

ВИРТУАЛЬНЫЙ
ИНТЕРАКТИВНЫЙ ЭТЮД
«ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ» -
ДЕНЬ ЧАЯ





Как появился чай

Началась история чая в Древнем Китае более 5 тысячелетий назад. В то время государством правил просвещенный и мудрый правитель Шэнь-Нун, который уже в то время понимал, что от сырой воды можно заразиться болезнями, и потому император приказывал кипятить воду, прежде чем пить ее.

Периодически император посещал отдаленные регионы государства, и ему вместе со свитой приходилось останавливаться на отдых в пути. Во время одного из таких привалов слуги, как всегда, поставили воду на огонь, чтобы вскипятить ее и сделать пригодной для питья.

Пока вода кипятилась, в нее случайно упали листья с расположенного рядом кустарника, и вода приобрела коричневый оттенок. Этот кустарник был чайным кустом, но еще никто не знал, что благодаря завариванию этих листком можно получить вкусный и полезный напиток.

Коричневую воду могли бы вылить, но императору стало интересно, и он попробовал немного получившегося напитка, впоследствии назвав его приятным и освежающим. Так появился этот напиток. После этого чай стали заваривать целенаправленно, и он становился все популярнее.

Ученые мифологи утверждают, что эта легенда вполне могла бы быть реальностью, однако подтвердить ее пока не удалось, к сожалению.

Растущая популярность чая в Китае

С того момента, как император Шэнь-Нун положительно оценил вкусовые качества чая, этот напиток стал активно распространяться по стране, и количество его искренних поклонников только росло. Чуть позже китайцы заметили, что чай – это не только освежающий, вкусный и ароматный напиток, но еще и очень полезный, поэтому начали использовать его и в лекарственных целях.

Лу Юй, сирота, который воспитывался буддийскими монахами, написал первую книгу о чае в 800 году н.э. Называлась она «Ча Цзин», что можно перевести как «Трактат о чае».

Начинающему писателю Лу Юй покровительствовал сам император, поэтому работал Лу над книгой тщательно, не отвлекаясь на будничные проблемы. Он описал и систематизировал в своей книге известные на тот момент методы выращивания и приготовления чая, описал именно ту форму ритуала, которую впоследствии миссионеры дзен-буддизма презентовали в Японии. Да и сама книга отражала философию дзен-буддизма, которая глубоко проникла в сознание Лу, еще когда он был ребенком и воспитывался монахами.

Как уже упоминалось выше, китайцы заметили немало полезных свойств чая, и использовали его в лекарственных целях. Собственно, именно в таком качестве чай и применялся до 5 века н.э. чаще всего.

Однако среди богатых людей высшего сословия чай стал неким признаком хорошего вкуса и достатка: его было принято дарить на праздники (это считалось очень ценным подарком), а также стало можно устраивать китайские чайные церемонии во время домашних обедов, на приемах, встречах, и скоро о ней узнали в Японии.



Распространение чая в Японии

Япония за появление в ней чая должна по праву благодарить буддийского монаха Эйсаю. Именно он привез сюда семена чайного дерева, так как заметил, насколько велико в Китае значения чая, и как этот напиток способствует укреплению религии.

Сегодня имя Эйсаю в Японии ассоциируется с «отцом чая», а сам чай – с дзен-буддизмом. Чай быстро стал популярным в Японии, так как его распространению спонсировал сам император. Этот напиток сначала пили при дворе, потом в монастырях, а потом чай проник во все сферы жизни и слои общества.

Чай как искусство

В Японии с созданием японской чайной церемонии, чаепитие приобрело форму искусства, и лучше всего описал это Лафкадио Херн, ирландский журналист-историк. Кстати, он входил в тот немногочисленный список людей, которым в то время дали японское гражданство.

Лафкадио писал в своих наблюдениях, что овладение искусством чайной церемонии требует немалых лет обучения и практики, хотя все детали этого искусства сводятся к правильному приготовлению чая и подаче его к столу. Однако все действия должны выполняться безупречно, максимально изящно и вежливо.

Чайные дома

Для «чайных домов» была разработана особая архитектура, а официантки (именуемые гейшами) и хозяйки гостиниц оттачивали искусство проведения чайной церемонии до совершенства. Со временем этим ритуалом интересовалось все большее количество людей, и простота изначальной дзен-концепции была забыта, а церемонии стали пышно украшенными и шумными.

Проводились даже «чайные турниры» среди представителей высших сословий, которые между собой соревновались в знаниях названий разных чайных смесей, и победителям доставались ценные призы (шелк, оружие, ювелирные изделия). Безусловно, такие трансформации не имели ничего общего с изначальным дзен отношением к ним.

Возвращение к истокам

Чай снова занял свое начальное место в японском обществе благодаря трем великим дзен священникам.

Иккю (1394-1481) – этот священник до принятия сана был принцем, и именно он агитировал представителей знатных родов не делать из ритуала пышных и шумных мероприятий.

Мурата Сюко (1422-1502) – этот человек был одним из учеников священника Иккю, и сделал немало для возвращения исконных традиций чайной церемонии в Японии.

Сен но Риккю (1521-1591) – священник, который прибег к наиболее радикальным методам в борьбе за изначальные традиции ритуала приёма напитка. Именно он ввел жесткие стандарты проведения церемонии чая, которые практикуются и сегодня.

История появления чая в России

Один из основных чайных мифов гласит, что завез листья в Россию Петр I, но, на самом деле, если копнуть историю чуть глубже, то можно узнать, что первая информация о чае появилась задолго до рождения великого правителя. Первая версия о появлении напитка ссылается еще на 1567 год. Год, когда казачьи атаманы отправились на китайскую территорию и, вернувшись оттуда, описали любопытным русским о традиционном азиатском ритуале употребления неизвестного раньше напитка. Путь чая из Китая в Россию Первые появившиеся достоверные источники ссылаются на семнадцатый век. Тогда, в 1608 и 1615 годах были совершены две неудачные экспедиции, но третий раз, в 1618 году стал более удачным — путешественники наконец-то добились успеха. Отряд, возглавляемый казаком по имени Иван Петелин, все-таки добрался до Китая. Предполагается, что в этот год русские уже узнали о существовании чая, но более точных дат о начале его употребления нет. Одна из версий утверждает, что после экспедиции царь того времени Михаил Федорович Романов получил подарок от китайских послов — сразу несколько ящиков чая. Повара совершенно не знали, что с ними делать, пытались приготовить суп, добавляя различные приправы, но очень скоро времени разобрались с листьями.

ЧАЙНЫЙ ПУТЬ



История развития русских чайных традиций несколько перекликается с французской, поскольку в этой Европейской стране чай тоже жители стали употреблять как лечебный напиток и только после этого из-за его особенного вкуса. В России даже можно найти среди старых медицинских книг рецепты, основным ингредиентом которых служил именно чай. Русские оценили чай за его свойства, например, способность бодрить и бороться с сонливостью. В середине семнадцатого века был заключен договор с Китаем, обеспечивающий регулярные поставки в Москву. Несмотря на достаточно высокую цену, расходились эти сушеные листья очень быстро, почти всегда оставаясь популярным товаром. Интересно знать! Во время правления Екатерины II русские стали употреблять чай в огромных количествах. Несмотря на то, что обгонять чай по популярности стали исконно русские напитки — морсы, медовуха — он все равно оставался крайне желанным напитком. Последующее распространение напитка по стране способствовало развитию смежных областей. Например, резко разрослось производство тульских самоваров, в девятнадцатом веке получил широкую огласку русский фарфор, идеально подходивший для традиционных церемоний. Многие из этих предметов стали традиционными, сохранившимися в истории страны как исключительно чайные. Кроме того, к девятнадцатому веку, когда цена на чай несколько упала, его начали пить все сословия, но, конечно, именно тогда появился некачественный чай, употребляемый беднейшими слоями населения.



Виды чая, популярные в России

Русские, оценившие чай, почти сразу выделили самые любимые сорта. Их везли не только из Китая, но и из Индии, с Цейлона по морским путям. Среди москвичей наибольшее распространение получили: «Жемчужный отборный», «Императорский лянсин», «Юнфачо с цветами», «Серебряные иголки» — более редкий и дорогой белый чай. В северной столице России полюбили чайные смеси с цветочными добавками, например, именно жители Петербурга чаще других пили знаменитый китайский чай с жасмином. Разумеется, качественные китайские и другие поставки состояли из отборного черного, зеленого чая разной ценовой категории, но в России предлагали и совершенно другие напитки под тем же названием. Изначально связано это было именно с высокой ценой на хороший товар, кроме того, некоторые русские, особенно крестьяне, особо не разбирающиеся среди элитных напитков и угощений, предпочитали ароматные травяные сборы вместо терпкого питья. Особенно популярны стали: «копорский» напиток, готовящийся из высушенных листьев Иван-чая; фруктовый чай, приготовленный из смеси измельченных фруктов и ягод с добавлением их же высушенных листьев; «деревянные» чаи, за основу которых брались листья или даже кора дуба, березы, ясеня, а также других растений; травяные сборы, среди которых особенно популярной была душица. Такие подделки жестоко пресекались правительством, особенно, если их пытались выдать за настоящий чай с помощью ядовитых красителей, а также прочих ненатуральных добавок. Но, с другой стороны, некоторые из этих напитков стали традиционными. Тот же Иван-чай русские пьют и любят до сих пор, невзирая на то, что изначально «копорский» напиток был лишь дешевым аналогом оригинала. Вообще, именно из-за поиска альтернатив традиционному напитку в России появилось такое большое разнообразие чаев. В первую очередь изобретательности бедных слоев населения обязан так называемый фиточай, ныне популярные травяные сборы. Раньше они использовались исключительно как лекарственные средства — в малых дозах и исключительно на полезных травах, но с постепенным развитием русской чайной культуры оказалась почти так же популярны, как черный и следующий за ним зеленый чай.



Традиции русского чаепития

За долгое время существования чая в России сложились определенные чайные традиции, многие из которых известны до сих пор. Особенность русского чаепития, прежде всего, заключалась в богатом убранстве стола. С напитком подавали огромное количество угощений — выпечку сладкую и несладкую, варенья, сахар и другие лакомства. Чаепитие обычно становилось долгим мероприятием, вполне нормальным было выпить шесть-семь чашек подряд. Кроме того, чай пили в самых разных ситуациях — во время торжества, с семьей или при встрече гостей.

Чай для всех

Чай и его альтернативные варианты очень быстро стали популярными среди всех слоев населения. Дворяне, купцы и помещики, мещане и простые люди, а также организаторы общественных пунктов питания полюбили этот напиток. Аристократы видели что-то возвышенное и старались подражать англичанам в способе питья чая, а прочие люди, среди которых были чиновники и простые служащие, владельцы лавок и разносчицы, подражали уже аристократам. Получалось что-то вроде «испорченного телефона», чаепитие обрастало традициями на уровне отдельных социальных слоев. Кстати, именно благодаря чаю появился «романс» — ныне хорошо известный музыкальный жанр. Это связано, прежде всего, с тем, что за столом обычно во время чаепития проводили много времени: обсуждались различные сделки, враги договаривались о перемирии, а влюбленные и их семьи — о помолвке. Неудивительно, что во время этих долгих встреч вспоминали о лирических стихах, позже положенных на музыку. Преимущество романсов заключалось еще и в том, что для их исполнения хватило бы одного простого инструмента, что было крайне удобным фактом во время исполнения песни за столом.

Самовары и блюдца

Пожалуй, самая известная на весь мир русская чайная традиция — это самовар. Но он когда-то был иностранцем. Похожие приспособления использовались в Иране, Китае и Японии с самой древности. Кроме того, археологами были найдены части болгарского самовара, очень похожего на русский. Подобный высокий сосуд существовал даже в Древнем Риме. На русскую землю самовар приехал вместе с Петром I из Голландии. Самовары были разных форм и размеров Мастера его заметно изменили и усовершенствовали. Особенно яркие экземпляры стали делать в Туле, они даже удостоились возможности выгравировать государственный герб. Постепенно самовар стал не просто посудой для чая, но и настоящим произведением искусства, мастера соревновались в умении овладеть металлом и придать ему особое изящество, художественность. Сначала самовары грелись с помощью угля или дров, потом появились керосиновые экземпляры, а позже уже широко использовались электрические. Любопытно! Еще одним важным символом русского чаепития стало блюдце. Именно из него прихлебывали чай помещики, купцы, ремесленники и простые крестьяне, хотя среди представителей аристократического общества эта привычка считалась крайне вульгарной. Когда чашку возвращали на блюдце, означало, что чая больше не нужно. То же самое означал перевернутый стакан у бедных слоев населения, и ложечка, оставленная в чашке — у знати. Неотъемлемой вещью стали и чайные сервизы — предмет мечты и гордости любой русской хозяйки. В семнадцатом столетии англичане узнали секрет фарфора, и по Европе пронесся настоящий ураган производства различной посуды. Сначала цена на нее была слишком высока, но достаточно скоро снизилась, и европейский фарфор смогли позволить себе почти все слои населения. На производство русской чайной посуды влияние оказала Елизавета Петровна, приказав основать Императорский фарфоровый завод. При Екатерине II же стали изготавливать прекрасные фамильные чайные сервизы, по качеству не уступавшие ни восточным, ни европейским.

Красивые дополнения

Одним из самых известных украшений стола на Руси можно назвать бабу на чайник. Баба на чайник — это специальная грелка, выполненная в виде женщины в пышных ярких юбках. Ею накрывали верхнюю часть самовара в ожидании, пока заварится чай, позже — заварочный чайник. Кстати, сейчас бабу на чайник тоже можно купить и использовать — так напиток дольше сохранит тепло. Главным чайным экспонатом советского времени стал железный подстаканник, хотя появился он намного раньше. Изначально чисто функциональная вещь тоже превратилась, как и самовар, в предмет искусства. Подстаканники покрывали самыми разными узорами. Правда, появившийся в XVII веке вместе со стаканом, подстаканник изначально был деревянным. Он предназначался для интеллигентных мужчин, которые, согласно моде того времени, предпочитали пить чай из стаканов. В последующем подстаканник стал более дорогим и изящным — серебряным, уже потом его заменила более дешевая металлическая версия. Сейчас этот функциональный прибор можно встретить в поездах — там традиция пить чай из стакана в подстаканнике сохранилась. Разумеется, отношение к чаю и традиции менялись с момента его появления, но любовь к нему оставалась прежней. Спустя некоторое время после появления в стране, чай стали выращивать на русских землях. В СССР он оставался едва ли не единственным достойным напитком армии, поскольку алкоголь был запрещен, а солдаты снабжались чаем бесплатно, кроме того, чай предлагали в любом советском общепите. В любом случае чай был и остается важным русским напитком. Этот факт доказывает хотя бы количество народных фразеологизмов, основанных на названии напитка. Русские традиции чаепития чрезвычайно богаты, а само его существование важно, наверное, для любого жителя страны.



Чайная церемония сегодня

Наиболее русским способом заварки считается такой: вода нагревается в самоваре, чай заваривают в большом чайнике, который ставят на верхнюю часть самовара и накрывают особой грелкой (в виде бабы в пышных юбках). Но сегодня самовары заменили электрочайники. Чай просто заваривают покрепче в заварном чайнике («баба» и тут сгодится) или в поршневом (гениальное изобретение человечества, упразднившее разного рода ситечки), заварку разливают по чашкам, а затем добавляют горячую воду и, кто хочет, сахар. Для русского чаепития принято использовать чёрный цейлонский, индийский, китайский чай, сегодня отлично себя зарекомендовал кенийский. Чайная закуска - мёд, варенье, пироги с разнообразной начинкой, пряники, калачи, бублики. В чай часто добавляют крепкие настойки и бальзамы. Главным атрибутом чайного застолья является – душевность и общение.

А теперь вспоминая русские поговорки, посвященные такому удивительному продукту, как чай, понимаешь, что на Руси во все времена любили и любят побаловаться чайком и не представляют своей жизни без чайных посиделок

«На завтрак - чай, на обед - чаек, а на ужин – чаище!»

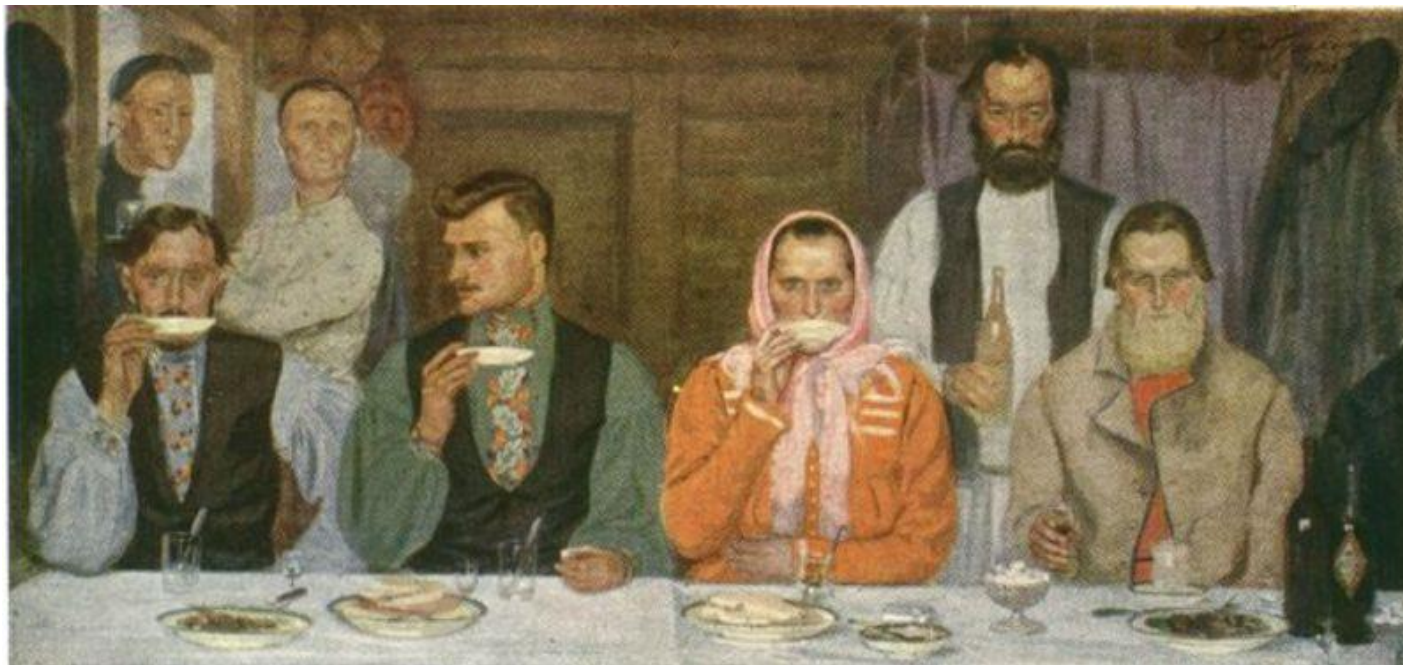
«Чай пить - не дрова рубить!»

«Чай не пьёшь - какая сила? Чай попьёшь - другое дело!»

«Чай не хмельное - не разберет!»

«За чаем не скучаем - по шесть чашек выпиваем!»

Галерея «Чайные посиделки»



А. Ряпушкин. Чаепитие. 1903г.

Б. Кустодиев. Купчиха за чаем.1918г.



К. Коровин. За чаем 1888 г.



В. Нестеренко. Конфетки бараночки 1997 г.



К.Маковский «За чаем», 1914г.



Н.Загорский "Чаепитие"



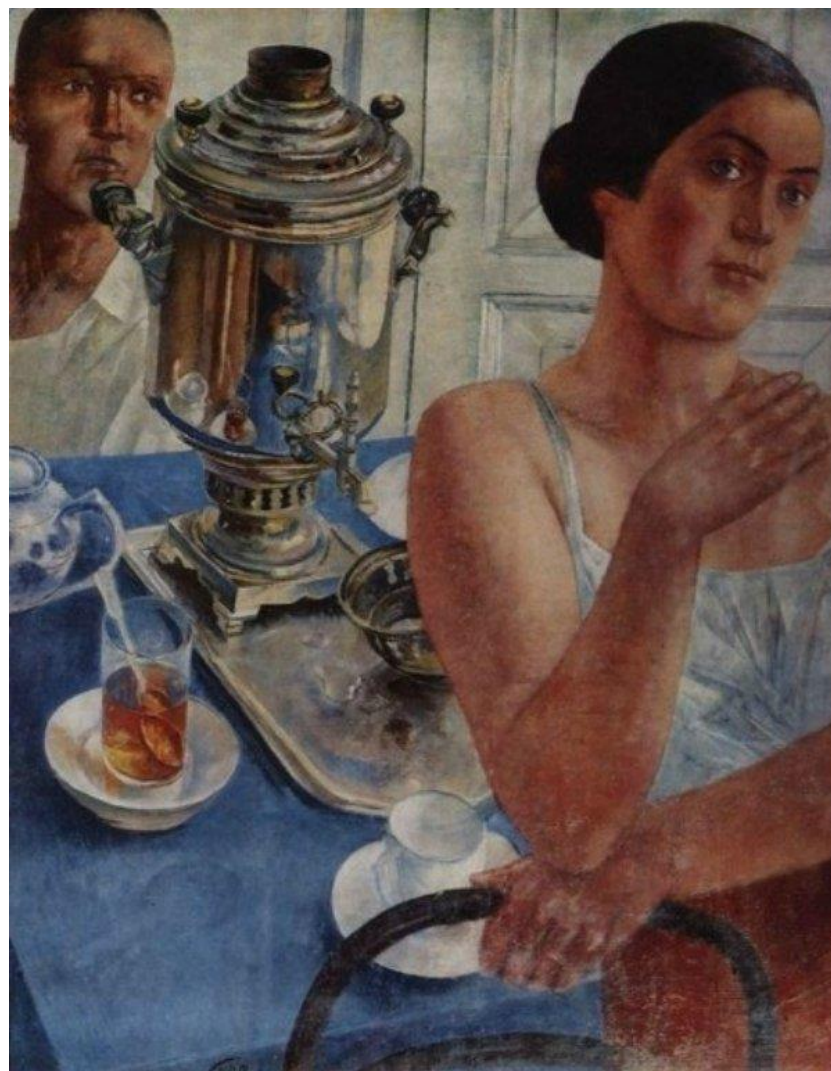
В.Перов «Чаепитие в Мытищах, близ Москвы», 1862 г.



Н.Богданов-Бельский "Чаепитие у учительницы"



К.Петров-Водкин «За самоваром», 1926 г.



Чай по -варненский

Заварить в заварочном чайнике 2 – 3 ложки чая, настоять 5 минут разлить по чайным чашкам, можно добавить кипяток, лимон, молоко.

К чаю подают сахар, выпечку, конфеты, варенье.

Приятного аппетита!