

*Проектная деятельность*  
*История чаепития на Руси.*  
*Русский самовар*

*Ларькина О.М.*

# История чаепития на Руси

## Русский самовар

Пять тысяч лет назад чай начали пить китайцы, которые считали, что только этот напиток прогоняет усталость, увеличивает умственные способности и физическую силу, укрепляет кровеносные сосуды, помогает при боли в суставах. И, как показали современные исследования, были правы в своих предположениях. Известно, что чай впервые был завезен в Европу в 1610 году, в Англию он попал в 1644 году, а в России употреблялся с середины восемнадцатого века, первоначально как лекарство. До этого в России «чай» был свой: из листьев, плодов, кореньев, трав, в огромном ассортименте собираемых, высушиваемых и заготавливаемых для различного назначения – лечебного и тонизирующего. Например, в качестве заварки использовались соцветия иван-чая, листья вишни, мяты, смородины.

Но, самое главное, новое, что пришло с Востока вместе с чаем как с заваркой – это особое ритуальное действие, своего рода праздник. Внедрение и распространение чая в России происходило на подготовленной почве, и основная особенность, причина популярности чая была в самой церемонии, правда, адаптированной к психологии русского человека.

Восточная чайная церемония в своей основе направлена на самоуглубление человека, общение со своим внутренним миром. Она как бы вырывает его из будничной суэты. Способы самой заварки чая и его подачи на стол – это подготовка почвы для отстранения от всего суэтного.



Русская же церемония чаепития направлена на получение абсолютно противоположного эффекта – объединения духовного мира людей, собранных за столом, раскрытия каждой отдельной души перед обществом, семьей, друзьями, получения новых знаний. Чаепитие создает условия для задушевного разговора. «Выпей чайку – забудешь тоску», - гласит народная пословица. Откровенный разговор непосредственно с собеседником, а тем более с несколькими собеседниками, всегда сложен психологически. Это усугубляется еще тем, что за столом находятся, как правило, несколько возрастных групп – от детей, родителей, до прадедушек и прабабушек. Детей сдерживает традиция почтения к взрослым, их родителям – почитание своих родителей. Неосторожное замечание, столкновение двух мнений подчас разрушает доверительность беседы, и говорящий замолкает и уходит «в себя». Для создания духа демократичности был необходим некий «молчаливый собеседник», глядя на которого, и, обращаясь к которому, можно было бы высказать самое сокровенное, не боясь быть непонятым. Эта роль отводится в русском чаепитии самовару.



Что такое самовар? В Словаре русского языка говорится: «Самовар – металлический прибор для кипячения воды с топкой внутри, наполняемый углами». В чем заключается притягательная сила самовара, почему он остался наиболее устойчивым атрибутом домашнего уюта, можно понять, только поняв особенности русского традиционного чаепития.

Глухая тоска без причины

И дум неотвязный угар.

Давай-ка наколем лучины –

Раздуем себе самовар!

За верность старинному чину

За то, чтобы жить не спеша!

Авось и распарит кручину

Хлебнувшая чаю душа!

В конце восемнадцатого века самовар был предмет роскоши. Представители известных фамилий ездили друг к другу не только на балы, но и на чай. Чаепитие было церемонией, во главе которой «его величество самовар».

Самовар стал символом добра и домашнего уюта. Дети получали знания, впитывали традиции, учились говорить и слушать у самовара.

Появился самовар не сразу. Его працедушкой был сбитенник. До нашего времени сохранились сбитенники восемнадцатого века, а вот точно когда родился первый из них неизвестно. Сбитенник восемнадцатого века внешне напоминает чайник с большим изогнутым носиком, но внутри у него припаян кувшин, куда накладывали угли, а внизу сбитенника – поддувало. Такие сбитенники делали в Туле. Они служили для приготовления горячего ароматного народного напитка из воды, меда, пряностей и трав – сбитня.

Самовар – исконно русское изобретение. Известно, что первый самовар был изготовлен в Туле в 1778 году в Заречье Назаром Лисицыным. Вскоре последователей у Лисицына нашлось много. Самовар делали из красной и зеленой меди, мельхиора, иногда самовары золотили, серебрили. Но основной металл для изготовления самовара – латунь.

Своим появлением самовар обязан чаю. По поводу того, как закреплялась в России традиция чаепития, любопытно наблюдение В.Г.Белинского: «В Москве много трактиров, и они всегда набиты преимущественно тем народом, который в них только пьет чай. Не нужно объяснять, о каком народе говорим мы: это народ, выпивающий в день по пятнадцать самоваров, народ, который пять раз пьет его дома и столько же раз в трактирах». Чай был конкурентом сбитня – любимого напитка Древней Руси.



Чаепитие и самовар – это часть жизни и судьба нашего народа, отраженная в пословицах и поговорках, в произведениях классиков нашей литературы – Пушкина и Гоголя, Блока и Горького...

Самовар – это поэзия. Это доброе русское гостеприимство. Это круг друзей и родных, теплый и сердечный покой.



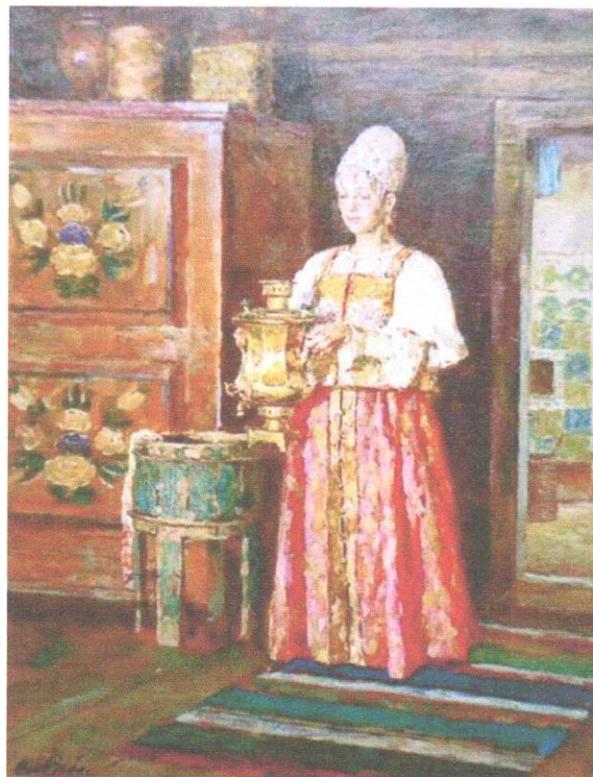
Увитое хмелем окно веранды, летняя ночь, с ее звуками и запахами, от прелести которых сердце замирает, круг света от лампы и, конечно же, ворчащий, сверкающий медью, пышущий паром тульский самовар на столе.



Как же в старину подавали чай? Раньше угощение за чайным столом было скромным. Утром подавали кашу, иногда яйца всмятку, затем чай. Дети с удовольствием ели булку, размоченную в кипятке и посыпанную сахаром. Утром и вечером на столе лежали баранки. Не менее популярны были сушки. Трудно представить себе чайный стол без калачей. К чаю подавали молоко или сливки. Пили чай с вареньем или вприкуску с кусочком колотого сахара. По воскресным дням и для званого чая в купеческих домах пекли пироги, а среди интеллигентии было принято делать бутерброды, подавать халву, восточные сладости. Во всех домах любили пить чай с пряниками. Сейчас забыты такие популярные лакомства, как помадки и тянучки. Чай с ними считался дневным, но пили его, как правило, после обеда, около пяти часов вечера.



Главенствующую роль за чайным столом представляли хозяйке дома или старшей дочери. Они разливали чай, направляли разговор. Возле них стояли чашки, и по мере прибытия гостей они наливали чай.



Если кто-то просил еще чаю, чашку ополаскивали и вновь заполняли ее. Для этого на столе стояла полоскательница. Чайную посуду на кухню не носили. Ее тут же мыли, насухо вытирали и ставили в буфет. Особой гордостью в каждом доме были чайные полотенца. Вышивала их хозяйка дома, дочь или невестка. Узоры передавались из поколения в поколение, особенно в сельской местности.



Вечерний чай в семье проходил достаточно скромно. На стол подавали белый хлеб, варенье, пряники. Мужчинам подавали чай в стаканах с подстаканниками, а женщинам – в чашках с блюдцами. В очень больших, бедных семьях, где не было возможности купить фарфоровую посуду, пользовались дешевыми стаканами, которые ставили на стеклянные блюдца. В чашку или стакан чай наливают не до верха, оставляя их незаполненными на 1см до края. Но это относилось только к состоятельным семьям, т.к. давало возможность добавить в чай молоко или сливки, положить сахар, яблоки. Ложки появились в России очень давно. Чайные ложки делали из различного металла. В богатых семьях пользовались серебряными ложками, иногда они были отделаны эмалью. Бедные семьи довольствовались оловянными, костяными ложками или из сплавов. Чайные ложки имели различную форму, часто затейливую, но объем их был почти одинаков – 4-5грамм.

Большим любителем чая был Лев Толстой, оставивший такой отзыв о почитаемом напитке: «Я должен был пить много чая, ибо без него не мог работать. Чай высвобождает те возможности, которые дремлют в глубине моей души».

Таким образом, чаепитие, вот уже на протяжении многих веков, было и остается одним из важных условий психической саморегуляции человека, объединения духовного мира людей, здорового образа жизни.

