

Адмиралтейский район Санкт-Петербурга

ГБОУ №5

X районная научно-практическая
конференции старшеклассников
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
«Лабиринты науки»

Секция «Ломоносовская ассамблея»

Исследование «Традиции чаепития в России»

Выполнила:

Романенко К.

Учащаяся 8 класса А

Руководитель работы:

Якубова А.А. учитель

ГБОУ №5 Адмиралтейского района С-Пб

Санкт-Петербург

2018

Оглавление

1. Вступление
2. Что такое чай
3. История чая
4. История появления чая на Руси
5. Традиции чаепития в России
6. Самовар
7. Заключение

В нашей школе создаётся музей. Учителя, дети, родители и даже люди, живущие по соседству, приносят предметы старины, хранящиеся у них дома. Так в музей попал старинный самовар, щипчики для колки сахара, баночки для хранения чая, чайная ложечка, чашки и стакан с подстаканником - экспонаты, связанные с чаепитием. Чай мой любимый напиток. Мне хотелось узнать больше о чае и связанной с ним традиции чаепития. Мы решили исследовать,, когда появился чай на Руси, и какие традиции с ним связаны, что бы впоследствии создать экспозицию и рассказать ребятам.

Что такое Чай

Чай — напиток, приготовленный из листьев кустарника камелии, имеющий китайское происхождение. Производится он из высушенных листьев чайного кустарника - Камелия китайская (именно так называется чайный куст), из листьев и почек которого изготавливают абсолютно все сорта чая.[1] Чайные кусты - растения сравнительно неприхотливые и довольно закаленные, способные расти на бедных грунтах и выдерживать значительные перепады температуры, без специальной заботы и ухода. [4]

В мире широко известны два вида чая: индийский и китайский.[2]

Китайский чайный куст в высоту достигает до 10 метров. Листья этого растения блестящие, в форме эллипса, светло-зеленого цвета. Цветет растение в конце августа – начале сентября, а плоды полностью созревают в ноябре. Ветви и листья чайного кустарника считаются прекрасным лекарственным сырьем.

Чайный лист — это еще не чай. Ведь в продажу чай поступает черным или зеленоватым, похожим на бисер или с крупными чайнками, и уж вовсе не напоминает зеленый лист. [4]

За много веков технология производства чая почти не претерпевала каких-либо изменений. В основу был положен китайский способ с большим количеством ручных операций.

В прошлом производство чая основывалось на личном мастерстве, семейных секретах и традициях. Когда-то китайские чаи вообще продавали под марками фамилий семей-производителей. [3]

В настоящее время, при помощи специальной обработки на фабриках по производству чая из только что срезанных листов чая получают четыре вида напитка: черный, зеленый, желтый и красный. Чтобы получить новые сорта чая, чайные листья подвергаются таким процессам, как скручивание, ферментация и завяливание.[2]

Скручивание. Это обязательный процесс для любого чая и его заменителей, например копорского. Скручивание имеет важное значение, так как установлено, что при этом происходят глубокие биологические процессы. А. И. Опарин (1934) дал научный анализ теории производства чая. Он доказал, что при скручивании разрушается структура ткани листа, содержащиеся в нем ферменты воздействуют на дубильные вещества, в результате чего образуются окисленные продукты и чай становится ароматным.

Ферментация производится при помощи брожения и приводит к значительным изменениям в самом составе чая. Количество эфирных масел уменьшается, а остальные соединения становятся активными. Самым ферментированным является черный чай.

Сорта чая зависят от уборки и переработки сырья.

Черный чай. Этот тип чая распространен в европейской части нашей страны. Черным его называют из-за цвета готовой продукции. Такой чай дает интенсивный настой и имеет терпкий вкус, поэтому пользуется самой большой популярностью. Черный чай получается в результате прохождения сырья всех стадий обработки — завяливания, скручивания, ферментации, сушки и сортировки.

Красный чай. Это недоферментированный чай, близкий к черному, имеющий своеобразный вкус и аромат. Производят его только в Китае. У нас в

продаже бывает редко. По описаниям специалистов, вкус и аромат красного чая очень своеобразный, сильный, приятный. Иногда его называют церемониальным, так как когда-то его подавали на приемах у китайских императоров. Красный чай, по характеру производства, ближе к черному. Подвергается всем стадиям обработки, но не в полной мере.

Желтый чай. Его изготавливают из высокосортного сырья — молодых побегов и чайных почек. Этот чай близок к зеленому, так как процесс ферментации при его производстве почти не происходит. Производство желтого чая очень ограничено, так как собрать нужное сырье можно лишь в небольшом количестве.

Зеленый чай. Наиболее широко распространен после черного. В нашей стране его выпускают около 40% от общего количества. Чай называется зеленым по цвету сырья и настоя, хотя кирпичный зеленый чай, по цвету, вряд ли можно назвать зеленым, так как он имеет коричнево-зеленоватый цвет, а настой его вообще коричневый. Высокие сорта зеленого чая серебристо-зеленые, а цвет настоя — светло-зеленый. Появление красновато-коричневого оттенка в настое указывает на более низкий сорт или испорченность продукта. Зеленый чай имеет своеобразный вкус и терпкость, а при повышенной концентрации даже вяжет. В первый момент он непривычен, но если привыкнуть к нему, то именно эта терпкость доставит большое удовольствие. Зеленый чай готовится из специальных селекционных сортов чайного дерева. Листья, которые были собраны, обязательно сначала обрабатываются паром, а ферментация или завяливание полностью исключаются. Для получения зеленого чая из названных стадий лист проходит скручивание, сушку и сортировку.[2]

Черный чай предпочитают пить во многих странах Европы, по объёму его производится значительно больше, чем зеленого чая, который является традиционным в странах Азии. [4]

Выделяют несколько видов чая.

Первая разновидность чая – это байховый. Его можно разделить на крупнолистовой, мелколистовой и гранулированный. Самым лучшим принято считать крупнолистовой, потому что чайный лист сохраняет все свои целебные и вкусовые качества, так как остаётся целым.

Гранулированный чай намного крепче, и в значительной степени лишен полезных и ароматических свойств.

Вторая разновидность - чай в пакетах, Для того чтобы его изготовить, берутся самые мелкие чайные листья, они и придают насыщенность и основные вкусовые качества чаю.

Третий вид – ароматизированные чаи. Для их производства берутся те сорта, которые обладают наиболее ярко выраженными ароматическими свойствами. В редких случаях чаи ароматизируют при помощи натуральных добавок, таких как сухофрукты или цветки. Однако лучше всего ароматизировать при помощи эфирных масел растений. Например, таким способом производят чай с бергамотом.

Слово «чай» настолько плотно вошло в лексикон всех стран, что этим термином люди называют настои и отвары, изготовленные из травянистых частей других растений — мате, ройбуш, каркаде, ромашковый чай, липовый чай, монастырский чай и другие. Таким образом, мы называем чаем любой настой, который склонны употреблять регулярно. [1]

Особенно популярны стали: «Копорский» напиток, готовящийся из листьев кипрея, иначе Иван-чая, традиционный для России напиток, упоминаемый еще в исторических хрониках Руси XII века. Напиток имел спрос у самых широких слоёв общества. При производстве этого напитка не применяли ферментации: листья вялили, выкладывая их в тени, затем скатывали в шарики и подсушивали в печи; 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, столь

разнообразны, дают такой простор для фантазии, что порой трудно сказать об их составе что-либо определенное. Для приготовления поливитаминных чаев используются многие известные всем пищевые и лекарственные растения.

Морковный чай — исконно русский чай, символ повседневности, отразивший практику приспособления ленинградцев к условиям продовольственного дефицита, в условиях карточной системы 1929–1934 годов, обострившегося в начале 1930-х годов. При постоянном употреблении морковного чая отмечают прилив бодрости, улучшение иммунитета и укрепление костной системы человека. [5]

История чая

Впервые чай, как напиток стал известен на Индокитайском полуострове, когда такое растение, как чай было обнаружено в лесах Южного Китая. Уже 3 тысячи лет тому назад китайцы начали выращивать чай, как культурное растение.[2]

История чая началась еще до нашей эры. В далекой древности из листьев научились готовить благородный напиток, обладающий особой энергией. История чая полна легенд, загадок и спорных фактов. Родиной растения считается Китай, где выращивали его уже в пятом тысячелетии до нашей эры. Здесь его начали использовать сначала как противоядие, а затем напиток стал модным у аристократов. Поэтому говорят, что история китайского чая - самая долгая. Однако то, что первые чайные растения были известны именно здесь, не является достоверным фактом. [4]

Относительно недавние исследования доказали, что в Индии, на юге Гималаев и в Тибете также в то время были известны плантации чайных растений. Поэтому вопрос об исторической родине чая остается открытым до настоящего времени. Однако несомненно, что именно из восточно-азиатского региона он начал свой путь проникновения в европейскую, российскую и американскую культуру.

Особые способы потребления чая. Первоначально чайный лист применялся как приправа растительная, а в Бирме его и до сих пор маринуют. Прессованный чай в виде кирпичика или плитки в Монголии после распаривания в воде едят с маслом сливочным или с поджаренной ячменной и пшеничной крупой («цямбой»). Некоторые люди пьют чай с солью. В Японии и Китае существуют чайные религиозные церемонии: даосы применяют его в качестве эликсира бессмертия, а буддисты пьют его при медитации. Японцы также добавляют при заваривании чая цветки белого жасмина, тайцы жуют лист, а в арабских странах пьют чай, заваренный с мятой. [4]

История чая в Европе началась в XVI веке, когда португальцы и голландцы открыли морской путь в Китай, где познакомились с экзотическим напитком, который сначала подавался только к императорскому столу. Известно, что примерно до пятого века чай использовался как оздоравливающий напиток и широко применялся в медицине. Постепенно чаепитие стало превращаться в особое мероприятие на встречах. Традиции китайской церемонии начали распространяться по всему миру. История чая приобрела новое звучание: напиток перестал считаться лекарством, превратившись в изысканное удовольствие. В Японию семена чайного растения были ввезены буддийским монахом. Распространению чая в этой стране способствовал сам император, поэтому там напиток довольно быстро стал популярен в разных сферах жизни. В Европу заварку впервые завезли голландцы в 1610 году, а в Англию чай попал в 1664-ом. Лондон с тех самых пор считается чайной мировой столицей. Впервые в Америке он появился в Бостоне в 1714 году. [4]

Со временем напиток стал доступнее и начал употребляться повсеместно. В дальнейшем, чай распространился в Японии, Индии, Шри-Ланке, на Цейлоне. [4] Чай, родившись на плантациях Китая и Индонезии, сегодня стал традиционным напитком даже в далекой России. [2]

История появления чая на Руси.

А знаете ли вы, что на Руси чай попробовали раньше, чем в Англии и Голландии?

Появление чая на Руси - особенное явление для всей русской истории. В нашей стране первое упоминание о чае встречается в 1567 году. В правление Ивана Грозного, казацкий атаман Петров и Ялышев, побывав в Китайской Империи, слагали небывалые похвалы вкусному местному напитку китайцев, из чужеземного растения, называя его "китайской травой".

Чай впервые отведали в 1618 году, когда китайский посол подарил царю Михаилу Федоровичу, первому из Романовых, несколько сундуков чая.

Официальная история чаепития в России ведётся с 1638 года. По легенде в этом году монгольский хан Алтан Кучкун принимал в гостях русского посла, сына боярина Василия Старкова, который прибыл к нему из Москвы с дорогими подарками. По душе монгольскому правителю пришлись дорогие соболя, золото, сукно и дикий мед. И в долгу он не остался — московскому царю отправил в подарок богатый караван, который вез ответные дары. Среди знаменитых монгольских атласов и мехов лежали свертки с сухими листьями. Посол Старков отказывался брать неизвестную ему сушеную траву, боясь гнева государева. Просил заменить ее мехами или драгоценными камнями, но хан настоял на своем. Дипломатические соображения пересилили, и московские послы были принуждены взять этот "негодный товар" в подарок царю. В Москве царь Михаил Федорович повелел боярам испробовать заморской травы, присланной Алтын-ханом в подарок. Не зная, как его употребить, царские повара поначалу пытались варить из него суп, добавляя различные приправы, укроп и другие специи. Бояре собрались на совет и спустя три часа пришли к государю с докладом: "Пробовали всяко — трава жесткая, плохо жуется, на вкус горькая". Думал даже царь на хана обидеться — мыслимо ли дело: он хану в дар соболей дорогих отсылал, а тот в ответ горькую траву пожаловал. К счастью, расспросил царь у посланника своего,

что хан с травой делал. Тогда царь Михаил Федорович пригласил бояр на дегустацию заваренного чая. Царю и боярам пришлось по вкусу новый напиток, все сидевшие за столом бояре были очарованы ароматным бодрящим напитком.

Вспомнили о чае как о целебном напитке только в 1665 году, когда царь, уже Алексей Михайлович, вдруг занемог желудком. Незадолго до того русский посол Иван Перфильев вновь привез из Китая чай. Напив его чаем, он в скором времени выздоровел. Слух об "изрядном лекарстве", спасшем царскую особу, быстро распространился, и чай стал использоваться как целебный напиток. И уже когда монгольский хан приехал на праздничную церемонию в Москву, чай занял почетное место на русском столе и получил достойную оценку. С той поры чай стал входить в моду.

В 1679 году был заключен с Китаем договор о поставках чая в Россию. И потянулись по Кяхтинскому тракту караваны от Великой китайской стены к стенам Московского Кремля. Путь чая из Китая в Россию был назван "Великим чайным путем" — это часть Сибирского тракта — старинного сухопутного транспортного пути из Китая до западной России. Путешествие было не из легких: около 11000 верст занимали 16 месяцев пути. Высушенные чайные листья доставлялись из Северных провинций Китая, где их называли "ча-э". Отсюда пошло русское название напитка — чай. В Европу же чай попал морским путем из Южного Китая, где его название произносилось иначе — "те-е", поэтому в большинстве европейских языков так оно и звучит.

В Китае русских купцов особенно ценили. Поэтому Руси предлагались только самые высококачественные сорта, и даже императорские, эксклюзивные, хотя стоили они бешеных денег — примерно в десять раз дороже европейских. Самые элитарные чайные сорта доставлялись на территорию Руси, минуя западных соседей.

Напиток доставлялся по суше, завозились даже самые редкие сорта, которые выменивались на меха. Самым популярным стал черный чай, так как цена его была значительно ниже, чем зеленого. В XIX веке, с появлением железной дороги, напиток стал известен во всех регионах страны. [1]

В 1817 году в России был посажен первый куст чайный (ботанический Никитский сад в Крыму). К тому времени напиток у россиян был очень популярным. Затем его стали выращивать в Грузии, а в районах Сочи он появился с 1900 года. Азербайджанский появился тоже в начале XX века. Во времена Советского Союза около 100000 га территории были заняты плантациями чая, и производилось переработанной продукции до 60 тысяч тонн в год. [4]

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. В 1769 году, благодаря царице, употребление чая на Руси возросло еще больше — теперь караваны с драгоценным грузом включали в себя до 6 тысяч верблюдов. Заварка стала основным товаром на ярмарках, и стоила достаточно дорого. Можно было встретить не только черный чай, но и редкие виды зеленого и даже белого чая. [1]

Во время царствования Александра II началось открытие первых чайных. Эти заведения открывались уже в 5 утра, в отличие от остальных мест, куда посетителей начинали пускать гораздо позже. Чайные пользовались популярностью у рабоче-крестьянского класса и служили местами отдыха. Нередко в чайной можно было обнаружить газеты, бильярд и даже граммофон. В заведениях такого типа стало своего рода традицией ставить длинные столы, чтобы посетители могли свободно общаться друг с другом. [2]

Довольно долго чай оставался напитком привилегированных классов по причине высокой цены. В дворянских усадьбах хозяйка обычно хранила этот ценный продукт как зеницу ока и держала его не в кладовой, а в собственной

спальне, в специальных ларцах-чайницах. Чаепитие в народе представлялось одним из символов зажиточной, благополучной жизни. А выражение «дать на чай», сохранившееся по наши дни, означало проявление особой щедрости. [1]

Позднее напиток стали употреблять везде – от дворцов до бедняцких лачуг. А количество чаепитий в день зависело от желания и обеспеченности хозяев.

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. [6]

Наши далекие предки высоко ценили чай зеленый, желтый и белый, близкие по характеристикам. И не только как заморскую диковинку или бодрящее зелье. Из стародавних записей следует, что его использовали при лечении головокружений, отеков, лихорадки, малокровия, а знатные красавицы этим чаем умывались. К концу XIX в. Россия, как и Англия, окончательно становится чайным государством. [7]

Традиции чаепития в России

История развития русских чайных традиций начинается с того, что жители стали употреблять его как лечебный напиток и только значительно позже стали пить чай в завершении трапезы, что обуславливалось его особенным вкусом. Можно найти среди старых медицинских книг рецепты, основным ингредиентом которых служил именно чай. [5]

Как гласят старинные русские летописи, пить этот чудесный напиток надо было медленно, чтобы получить наслаждение и освободиться от дурных мыслей, болезней и забот.

Простолюдины же по-прежнему пили сбитень, квас, питный мед, заваривали липовый цвет, травяные отвары и иван-чай. А настоящий чай оставался привилегией высшего аристократического общества. Известно, что в XVII веке чай в России пили лишь знатные бояре, в XVIII — дворяне и купцы. [9] В России с XVI и до середины XIX века пили исключительно китайский чай. И по общему объёму ввоза и потребления чая жители Российской империи к 1844 году перепили даже англичан. Привычка пить только черный чай впоследствии препятствовала распространению зеленого.

Долгое время чай оставался "городским напитком". И только в XIX веке чай смогли пить все жители Руси, когда появился менее ценный напиток из Индии и с Цейлона, потом совсем дешевые грузинский и краснодарский. Понятное дело, бедным сословиям и чай доставался гораздо худшего качества, нежели богачам. [7] Тогда и началось повсеместное распространение чая. Чай пили все жители России в городских ресторанах и деревенских трактирах.

Чаепитие многие годы органически входило в быт России, но, самое главное, новое, что пришло с Востока вместе с чаем как заваркой — это особое ритуальное действие, своего рода праздник. Причина популярности чая отчасти была именно в самой церемонии, правда, адаптированной к психологии русского человека.

Восточная чайная церемония направлена на само углубление человека, общение со своим внутренним миром. Она как бы вырывает его из будничной суеты. Способы самой заварки чая и его подачи на стол — это подготовка почвы для отстранения от всего суетного.

Русская же церемония чаепития направлена на объединения духовного мира людей, собранных за столом, раскрытия каждой отдельной души перед

обществом, семьей, друзьями, получение новых знаний. Чаепитие создает условия для душевного разговора. На Руси любили уединиться в неторопливой беседе за чашечкой чая.

В XIX веке русские выработали свой ритуал чаепития и свои рецепты приготовления чая. Так как хороший чай в те времена был недёшев, очень важно было, кроме умения заварить вкусный чай, ещё и не меньшее умение подать его.

Русское чаепитие было одним из важнейших элементов общения людей. В нём, прежде всего, важна компания. Пожалуй, именно эта неосознанная радость от того, что за столом сидят хорошие люди, что разговор течет мирно и степенно и что вообще есть такая возможность – вырваться на часок-другой из суеты, забыть обо всех делах и просто выпить чаю – именно она и является самой важной частью русского чаепития.

За чашкой чая решались все семейные дела, заключались торговые сделки, велись дружеские беседы, возникали новые знакомства. Сердечность и простота — характерная черта русского чаепития. Атмосфера русского чайного действия была душевной и приятной.

Было замечено долгим жизненным опытом, что чай приводит человека в мирное, благодушное настроение. После чая человек делается как-то мягче, добрее. За чаем, при успокоительном шипении самовара, разные жизненные невзгоды представлялись менее обостренными, в более мягком свете, многие ссоры иногда совсем прекращались после нескольких стаканов чая. Чай, а точнее способ его приготовления, идеально вписался в нашу ментальность: доброта, теплота и близость, — все это создало свою национальную традицию чаепития.

Чаепитие в России — нечто большее, чем просто застольная традиция — это образ жизни, черта национального характера, символ хлебосольства и гостеприимства. Все достоинства чая и само чаепитие делали жизнь русского

человека более сносной, настроение — более оптимистичным, помогали и без того терпеливому русскому народу легче переносить разные житейские испытания и невзгоды. ".[7]

Чай пили и на работе, и дома, и в общественных местах. Этот напиток украшал одиночество и сближал компании. «Всего несколько столетий тому назад в России за увлекательной застольной беседой гости выпивали в среднем от 5 до 20 чашек чая, но и это было далеко не пределом».

Чаепитие стало в России особой национальной традицией. Чай пили несколько раз в день. Настоящий чай должен быть очень горячим, хорошего сорта и обязательно крепким, густым, он должен "бежать по чашке тёмною струей".

В какое бы время ни пришел гость, для него ставили самовар. Хозяева по обычаю должны были выпить с ним чаю. Гости и домочадцы рассаживались за столом в строгой иерархии, по старшинству. Под образами сидели самые почитаемые гости или глава семьи с женой. Разливать чай и потчевать сидящих за столом надлежало хозяйке, которая могла прибегнуть к помощи старшей дочери.

Вечерний чай в семье обычно проходил скромно. На стол подавали булочки, белый хлеб, варенье, пряники и печенье. Пряники за чаем считались особым лакомством. Поскольку было распространено совершенно необоснованное мнение, будто чай портит цвет лица, многие девушки предпочитали пить настой яблок, заваренных кипятком. Ели они тоже мало, так как боялись потерять фигуру.

Преобладающее большинство чаепитий выглядело следующим образом: за большим столом собиралась вся семья. Сам стол украшала накрахмаленная белая скатерть, центральную часть которой облагораживал и органично дополнял самовар. Отличительная черта чаепития в России — изысканность сервировки. На столе непременно находились следующие

приборы и посуда: заварник, молочник, самовар, вазы с выпечкой, сладости, сахарницы и сливочницы, а также чашки. [6] Мужчинам чай подавали в стаканах с подстаканниками, а женщинам — в чашках. [7]

Чашку принято было передавать двумя руками с приветливой улыбкой и пожеланием: «На здоровье!» Принимая чай, полагалось отвечать: «Благо дарю вам». Эти слова произносились за столом так часто, что буквально пронизывали воздух и создавали ту особую добрую магию чаепития. [8]

Нередко на столе вместе с чаем соседствовали пироги, пряники, калачи и прочие печеные изделия. [2]

Гостей и домочадцев баловали не только ароматным напитком, но множеством кушаний и сладостей, которыми можно было наслаждаться неспешно и размеренно. Душистый полезный чай с медом, молоком, сладостями смешивался с терпкими ароматами весеннего вечера и располагал к долгим душевным беседам и решению — в том числе и деловых — вопросов, закусывая при этом кулебяками, ватрушками, вареньем, фруктами, пряниками и джемами. [6]

Пили чай с молоком, сливками, с кружочком лимона, с вареньем, иногда и с фруктовыми наливками, а главное — с удовольствием.

И лучше пить чай не внакладку, а вприкуску, чтобы не перебивать сахаром его настоящего вкуса, хотя и цена на сахар была очень высокой, и употреблять его с напитком, было принято вприкуску. Сахар в XIX в. был совсем непохож на нынешний, рассыпной. Он был неосветленным и кусочками — хозяин дома откалывал его от большой «сахарной головы», а чай с ним пили «в прикуску». И колотый сахар не растворялся моментально, но был «долгоиграющим», как леденец, что помогало растянуть удовольствие.

Русская традиция чаепития неразрывна с историей самовара. И даже сегодня во многих семьях хранят и используют по прямому функциональному назначению этот аппарат, который за несколько столетий превратился в

символ благосостояния, душевности, радушия, и часть особого ритуала. Фактически он становился центром всеобщего внимания, играл роль связующего и объединяющего звена.

Русский самовар

Вместе с историей появления чая в России появилось и русское изобретение самовар. На первый взгляд может показаться, что самовары существуют уже много столетий. На самом же деле они появились сравнительно недавно — в середине XVIII века, а распространение их связывают с появлением в России чая и с возникновением обычая чаепития. А в начале, было налажено производство специальных чайников для заварки - чайники-термосы, в которые подкладывали раскаленные угольки, чтобы вода не остывала.

В XIX веке самовары становятся предметом массового потребления, но даже в начале XX века они всё ещё считались довольно дорогим приобретением и передавались из поколения в поколение. Обычно самовары делали из меди, но встречались и дорогие серебряные. В самоварах ценилась их «музыкальность». Перед закипанием этот прибор начинал «петь», и «песня» его придавала особый уют чайному столу.

Для дворянской культуры чаепития было характерно употребление чая на английский манер, создавая целое красивое представление с умными беседами и обменом любезностями. [7]

Самовар был гордостью семьи, считался сердцем дома. Часто он олицетворял собой достаток, вкус и социальное положение хозяина. Самовар становится непременным атрибутом каждого русского дома и главным участником русского чайного застолья. Никакое русское застолье не проходит без самовара и крепкого ароматного чая.

Основой чаепития в России всегда был самовар — составная часть бытия общества того времени, а иногда — самое ценное имущество в семье, особенно в крестьянской или рабочей.

В XIX веке в зажиточных домах стали появляться и серебряные самовары, а впоследствии научились делать самовары из заменителей серебра. В 1829 году в Петербурге состоялся широкий показ самоваров. С тех пор на всех выставках российских промышленных изделий самовары привлекали огромное внимание, и на самоварах стали появляться одна за другой медали — награды, полученные на выставках.

Начиная со второй половины XIX века во многих «достаточных» крестьянских домах появился *самовар*, который привнес особый оттенок в семейную трапезу.

За короткий исторический срок чаепитие на севере Руси настолько внедрилось, что самовар стал признаком домашнего благополучия и выражением бытовой народной эстетики. Он как бы дополнял в доме два важнейших средоточия: очаг и передний угол, огонь хозяйственный и тепло духовное, внутреннее. Без самовара, как без хлеба, изба выглядела неполноценной, такое же ощущение было от пустого переднего угла либо от остывающей печи.

Одна из главных особенностей русского самовара в том, что он может кипеть до конца чаепития, для чего достаточно держать трубу слегка открытой. Кипяток, заваренный в нем, действительно получался вкуснее. Он красив и удобен. В старину в нем можно было получить кипяток, не разжигая печи. Заваренный на "верхушке" самовара чай лучше распаривался. На нём грели бублики — любимый завтрак того времени. И это было важно для питания семьи, так как по утрам русскую печь и плиту не топили. [3] Для питья предпочиталась речная вода. Не дай бог поставить самовар вообще без воды, что нередко случалось с рассеянными кухарками.

Этот простой незатейливый прибор крестьяне умели использовать как своеобразный «кухонный комбайн». Чтобы попотчевать гостя на скорую руку, в верхнюю часть самоварного корпуса, между наружной стенкой и жаровочной трубой, в чистой тряпице укладывали варить яйца, на его бока вешали связку сушек (подсушенные, горячие, они аппетитно хрустели на зубах), на конфорку ставили заварной чайник или тарелку с пирожками, и начиналась душевная беседа под уютное пение пузатого самовара. [11]

Формы и объемы самоваров были бесконечно разнообразны. Самовары были пузатыми, большими и блестящими. Их регулярно начищали и следили за «здоровьем» устройства. Вычищенный речным песком до солнечного сияния, самовар превосходно гармонировал с деревом крестьянского дома, с его лавками и посудниками, полицами и чаще некрашенными шкафчиками. Шумящий, кипящий самовар и впрямь как бы оживал и одухотворялся. Странная, вечная взаимосвязь воды и огня, близость к человеку и того и другого делали чаепитие одним из отрадных занятий, сближающих людей, скрепляющих семью и застолье. Подавали чай на стол парами. Такая пара состояла из небольшого чайника с заваркой, который устанавливали на самовар. Такой способ подачи чая — чисто русское изобретение.

Из самоваров чай разливался в блюдца или чашки. В мещанских и купеческих семьях позволено было подавать чашки с горячим чаем на глубоких блюдцах, из которых его и пили вприкуску с сахаром или вареньем, держа блюдце в ладони с особым, показным шиком.

Чайные приборы по количеству членов семьи окружают деревянную дощечку с пирогами и большой ставец с жареным, топленным, вернее, томленным в печи молоком.

В каких же случаях ставился самовар? Очень во многих. Неожиданный приход (приезд) родного или просто дорожного человека, перед обедом в жаркий сенокосный день, на проводах, после бани, на праздниках, с холоду, с

радости или расстройства, к пирогам, для того чтобы просто нагреть воду, чтобы сварить яйца, кисель и т. д. и т. п.

На семейных чаепитиях обязательно ставили самовар. Приезжих гостей первым делом сажали за стол и ставили самовар, своеобразный символ семейного достатка, уюта и доброжелательства.

Ни одно гуляние или празднование не обходилось без него. Самовар с самого начала стал считаться признаком гостеприимства. Он придает дому особенный уют и ощущение достатка. Самовар – это своего рода символ России, такой же, как балалайка или матрешка. [5]

Нередко он становился предметом экономически необходимой или просто забавляюще - развлекательного обмена. На самовар можно было выменять, например, гармонь, или ружье, или наручные часы, а иногда даже баню, либо плохую корову.

Во время войн, в голодные годы самовар, как и русская печь, был в крестьянском доме и лекарем и утешителем. За неимением чаю-сахару заваривали морковную вяленицу, зверобой, лист смородины и т. д.

Почему-то в тяжкие времена крестьянский самовар становился объектом особого внимания (та же судьба была, впрочем, и у русских колоколов). Самовар со временем вытесняется электрочайником, в чем есть и свои плюсы, и свои минусы... [10] Самовар стал символом русской культуры, это слово вошло во все языки мира.

Заключение

Круговорот событий и стрессы, сопровождающие каждого человека, способствуют тому, что связь с историческим прошлым и вековыми традициями постепенно теряется. Не забывайте о традиции чаепития в России, ведь она всегда отличалась самобытностью, богатством и яркостью.

Память о былых временах каждый из нас должен не просто сохранить, а передать детям.

Каждый вечер множество российских семей проводят за чашечкой ароматного чая. Такие посиделки стали традиционными. И в нашей семье каждый вечер заканчивается за чашкой чая.

Использованные источники

1. <http://kivahan.ru/5-faktov-o-chaе/>
2. Elhow: https://elhow.ru/eda-i-napitki/chaj/chto-takoe-chaj?utm_source=users&utm_medium=ct&utm_campaign=ct
3. Ивашкевич Н. П., Засурина Л. Н. Искусство чайного стола.— Л.: Лениздат, 1990.—109 с., ил.
4. FB.ru: <http://fb.ru/article/53345/istoriya-chaya>
5. <http://kivahan.ru/russkoe-chaepitie-istoriya-chaya-v-rossii/>
6. <https://www.tea-terra.ru/2013/11/29/10601/>
7. <https://fishki.net/2206919-kak-pojavilsja-chaj-na-rusi.html> © Fishki.net
8. <https://явь-тв.рф/?p=2492>
9. Ивашкевич Н. П., Засурина Л. Н. Искусство чайного стола.— Л.: Лениздат, 1990.—109 с., ил.
10. Белов В. Лад: Очерки о нар. эстетике/ [Худож. Ю. Воронов]. — Архангельск; Вологда: Сев.-Зап. кн. изд-во. Волог. отд-ние, 1985. — 300 с., ил. Стр 168 – 171
11. Лаврентьева Л. С., Смирнов Ю. И. Культура русского народа. Обычай, обряды, занятия, фольклор. - СПб.: «Паритет», 2005. - 448 с. (92 – 95)