

# Русское чаепитие



Стол, уставленный блюдами с бараками, куличами, пирогами и вазами с вареньем, с пузатым самоваром в центре- таким нам чаще всего представляется традиционное чаепитие в России. История и русского, и английского чаепития весьма скромная-не более 4 тысяч лет. Считается, что в Россию чай попал в 1638 году, когда Михаилу Федоровичу первому царю из династии Романовых- передали в дар от Алтын-хана три мешка «китайской травы». Подарку нашли медицинское применение- отвар травы пили для тонуса, им лечили «желудочную слабость» и другие недомогания.



**И в Россию, и в Англию сушёный лист чёрного куста перевозили из Китая, и цена на него была очень высока.**

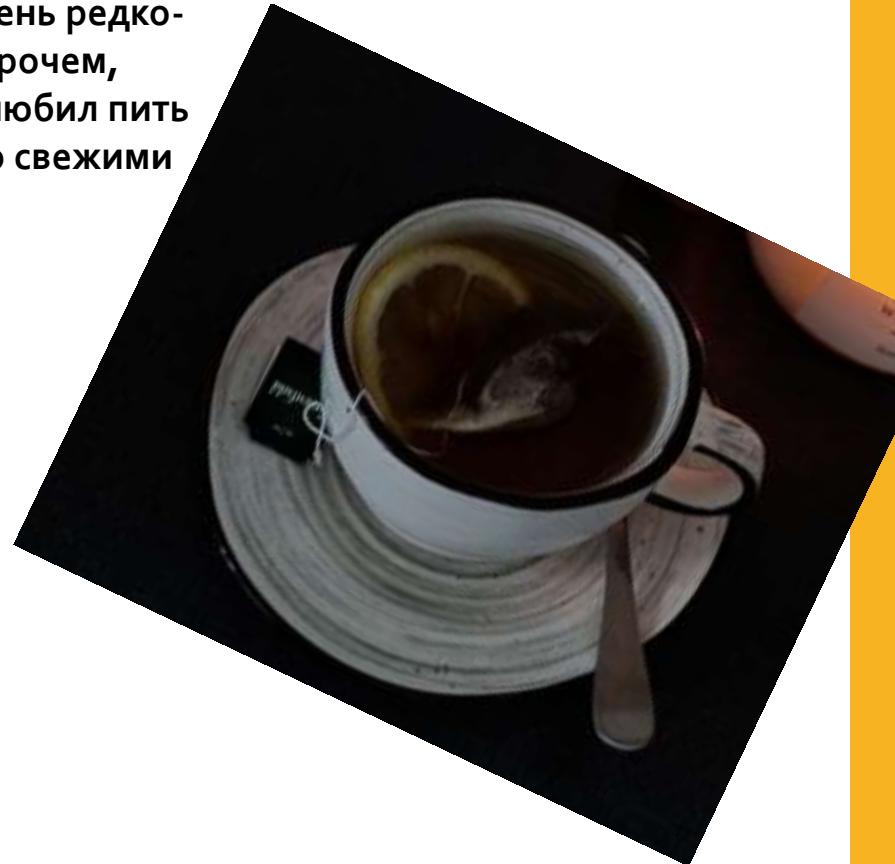


На притяжение XVIII века популярность чая неуклонно росла, а купцы делали огромные состояния не только снабжая чаем Россию, но и перепродаю в Европу «китайскую траву», доставленную по суше.

Чай, не набравший влажность во время морской перевозки, считался более качественным и дорогим. Тогда же рассыпной чай в России получил название байховый. Купцы неправильно поняли фразу <байхуа>, который означает <белая ресничка>. Так китайцы называли типсы-едва распустившиеся почки, благодаря которым напиток приобретает утончённый вкус. Расхваливая свой отвар, китайские торговцы пересыпали его, показывая количество байхуа, русские же купцы думали, что речь идёт о рассыпчатости чая.



В России отдавали предпочтение китайскому чёрному чаю, добавляли в него ломтики лимона и очень редко - сливки или молоко. Впрочем, известно, что Александр I любил пить зелёный китайский чай со свежими сливками.



К середине XIX века вместе с ростом экспорта и снижением цен его популярность достигла пика- и в Англии, и в России этот напиток стал практически всем. Тогда же у российских купцов воявилась традиция превращать каждое чаепитие в длительное и масштабное застолье. Потребление чая в России в первой половине XIX века не просто постоянно росло, но и удваивалось каждые 20 лет, и чемпионом по чаепитию непременно оставалась Москва, расходуя до половины чая, ввозимого в страну из Китая. Чай пили в любое время и по любому поводу- утром за завтраком, днём после обеда, вечером, на переговорах, в трактирах и чайных точках. К чаю сервировали богатый стол, на котором бублики, баранки и крендельки были лишь небольшой частью угощения.



В России привилегия разливать чай доставалась хозяйке дома либо её дочери. Для сохранения тепла чайник с готовым напитком укрывали в полотенце.





Центральной фигурой русского чаепития стал, разумеется, самовар. Несмотря на то что подобные устройства для кипячения и нагревания воды были известны в других странах, именно у нас самовар стал символом домашнего уюта, мерилом статуса, предметом, передающимся по наследству, и неотъемлемой частью сервировки стола. Внутри самовара кипятится вода, сверху вставляется фарфоровый или фаянсовый заварник- небольшой чайник, куда насыпали много чая. Напиток получался настолько крепким, что его разводили кипятком. Этот же метод применялся, когда чай пили вдвоём: в трактирах часто приносили два чайника- один с заваркой, другой просто с кипятком. Известно, что русские обычно пили крепкий, сладкий чай, добавляя в него ломтик лимона, а к чаю подавали мёд и варенье. Чай пили не только китайский чёрный, но и зелёный, и копорский, либо с добавлением других трав.

Русские аристократы любили пить чай в садах и парках усадеб, не отставало и купечество с мещанством. Самовары часто брали с собой на пикники в походы. Были даже специальные походные самовары с несколькими отделениями внутри, в которых можно было приготовить сразу несколько горячих блюд и, разумеется, чай.





Первые любители чая в Европе пользовались, разумеется, китайской посудой, которую привозили вместе с чаем. История чайной чашки в современном понимании началась уже в начале XVIII века, вместе с открытием европейцами секрета производства фарфора, когда традиционной китайской пиале добавили ручку, а позже изменили форму чашки. Современное нам блюдце тоже появилось в ответ на спрос-чай часто пили, сидя на диванах, и ни капли не должно было упасть на дорогие наряды или обивку.

В наборе был заварочный чайник, чашки и блюдце, молочник и сахарница. Фарфор был настолько хрупким и дорогим, что некоторые хозяйки мыли его только собственноручно, не доверяя ответственное дело прислуге. По этой же причине появилась и английская традиция наливать в чашку сначала сливки и только потом чай: считается, что так фарфор не темнеет с годами.





В России же появилась ещё одна традиция, до сих пор вызывающая восторг у иностранных гостей, - пить чай из стеклянных стаканов, которые, чтобы не обжечь пальцы, ставят в металлические подстаканники. По одной из версий, подстаканник появился в 1720 году вместе с обновлением правил этикета: женщинам по ним полагалось пить чай из чашек, а мужчинам - из стаканов.



**У русского народа имеется много пословиц и поговорок о чае.**

- 
1. За чаем не скучаем, но семь чашек выпьем.  
2. Чай пить не дрова рубить.  
3. Пей чай - удовольствие получай!  
4. Самовар кипит - уходить не велит.

**5.От чая пьян не будешь  
Чай пить - не дрова рубить!  
6.Чай пьешь - до 100 лет  
проживешь! 7.Чай не  
пьешь - откуда силу  
взьмешь ? 8.Выпей чайку  
- позабудешь тоску.**





9.За чаем не скучаем - по  
три чашки выпиваем . 10.С  
чая лиха не бывает 11.Пей-  
чай не вдавайся в печаль. 12  
«Свежий чай подобен  
бальзаму, а чай  
оставленный на ночь, –  
подобен укусу змеи»..

13.Чаём на Руси никто не подавился. 14.Чай не пьёшь – какая сила? 15. Чай человеку подать – уважение оказать! 16.Чай пить - ДОЛГО жить.



17. Чай у нас китайский,  
сахарок хозяйствский. 18. Чай  
крепче, если он с добрым  
другом  
разделен. 19. Приходите к  
чаю - пирогами угощаю.  
20. Самовар кипит - уходить  
не велит! 21. Где есть чай -  
там под елью рай! 22. От чая  
пьян не будешь.





15 декабря -  
международный  
день чая!!

# Derivation of English Tea Customs



The custom of drinking tea in England started in the mid-17th century. At first, tea was only for rich and noble people. It became popular because King Charles II and his wife, Catherine of Braganza, loved tea. Catherine was from Portugal and used to drink tea, so she made it fashionable at the royal court. In the 19th century, a new tradition called Afternoon Tea began. The Duchess Anna of Bedford wanted tea, bread, butter, and cake in the late afternoon because she felt hungry between lunch and dinner. She invited friends to join her, and soon this became a popular social event for upper and middle-class people. Afternoon Tea was usually served in the drawing room and became a time to relax and chat.

Tea slowly became cheaper and spread to all social classes. Workers got tea breaks, and the working class had High Tea as an early evening meal with hot food. Tea drinking developed special customs: rich families kept tea in locked caddies, used fine bone china, and added milk first to protect the cups. Once a royal drink, tea eventually became an everyday habit for all English people, from work breaks to social visits.

# How Tea Is Treated

Tea is treated with respect, both as a ceremonial ritual and as a daily necessity.

**As a Social Ritual:** Traditional Afternoon Tea with small sandwiches, scones with soft cream and jam, and pastries is a classic British experience, often held in nice hotels.

**As a Symbol of Hospitality and Comfort:** Offering a "cuppa" (a cup of tea) is a common way to welcome someone, show care, or be polite. It is the usual response to little problems or good news.

**The Everyday Tea ("Builder's Tea"):** Most tea people drink every day is strong black tea, like English Breakfast. It is usually made with a tea bag and served in a mug with milk and sometimes sugar.

**Status of Customs Today:** Tea drinking is still important, with Brits drinking around one hundred million cups a day. Afternoon Tea is less common but liked for birthdays and parties.



**In some parts of the UK, the word “tea” still means an evening meal, but it is not used everywhere like before.**

**Today, strict tea etiquette rules are mostly gone. People don’t follow things like “pinkie up,” but simple manners — like stirring quietly and not leaving the spoon in the cup — are still used during formal Afternoon Tea.**

