

## РУССКОЕ ЧАЕПИТИЕ

Известно: русскому человеку без чая жить невозможно. И сегодня, в 21 веке, семьи собираются за общим столом не для обеда или ужина, а для чаепития. Русские пьют по любому поводу и без оногo.

**Русская традиция чаепития - старейшая и самая сильная в континентальной Европе. Русские познакомились с чаем примерно тогда же, когда и англичане - в первой половине XVII века. Но по-настоящему любимым этот напиток начал становиться только в конце XVIII века.**

В XIX уже полностью вытеснил традиционный сбитень, который к тому же стоил дороже. Бытописатель Москвы 40-х годов прошлого века И.Т. Кокорев утверждал, «что истинные любители чаю пьют его с толком, даже с чувством, то есть совершенно горячий, когда он проникает во все поры тела и понемногу погружает нервы в сладостное онемение».

**Широкое распространение чая уже в начале XIX века привело к возникновению на Руси своеобразного и колоритного ритуала чаепития, который был для каждого сословия своим – свои правила, своя посуда и прилагаемые к чаю закуски. Так что есть все основания говорить о нескольких, а не об одной, единой для всех манеры чаепития.**

**Объединял все эти разнословные действия лишь один замечательный предмет – самобытный русский самовар (первые самовары, как известно, появились в начале XVIII века при императрице Елизавете Петровне).**

**Мы предлагаем вашему вниманию несколько статей, рассказывающих о самобытных традициях русского чаепития. По необходимости и по мере поступления новых материалов этот раздел будет пополняться.**

### «ТРАДИЦИИ РУССКОГО ЧАЕПИТИЯ»

*Чай впервые был завезен в Европу голландцами в 1610 году, в Англии он стал известен с 1644 года, а в России чай появился в 1638 году, попав сюда непосредственно с Востока, как подарок царю от одного из монгольских ханов. Новый напиток так понравился при царском дворе, что вскоре стал предметом ввоза в Москву. В отличие от Западной Европы, чай в Москве продавался свободно, что привело в его ранней "демократизации". Первенство в этом принадлежало, безусловно, Москве, так как вплоть до конца XVIII века чайная торговля велась лишь здесь и на крупнейших российских ярмарках. Даже в Петербург чай привозился из Москвы. Все это привело к созданию особого "чайного имиджа" древней столицы. До середины XIX века Москва употребляла до 55-60% ввозившегося в Россию чая.*



### БОРИС КУСТОДИЕВ

#### «НА ТЕРРАСЕ»

Завтрак русского помещика XIX в. - это как бы соединение принятых во Франции того времени первого и второго завтраков. "Напившись чаю, приступают к завтраку: подадут битого мяса с сметаной, сковородку грибов или каши, разогреют вчерашнее жаркое, детям изготовят манный суп - всякому найдут что-нибудь по вкусу." (Гончаров И.А. "Фрегат "Паллада"").

К чаю подавали сахар-рафинад (песок покупали только для кухни - от него чай становился мутным), бисквит, сухари "англичские", булочки, калачи и к ним варенье клубничное, земляничное или малиновое. Иногда брали бриоши (французскую сдобную хрустящую булочку в форме рогалика) и

ревельский хлеб (пеклеваный хлеб с тмином). На столе ставили серебряный самовар, серебряные же чайник, ситечко, в сахарнице - щипчики, и, кроме того, чайницу - "хрустальную в серебряной оправе и при ней особой формы ложечка, для накладывания чаю" (Е.Авдеева "Полная хозяйственная книга").

О том, какой чай пили в России этого времени, подробно рассказывает И.А.Гончаров: "Мы называем хорошими нежные, душистые цветочные чаи. Не для всякого носа и языка доступен аромат и букет этого чая: он слишком тонок.

Эти чаи называются... пекое (Pekoe flower). Англичане хорошим чаем, да просто чаем (у них он один), называют особый сорт грубого черного или смесь его с зеленым, смесь очень наркотическую... От чая требуют того же, чего от индийских сой и перцев, то есть чего-то вроде яда" ("Фрегат "Паллада" "). Под цветочным чаем, разумеется, понимается не чай из цветов (Гончаров китайскую манеру класть в черный чай жасминные, а в желтый розовые лепестки называет "следствием пресыщенности"), а именно сорт чая, приготовленный из верхушечной почки растения - с особенно тонким и изысканным ароматом. Чаепитие по-русски отличалось не только сортом и качеством используемого чая (конечно, чудачки и оригиналы в России пили чай с гвоздикой на японский манер, и по-китайски с цветами, и зеленый чай, как пьют настоящие американцы), пить русский чай означало пить чай заваренный (англичане, как замечает Гончаров, "варят его по своему обыкновению, как капусту") и с сахаром - для иностранца русский чай "какой-то приторный напиток".

Дюма-отец, автор кулинарного словаря, писал: "Лучший чай пьют в Санкт-Петербурге и в целом по всей России", и объяснял это тем, что чай чрезвычайно страдает от длительных морских перевозок и из всех европейских стран только Россия может ввозить чай по суше прямо из Китая (а в это время именно Китай, где чай был известен с доисторических времен, основной поставщик чая, в Индию же и на Цейлон чай был завезен только в 1865 году).

"Обычаи странны в России, так что иностранцы находят их необычайно шокирующими, когда впервые встречаются", - писал в своем словаре Дюма. Так, например, он находит удивительным, что "мужчины пьют чай из стаканов, тогда как женщины используют чашки китайского фарфора".

Чаеоторговля занимала очень важное место в экономической жизни России. Очень показательно в этом отношении то, что на Нижегородской ярмарке в XIX веке фактическим началом ее работы считалось не официальное открытие, а продажа первого цыбика (упаковки) чая.

До конца XIX века чай получали из Китая в обмен на сукно, лен, кожи и меха. В результате в Китай поступало до 62% всех мехов, вывозимых Россией за границу. Чайная торговля, однако, была выгодна русскому правительству, поскольку пошлина на его ввоз подчас превышала 100%. Это было еще одной причиной высоких цен на чай в России. Вот почему еще в начале XIX века в дворянских усадьбах хозяйка обычно хранила этот ценный продукт не в кладовой, а в собственной спальне, в комод. Для этого использовались специальные ларцы-чайницы, обитые изнутри свинцовой фольгой.

Вплоть до начала XX века он оставался очень недешевым и преимущественно городским напитком. В крестьянской же среде чай всегда считался дорогим удовольствием и употреблялся лишь в богатых семьях. Поэтому чаепитие в народе представлялось одним из символов зажиточной, благополучной жизни.

Благодаря огромным объемам продаж, чаеоторговля, несмотря на большие пошлины, была очень выгодным делом. Недаром герой романа П.Д. Боборыкина Палтусов, стремившийся нажать богатство, проезжая в 1880-х годах по торговой части Москвы и глядя по сторонам, мечтал "найти теплое место в тени громадных гор из хлопка и миткаля, промежду миллионного склада чая и невзрачной, но денежной лавки серебряника-менялы".

## ВЛАДИМИР ПЕРВУНИНСКИЙ "ЧАЕПИТИЕ В СИРЕНЕВОМ САДУ"

Несмотря на то, что в России чай распространился в разных социальных слоях достаточно рано, еще в конце ХУШ - начале ХІХ веков он был преимущественно дворянским напитком. Во многом это было связано с новой модой, пришедшей с Запада, и



явилось одним из проявлений англomanии, охватившей Европу на рубеже ХУШ-ХІХ веков. В эти годы в Западной Европе чай вошел в моду именно в аристократической среде и стал атрибутом красивой, элегантной жизни. В России, однако, в силу устойчивых местных традиций, возникли свои национальные особенности употребления чая и его сервировки. Если до середины ХІХ века он был распространен преимущественно в дворянской среде, то со второй половины столетия чай становится традиционным купеческим напитком. А с конца ХІХ века трудно было найти трактир любого достоинства, где бы не подавался чай. К началу ХХ века он проник практически во все слои населения.

Во второй половине ХУШ века чаепитие как составная часть светской жизни породило целую систему сервировки стола, что вызвало к жизни множество специальных предметов, служивших исполнению этого обряда. Самовар, чайник и чайница стали непременными атрибутами специально сервированного чайного стола, который накрывался или в столовой, или - позже, по новой моде, отдельно, в другом помещении - кабинете, гостиной.



## БОРИС ВЕДЕРНИКОВ «НАТЮРМОРТ»

Чай пили несколько раз в день. Именно с него день и начинался, будь то дворец в Царском Селе или провинциальная усадьба с ее размеренным и неторопливым бытом. По воспоминаниям приближенных, государь Александр 1 весной и летом в 7-м часу утра "кушал чай, всегда зеленый, с густым сливками и поджаренными гренками и белым хлебом". "Кушал чай" он также в 9-м часу вечера.

Подобный распорядок сохранялся и в дворянском быту на протяжении

нескольких десятилетий. По воспоминаниям Н.В. Давыдова о Москве пятидесятых и шестидесятых годов ХІХ столетия, "домашняя жизнь московской интеллигентной семьи, обладающей известным достатком, внешне протекала в строго определенном порядке, который редко нарушался. Рано утром, пока господа почивали, в сенях у "черного хода" или

в кухне ставился самовар, а в столовой накрывался стол для утреннего чая. К 8 часам вся младшая часть семьи в сопровождении педагогического персонала обязательно собиралась за чайным столом, и тут происходили пререкания и раздоры из-за права на ручку калача и пенки от сливок. В 9 часов вечера сервировался в столовой чай, затем дети шли спать, а кроме того, гостей, приходивших в семейные дома "запросто, "на огонек", угощение полагалось самое простое: яблоки, иногда апельсины и домашние сладости, впрочем, фигурировали и конфеты от входившего в моду Эйнема, пряники от Педотти (кондитера с Тверской) и "les quatre mendiants" ("четыре нищих") - изюм, чернослив, фисташки и миндаль".

Во многих аристократических домах утренний чай предшествовал завтраку. Даже настойчиво проникавший на русские столы кофе не мог вытеснить чая. Подчас сосуществование на утреннем столе кофейника и самовара было обычным делом.

## И. ГРАБАРЬ "УТРЕННИЙ ЧАС, ПОДСНЕЖНИКИ"

Сервированный к чаю стол накрывался тонкой крахмальной скатертью. До конца ХУШ века они делались из голландского полотна. С начала XIX века вошли в обиход льняные скатерти русского производства, особенно популярными были ярославские скатерти и салфетки, часто голубые с белым. На стол рядом с самоваром, как правило, серебряным, ставился серебряный или фарфоровый чайник с ситечком, сахарница со щипчиками. Предпочитался сахар-рафинад, поскольку песок делал чай мутным. Обязательно ставилась чайница (часто хрустальная в серебряной оправе) и рядом клалась особой формы ложечка для чая, так как чай заваривался прямо за столом. Чай пили из стеклянных стаканов с блюдцами. Постепенно стаканы стали заменяться фарфоровыми чашками, но традиция чаепития из стаканов долго сохранялась в Москве, перейдя затем в обычную сервировку трактирного чайного стола.



На чайный стол ставилась корзина с булочками-бриошами, сухариками, калачами. Кроме этого обязательно подавалось несколько сортов варенья и сливки. Сливками в то время называли загустевшее молоко, подвергшееся выпариванию и состоявшее из пенки.

С конца ХУШ века в употребление вошел чай с ромом. Е.В. Лаврентьева приводит следующий анекдот, относящийся к этому времени: "Известный Барков, придя к Ивану Ивановичу Шувалову, угашиваем был от него чаем, причем приказал генерал своему майорскому подать целую бутылку настоящего ямайского рома, за великие деньги от торговавшего тогда некоторого английского купца купленную. Разбавляя же оным чай и помалу отливая да опять разбавляя, усидел Барков всю бутылку, а потом стакан на блюдце испрокинувши, приносил за чай свое его превосходительству благодарение. Почему, намеряясь над оным сострить, предложил ему сей вельможа еще чаю. На сие Барков: "Извините, ваше превосходительство, ибо я более одного стакана никогда не употребляю".

В этой цитате мы знакомимся с обычаем переворачивать стакан и чашку в конце чаепития. Перевернутая вверх дном или прикрытая блюдцем чашка означала, что больше наливать чай не следует. Постепенно этот обычай изменился - с Запада пришла манера класть в чашку ложку - именно это стало знаком окончания чаепития. Правила хорошего тона указывали также, что нельзя дуть на чай и наливать его в блюдце. Русская традиция чаепития

предполагала употребление этого напитка с сахаром, сладостями и едой. Известна история о встрече в 1802 году в одной из мюнхенских гостиниц князя Шаховского с Гете. Поэт пригласил князя на чай. Тот, не увидев на столе ничего, кроме чая, без церемоний заказал бутерброды и что-то сдобное. Вечер прошел очень приятно, в беседах о германской и русской литературе. К удивлению Шаховского, на следующий день он получил счет за все съеденное, который Гете отказался оплатить, поскольку приглашал князя только на чай. В знатных домах Москвы и Петербурга чай подавали самых лучших сортов - черных, желтых, зеленых. Высоко ценились цветочные чаи, под которыми имелись ввиду не ароматизированные, наподобие китайского жасминного, а сорта, приготовленные из верхушечных почек чайного куста ("пекое"). Такой чай отличался особо тонким и изысканным ароматом. Попадали на русские столы, например - в петербургском доме известного гастронома П.Д. Дурново, и редчайшие сорта желтого чая, в том числе ценнейший "мандаринский" сорт, до Западной Европы практически не доходивший.

Большое значение имели и способы заварки. Ценился хорошо заваренный, но не слишком крепкий и не прокипяченный чай с правильным соотношением заварки и воды. Вот какова была реакция писателя И.А. Гончарова ("Фрегат Паллада") на непривычно крепкий чай: "Да чай это или кофе?" ... "Tea, tea"... "Не может быть, отчего же он такой черный?". Попробовал - в самом деле та же черная микстура, которую я, под видом чая, принимал в Лондоне".

Вплоть до середины XIX века чай, оставаясь дворянским напитком, приобретал все большую популярность в других социальных слоях, в первую очередь в купеческой, а затем и в самых широких городских кругах. При этом он, однако, никогда не отдавал завоеванных позиций, продолжая быть незаменимым напитком в самых привилегированных кругах. Вот как описывает летние народные гулянья в Москве уже упоминавшийся мемуарист Н.В. Давыдов: они проводились "сперва в Марьиной роще, а потом в Сокольниках, обходились без балаганов, но зато на траве, в тени деревьев устанавливались столики с тут же ставившимися и приятно дымившимися на свежем воздухе самоварами, и происходило усиленное чаепитие. (...) Элегантная публика, съезжавшаяся из Москвы по вечерам в Петровский парк, когда было поменьше пыли, каталась там по аллеям верхом и в экипажах, а затем у круга, недалеко от Петровского дворца, рассаживалась на садовые скамейки и на стулья за столики, наблюдая друг за другом, и пила тоже, но уже хорошо сервированный чай".

Необычайная популярность чая в купеческой среде породила и новые обычаи. И.А. Белоусов в своих воспоминаниях о Москве последних десятилетий XIX века рассказывает об одном из них: "На другой день после благословения жених приезжал к невесте с гостинцами; он привозил голову сахара, фунт чаю и самых разнообразных гостинцев - конфет, орехов, пряников, и все это привозилось в довольно большом количестве целыми кулками; делалось это потому, что невеста все предсвадебное время приглашала гостей к себе подруг, которые помогали готовить приданое: все мелкие вещи, начиная с носовых платков, салфеток и пр., надо было переметить уже новыми инициалами - с фамилией жениха. После этого жених становился своим человеком в доме невесты: он ездил к ней почти каждый день, привозил с собой своих товарищей, и тогда устраивались вечеринки с пением, танцами, играми".



### СТАНИСЛАВ БАБЮК "САМОВАР К ПРАЗДНИКУ"

Проникнув в среду ремесленников, чай к концу XIX века занял не последнее место в их образе жизни. Как вспоминал И.А. Белоусов, работа в мастерских начиналась в 5-6 часов утра. Хозяин вставал раньше всех, выходил в мастерскую и начинал будить мастеров. "Проснувшись и умывшись, мастера уходили в трактир пить чай, а ученики прибирали мастерскую - чая им не полагалось. Утренний чай был на хозяйский счет, но некоторые хозяева поили мастеров чаем дома".

В тех же мемуарах рассказывается о том, что во время Великого поста на базаре можно было увидеть торговцев баранками, которые "над своими возами укрепляли на длинном шесте вместо вывесок огромную, в несколько фунтов,

баранку. У этих торговцев и в продаже имелись такие крупные баранки. Какой-нибудь мастеровой покупал большую баранку, надевал ее на плечи и гулял с нею по базару, а потом шел в трактир и пил с этой баранкой чай". Чай во время поста "подавали с постным сахаром, с медом или изюмом и даже, по желанию, с миндальным молоком".

Трактиры к концу XIX века стали играть огромную роль в деловой жизни Москвы. Их количество постоянно росло. Больше всего их возникало вблизи от торгового центра, располагавшегося между улицами Никольской, Ильинкой Варваркой. В романе П.Д. Боборыкина "Китай-город" эти трактиры как бы символизировали бурно развивающуюся экономическую жизнь. "Куда ни взглянешь, везде воздвигнуты хоромины для необъятного чрева всех "хозяев", приказчиков, артельщиков, молодцов. Сплошная стена, идущая до угла Театральной площади, - вся в трактирах... Рядом с громадиной "Московского" - "Большой Патрикеевский". А подалее, на перекрестке Тверской и Охотного ряда, - опять каменная многоэтажная глыба, недавно отстроенная: "Большой новомосковский трактир". А в Охотном - свой, благочестивый трактир, где в общей зале не курят...".

### БОРИС КУСТОДИЕВ «МОСКОВСКИЙ ТРАКТИР»

В воспоминаниях Екатерины Андреевой-Бальмонт можно найти описание чаепитий, принятых среди московского купечества: "У них даже в парадных случаях прекрасные чашки Попова и Гарднера ставились на стол вперемешку с дешевыми чашками, разными по



форме и размеру... Чайник от другого сервиза, сливочки то стеклянные, то фаянсовые. Молоко часто подавали прямо в глиняном горшке, из которого круглыми деревянными ложками наливали его в чашки... Сахарницы, то серебряные, то фарфоровые, иногда с отбитой ручкой, без щипцов, сахар клал пальцами тот, кто разливал чай".

По воспоминаниям купца И.А. Слонова, большую роль в жизни Гостиного двора играл трактир Бубнова. "Каждый день, исключая воскресные и праздничные дни, он с раннего утра и до поздней ночи был переполнен купцами, приказчиками, покупателями и мастерами. Тут за парой чая происходили сделки на большие суммы. Хозяева торговых лавок Гостиного двора зимой, в сильные морозы "весь день сидели в трактире, а мерзнуть в лавках великодушно предоставляли приказчикам и мальчикам... Собираясь компанией, они сидели за чаем два-три часа. Затем уходили в свои лавки. Побыв в них недолго, собирались в ряду кучками и опять уходили в трактир. Таким образом купцы проводили время незаметно и весело". Так же незаметно чай за столетие превратился из элитарного в поистине всенародный напиток, без которого до сих пор немыслима ни повседневная жизнь, ни праздники в каждом доме.

### **КОНСТАНТИН КОРОВИН «ЗА ЧАЙНЫМ СТОЛОМ» 1888 Г. ЧТО ТАКОЕ НАСТОЯЩИЙ МОСКОВСКИЙ ЧАЙ**

Сначала тенденцию увеличения потребления чая в Москве отметила сухая статистика: как количество ввозимого в столицу чая, так и увеличение сумм оборота чаепромышленцев.



Когда же это явление стало видно невооруженным глазом и проявилось в быту, тогда оно попало в певучие строфы поэтов и на страницы прозаиков.

Уже как крепко устоявшийся обычай описывает А.С. Пушкин в 1820-е годы в "Евгении Онегине" чаепитие у Лариных:

*Смеркалось; на столе блистая  
Шипел вечерний самовар,  
Китайский чайник нагревая;  
Под ним клубился легкий пар.  
Разлитый Ольгиной рукою,  
По чашкам темною струей)  
Уже душистый чай бежал,  
И сливки мальчик подавал...*

Здесь говорится про вечерний чай. Но чай пили и утром. Проведшей бессонную ночь за письмом к Онегину Татьяне утром

*...Филиппевна седая*

*Приносит на подносе чай.*

*"Пора, дитя мое, вставай..."*

Хотя пьют чай пушкинские герои в деревне, однако привычка их - московская. Из текста романа можно понять, что Ларины - москвичи. В Москве живет их родня, сами они когда-то жили там, и, естественно, в трудную минуту они едут в Москву. Да и Пушкин, прямо подтверждая их тесную связь с Москвой, сравнивает деревенскую жизнь с московской:

*Имеет сельская свобода*

*Свои счастливые права,*

*Как - надменная Москва.*

Пушкин тоже начинал день не по-петербургски - с кофе, а по-московски - чаем:

*Зима. Что делать нам в деревне? Я встречаю*

*Слугу, несущего мне утром чашку чаю,*

*Вопросами: тепло ль? утихла ли метель?..*

В авторском отступлении в "Евгении Онегине" поэт писал о том, что он соблюдал традицию и вечернего чая:

*...Люблю я час Определять обедом, чаем*

*И ужином. Мы время знаем*

*В деревне без больших сует:*

*Желудок - верный наш брегет.*



### **БОРИС КУСТОДИЕВ.**

Московский писатель и журналист середины XIX века Н.В. Поляков в книге очерков "Москвичи дома, в гостях и на улице" отметил ту же черту у своих героев определять время чаем: "Чай у москвичей заменяет часы; так что, если говорят вам: это случилось поутру после, или вечером прежде, до или после чая, то уж, конечно, вы понимаете, в какое время это случилось. Словом, часы в Москве - совершенно лишняя роскошь, чай - вещь необходимая..."

В 1830-1840-е годы чаепитие в Москве становится всеобщим увлечением и непременной частью московского быта, и тогда же два писателя натуральной школы И.Т. Кокорев и Н.В. Поляков посвятили свои очерки теме чая в Москве.

"Существует ли на земном шаре, - начинает свой очерк "Чай" Н.В. Поляков, - хоть один подобный город, в котором чай играет такую важную роль, как в Москве? Чай! Какое магическое слово для москвича! Каким теплым, приятным ощущением проникается москвич при слове "чай" (разумея слово "чай" - траву, которую пьют вовремя и безовремя)... Чай для москвича есть важный и необходимый предмет; потребность чая у москвича такого рода, что он скорее согласится не есть, нежели не пить чаю".

**АЛЕКСЕЙ ВОЛОСКОВ**  
**«ЗА ЧАЙНЫМ СТОЛОМ»**  
**1851 Г.**

Настоящий чай в понимании москвичей должен быть не только хорошего сорта, без примесей, но и крепкий, его не следует жалеть на заварку. Он должен, как писал Пушкин, бежать по чашкам темною струею.

О том же говорит и друг Пушкина поэт П.А. Вяземский: по его словам, чай должен быть "не жидкий, как вода... но густой, душистый".

Крестьяне в московских трактирах спрашивали чайку

"почаистее", то есть густого, как пиво. Художник В.А. Милашевский говорил: "Разве можно что-то почувствовать, если ты не выпил крепкого душистого чаю. Чай - это взлет души!" - и любил приводить фразу И.А. Гончарова из "Фрегата "Паллады", сказанную им после того, как один англичанин угостил его "распаренным" чаем: "Нет, чай умеют пить только в России!" У самого же Владимира Алексеевича чай всегда подавался настоящий московский - крепкий, в тонких чашках, и заварной чайник, когда заварка была разлита, во второй раз не доливался водой, но заваривался заново.

Во-вторых, чай должен быть горяч. "Истинные любители чаю... - объясняет Кокорев, - пьют его с толком, даже с чувством, то есть совершенно горячий, когда он проникает во все поры тела и понемногу погружает нервы в сладостное онемение".

Предпочтительно также пить чай без примесей: без сливок, без сахара внакладку, допускается употреблять сахар вприкуску, но не из экономии, а потому что тогда он лишь подслащивает чай, не перебивая его настоящего вкуса. Да и сахар к чаю употреблялся особого сорта - крепкий, литой, а не прессованный, до революции он выпускался в округлых пирамидах, называвшихся "головами", после - в крупных неодинаковых и неправильной формы кусках, и его кололи на маленькие кусочки особенными сахарными щипцами, которые были в каждом доме.

В прежние времена московский чай славился своим особо высоким качеством: дочь петербургского актера Ф.А. Бурдина (прежде жившего в Москве) вспоминает, что когда к ним приезжал А.Н. Островский, то для бабушки - коренной москвички - всегда привозил "фунт особенного какого-то чая, который якобы купить можно было только в Москве". И третье условие "настоящего чая" - пить его нужно много; "по-настоящему" напившийся чая человек говорил о себе, что он "усидел самовар".



## БОРИС КУСТОДИЕВ

### «ЧАЕПИТИЕ»

Кроме того, московское чаепитие отличалось особой сердечностью, открытостью и простотой во взаимоотношениях хозяев и гостей. Как известно, в Китае и Японии питье чая обставлено строгим и сложным церемониалом, "китайские церемонии" вошли в поговорку. В Москве же хозяева предлагали гостям за чайным столом чувствовать себя свободно - "без церемоний" (приглашение "пожалуйста, без церемоний" держалось в старых московских домах вплоть до войны, и сейчас еще, правда очень, очень редко, вдруг услышишь его - и повеет старой Москвой...).

