладости - не помеха для его продолжения. Эта традиция имеет и практический смысл. Несладкий чай через некоторое время после обильной пищи помогает пищеварению, и гость встаёт из-за стола отдохнувшим и бодрым. Изначально чай в Россию попадал сухим путём из Китая и соседних стран. Позже, с открытием Суэцкого канала, чай начали поставлять морским путём. Наши предки знали только зелёный и жёлтый чай, пили его без сахара. Возможно, поэтому долгое время чай не пили женщины. Горьковатый вкус напитка был непривычен в сравнении с традиционными русскими напитками (сбитень, мёд), имевшими сладковатый вкус. В Россию чай попал раньше, чем в Европу, но позже, чем на Восток. В 16 веке небольшие количества чая привозились на Русь в виде дорогих подарков от азиатских посланников. Известна точная дата попадания китайского чая к русскому царю - это 1567 год. Два казачьих атамана Петров и 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 привозит в подарок царю от монгольского хана 64 кг чая. В 1665 году чаем лечили царя Алексея Михайловича. Со временем чай добрался до Сибири, а исследователи восточной части Российской Империи обнаруживали там повсеместное употребление чая. К 17 веку чай в России пили бояре и их приближённые, его подавали на царских приёмах и в домах богатых купцов. В 18 веке к этим категориям добавились дворяне и зажиточные купцы, а к 19 веку чай распространился повсеместно. В России новый напиток приживался трудно: русские люди относились к нему настороженно, как, впрочем, и ко всему чужеземному. Да еще и пришел он с востока, откуда много веков приходили на Русь беды: то половцы, то татаро-монголы. Кроме того, очень уж дорог был китайский чай, а свои лесные чаи всегда под рукой. И только в начале XVIII века вошел чай в русский быт и стал нашим национальным напитком. Само чаепитие стало не просто утолением жажды, а своеобразным проявлением общественной жизни. За чаем решали семейные дела, заключали торговые сделки и брачные союзы, без чашки чая не обсуждали, кажется, ни один серьезный вопрос. Гиляровский оставил прекрасное описание старых московских трактиров. Где-нибудь в «Коломне» или «Лондоне» за чаем грелись извозчики, а крупные коммерсанты заключали сделки на десятки и сотни - тысяч рублей. Любимые трактиры были у артистов, писателей, художников. Встречи за чайным столом у Л.Н.Толстого в Ясной Поляне и Хамовниках вошли в историю русской культуры. Вот уже три столетия на Руси не обходится без чая ни одна встреча друзей, ни одно семейное торжество.  **Что такое русское чаепитие? Это, в первую очередь, духовная процедура.** Ведь по японским или китайским меркам чай мы завариваем неверно, не говоря уже о правилах движения рук или взбалтывании напитка в чашке. Хотя спор о том, чей способ заварки лучше, является совершенно беспредметным — у каждого народа свои привычки, свои вкусы и свои обычаи. Но в эстетическое времяпрепровождение за приготовлением зеленого чая в утонченной японской атмосфере внесена этакая, присущая русским лихая бесшабашность. В «Толковом словаре живого великорусского языка» В.Даля глагол «чаевать» означает «проклажаться за чаемъ, пить его въ раздольи». И конечно, только русский мог в своей загадке так колоритно описать чайник:

В брюхе — баня,

В носу — решето,

На голове — пупок,

Всего одна рука,

И та — на спине

Встречаются первые упоминания о традициях чайных посиделок и в летописях. Пить чай нужно было медленно. В старой Москве пили чай четыре раза в день, в Пскове — шесть раз в день и больше. Народ пил чай всем миром. Например, в Сокольниках – в то время, когда те были еще Подмосковьем на опушке леса стояли столы, покрытые скатертями. Самовары дымились. Всюду ходили разносчики. На лотках – булки, сухари, балык, колбаса копченая… Чаепитие устраивалось и в праздники, и в будние дни. Русское дворянство эту традицию не слишком жаловало: высший свет в зависимости от моды подражал то немцам, то французам, то англичанам. А народу нужно было согреться и наесться. В дореволюционной России чай был популярен и в купеческой среде. Что и понятно – попробуй - ка напейся чем-нибудь покрепче, когда нужно договориться о цене. Да и лихого народа остерегаться надо… Русский чай - это отдых, общение в приятном кругу. Самовар растапливался еловыми шишками. Смолянистый, горьковатый аромат дымка расслабляет и успокаивает. Кроме экономичности и красоты, в самоварах ценилась их «музыкальность». Перед закипанием этот нехитрый прибор начинал петь, и песня его, подобно стрекоту сверчка за печкой, придавала особый уют и интимность чайному столу. Чаю заваривалось много, чтобы хватило на долгую неторопливую беседу. Заварка готовилась отдельно в заварочном чайнике и разбавлялась кипятком. А как иначе? Русский чай должен, прежде всего, согреть приходящих с мороза гостей. К чаю подавалось обилие традиционных сушек, баранок и пряников. И, конечно, на столе должно стоять варенье. Это исконно русское лакомство. Ягоды должны быть целыми, сироп – тягучим. Так как чай в те времена был достаточно дорогим, очень важно было, кроме умения заварить вкусный чай, еще и не меньшее умение «не спить чай» - разлить его так, чтобы каждый из присутствующих на чаепитии получил свою порцию чая одинаковой крепости, и плюс к этому хозяйка не допустила бы большой расход сухой заварки. Самовар ставился непосредственно на чайный стол либо на небольшой столик, приставленный в торце стола. Разливала чай только сама хозяйка, и только в случае крайней необходимости это действо доверялось старшей из дочерей, что соответствовало неписаному правилу – чай должен разливать всегда один и тот же человек, хорошо с этим делом знакомый. Как приготовить настоящий чай? Традиционно в России пили индийский, черный байховый чай. Или "красный", как его называют в Китае. Но еще до появления чая на Руси заваривали пряные травы: мелиссу, зверобой, смородину, липу. Это было и дешевле и полезнее. Чай заваривается в большом толстостенном фарфоровом чайнике, долго сохраняющем тепло. В крышке обязательно должно быть отверстие для выхода пара. Чайник обдается кипятком, засыпается заварка. Прикрыть на 5 минут крышкой и салфеткой так, чтобы носик чайника остался открытым, иначе чай изменит свой вкус. Три–пять минут, чай упаривается. Потом чай "женят". Что это значит? Чай из заварочного чайника отливается в кружку. Затем он выливается назад. При этом все взвешенные частицы чая оседают на дно чайника. Должен получиться вкусный ароматный напиток насыщенного цвета. Мед, варенье и сахар (лучше кусковой) подавали к чаю отдельно. Так же отдельно можно подать к чаю горячие сливки или молоко с пенками, предварительно около часа томленные в керамическом горшочке в печке (в нашем случае в духовке). Немаловажным является и то, в какой обстановке происходит это таинство. Колоритны специальные грелки, которыми накрывают керамический заварочный чайник! Сшитые из плотного материала, они также являются настоящими образцами народного декоративного искусства. Им придают форму петухов, сказочных птиц или кукол-матрешек. Не меньшей гордостью хозяйки, чем самовар, был и чайный сервиз. Материал, из которого делают чайные сервизы (фарфор, фаянс), — прекрасная основа для художественной росписи. Посуда русских фарфоровых заводов украшает витрины многих музеев мира. Слава Поповского и Кузнецовского заводов ничуть не меньше известности изделий Фаберже. А на столе обязательно белоснежная кружевная скатерть. Все это создает уют в доме и в душе каждого, сидящего за столом….. Пили чай из фарфоровой посуды, обязательно не доливая 1см от края чашки, что считалось хорошим тоном. В мещанских и купеческих семьях позволено было подавать чашки с горячим чаем на глубоких блюдах, из которых его и пили вприкуску с сахаром или вареньем, держа блюдце в ладони с особым, показным шиком. Полные стаканы с чаем «до самого верха» подавались в трактирах, где пившее его простонародье считало вправе потребовать на свою копейку, чтобы стаканы наполнялись «всклянь», абсолютно полными. Сейчас уже, конечно, чайные традиции не соблюдаются так строго, но неизменным остается одно: тепло и уют дома, где можно собраться за столом и выпить чашечку крепкого чая из начищенного до блеска бабушкиного самовара! В последние годы все больше и больше проявляется интерес к русской посуде, национальному стилю в оформлении стола, столовой и чайной посуды. Все чаще можно встретить в ресторанах и кафе вышитые скатерти, самовары. Все больше открывается ресторанов, интерьеры которых оформлены под старину, вновь приобретают популярность чайные. Это не тоска по забытому прошлому, а настоятельная необходимость и потребность. В этом выражается наша любовь к прошлому, сохранению и изучению национальной культуры.

Приготовление простого чая по-русски

Чай засыпать в предварительно прогретый сосуд, залить кипятком на 5 минут, затем перелить в чайничек. Каждый из участников чаепития наливает себе в чашку готовой заварки и доливает ее кипятком из самовара. При желании добавляют молоко, сливки или лимонный сок. Чай пьют с сахаром вприкуску.

Чай по-старорусски горячий

Хорошо вымытый заварной фарфоровый чайник перед использованием сполоснуть кипятком и слегка подержать закрытым крышкой. Всыпать заварку в нужном количестве из расчета 0,5-0,75г на порцию и залить кипятком примерно на 1/3 чайника. Прикрыть на 5 минут крышкой и салфеткой так, чтобы носик чайника остался открытым, иначе чай запарится и изменит свой вкус. Затем долить в чайник доверху кипяток и перемешать. Разлить чай в порционные стаканы из расчета 50мл заварки на порцию и долить кипяток.

Мед, варенье и сахар (лучше кусковой) подать к чаю отдельно. Так же отдельно можно подать к чаю горячие сливки или молоко с пенками, предварительно около часа томленные в керамическом горшочке в духовке.

Старинный лечебный чай

Остатки черного хлеба нарезать ломтиками и тщательно подсушить в духовке. Заварить свежий чай и горячим разлить его в порционные стаканы. В каждый стакан влить 1-2ч.л. красного вина и положить по 1 сухарику. Такой горячий чай рекомендуется для больных, слабых желудком.

Современный семейный чай с пирогами

Такое чаепитие, заменяющее семейный ужин, в наше время принято организовывать субботним вечером, когда вся семья в сборе, вкусно пахнет пирогами и, наконец-то, можно расслабиться и пообщаться в теплой семейной обстановке.

При сервировке стола для простого вечернего семейного чаепития его накрывают цветной скатертью (можно красивой бумажной). Ставят корзиночки с домашними либо покупными пирожными или печеньем, сахарницу со щипчиками для сахара, розетки с вареньем, тарелочки с нарезанным тонкими ломтиками лимоном, мелкими кондитерскими изделиями и сладостями. Против каждого места на столе ставят чайную чашку с блюдцем, на которое кладут чайную ложку, а так же ставят порционную тарелку для пирога.

Посередине стола на круглое или овальное блюдо укладывают свежеиспеченный пирог. Начинки пирога могут быть сладкими, так и закусочными (мясные, рыбные, грибные натуральные или смешанные с овощами). Приготовить пирог можно как из дрожжевого, так и из пресного или кондитерского теста.

Нарезают пирог чаще всего прямо за столом – в этом случае хозяйка нарезает пирог и сразу же раскладывает его на порционные тарелки. Если пирог подается на стол предварительно уже нарезанным на порционные куски, их может переложить к себе на тарелку каждый участник чаепития с помощью специальной лопаточки. Вместо пирога к чайному столу можно приготовить закусочные или десертные рулеты, расстегаи или другую более мелкую домашнюю выпечку.

Самовар или чайник с кипятком, а так же чайник с заваркой поставить ближе к хозяйке, чтобы ей было удобно разливать чай в чашки. Чайные чашки для чая к пирогу могут быть несколько большего размера, чем просто к чаю со сладостями.

Если нет возможности поставить самовар или чайники непосредственно на стол, к нему можно придвинуть небольшой столик и разместить их на нем (желательно по левую руку хозяйки). Приятного чаепития!

Источники:

1. Колесниченко Л. В. Чайные традиции и церемонии в разных странах мира. - Донецк ., 2004.
2. Колесниченко Л.В. Чай. Чайные традиции и церемонии в разных странах мира. - М., 2006.
5. Китлер М. С. Чай. Несложно и вкусно. - М., 1998.
6. Коваль К.С. Культурные традиции русского чаепития. - Красноярск., 2006. 3. Похлебкин В. В. Чай, его типы, свойства, употребление. - М., 2007.
4. Савельевских А. В. Чай. Книга о том, как наслаждаться вкусом настоящего чая. - М., 2005.