

***«Национальное
чаепитие»***

Цели:

Возродить интерес к чайным традициям.

Познакомить с многовековой историей чая с начала его распространения до поры, когда он стал любимым напитком населения большинства стран мира и чайными традициями.

Воспитание национальных традиций народов, населяющих наш регион, формирование информационной культуры студентов.



В обширном азиатском регионе чайный напиток нашел поклонников с давних времен. Как ни старались **китайцы** древности удерживать чай на его исторической родине, молва далеко за пределы

Поднебесной разносила славу о его целебных свойствах.

Чаепитие по-японски

Японцы, как было рассказано выше, были среди первых, кто еще в VIII в. перенял у китайцев культ чая и создал затем свои чайные традиции. Примерно в то же время буддийский монах Ким Териом тайком завез из Китая семена чайного куста в Корею и заложил там первую чайную плантацию на склоне горы Чири.





В последующем, однако, чайное производство не достигло здесь больших размеров. Чай был оценен японцами как лечебное средство и как напиток, особенно полезный во время молений. Это был напиток для избранных. Со временем сформировался национальный церемониал чаепития, в котором главное место отводилось душевному состоянию человека: на это время необходимо умиротвориться, освободиться от всех отвлекающих мыслей.

За многовековую историю у японцев сложилось 7 типов чаепитий:

чайное действо на рассвете;

чайное действо утром;

чайное действо в полдень;

чайное действо ночью;

чайное действо со

сладостями;

чайное действо вне

определенного времени;

чайное действо для тех, кто пришел после основного чаепития.



Чаепитие по-японски

Чаепитие по-казахски

Казахи пьют чай «не разбирая времени и места, перед всем и после всего», - писал М.Я. Киттары еще в середине XIX века.



И действительно, если посмотреть, когда казахи пьют чай, то строго установленных правил для этого нет: его пьют и до и после основной трапезы, сам по себе, по разным поводам. Пожалуй, правило одно – ни одно угощение не обходится без чая.

Вообще питье чая, причем в достаточно больших количествах, – одна из самых симпатичных казахских традиций. По пять–семь пиал чая за завтраком, обедом и ужином – это вполне нормальное явление.





Чай занял свое место в культуре питания казахов не в одночасье. До середины XIX века чай пили в основном только зажиточные казахи. Вторая половина XIX века – это время, когда чай начинают пить во всех слоях казахского общества, и он постепенно становится любимым напитком: «Кирпичный чай во всеобщем употреблении; у богатых самовары, у бедных медные и чугунные чайники, или просто варят в казанах. Богатые пьют и байховый чай.

Распространение чая привнесло в быт казахов определенную утварь. Традиционно казахи хранили деревянную посуду в специальных войлочных сумках – аяк кап, вытянутых в длину и закругленных к низу. В них же стали хранить и перевозить и фарфоровые кесе, широкие туркестанского типа чашечки-пиалы. В наши дни практически в каждом доме есть деревянные ложки – ими наливают молоко в кесе.





По традиции, у всех народов Центральной Азии, пиалу не положено наливать до краев. Чем меньше чая наливают, тем чаще его подливают, и у гостя всегда горячий чай; а чем чаще подливают чай, тем больше демонстрируется забота о госте.

Чаепитие происходит следующим образом. Собравшиеся сидят за дастарханом – расстеленной скатертью. Гостей рассаживают, как и прежде, «по почету»: самых уважаемых в тор (почетное «верхнее» место), дальше от входа. Тот, кто разливает чай, обычно женщина, сидит ближе к выходу. Перед ней – самовар и все, что нужно для чая. Тут же стоит поднос с пиалами. Она разливает чай с молоком и передает пиалу каждому, начиная при этом с самых почетных гостей. Выпив чай, гость передает пиалу обратно, и ему наливают новую порцию.

Фигура того, кто разливает чай, очень важна для казахов. Этим мастерством у них владеют женщины, обычно именно они разливают чай, и к ним предъявляют особые требования. Надо хорошо заварить чай, правильно разлить его, подать гостям в том порядке, какого требует традиция, а потом еще не перепутать, где чья пиала, когда гости начнут подавать пустые чашки. Надо следить, чтобы всегда был кипяток, и заварка не кончалась, а посуда не должна греметь. Женщина, разливающая чай, должна правильно сидеть, не поворачиваться к гостям спиной. Можно сказать, что во всей чайной церемонии фигура женщины, разливающей чай, приобрела для казахов особое эстетическое значение. Как свидетельствуют казахстанские этнографы, женщина, разливающая чай, должна быть расторопной и внимательной. Поскольку она оказывается в центре внимания, она должна выглядеть опрятной, движения ее должны быть плавными. Гости наблюдают за ней. От ее умения наливать и подавать чай во многом зависит атмосфера застолья, уровень приема гостей.



Чаепитие по-татарски

Черный чай – крепкий и очень горячий, татары пьют много. Называя чайный стол душой семьи, татары подчеркивают этим его значимость в застольном ритуале.





Заваривается крепкий черный чай из расчета 6-9 г. сухого чая на чашку.

При подаче чая в чашку наливают заварку, добавляют каймак и доливают кипятком.

Пьют чай крепким, горячим, нередко разбавляя молоком, сливками. Без чая, по существу, не обходится ни один прием пищи.

У отдельных групп татар (мишаре, кряшены) в традиционном быту именно с подачи чая с многочисленными печеными изделиями - *чэй ашлары* – начинался ритуал угощения во время званых обедов. Лишь затем подавали первые и вторые блюда.

Чай уже давно стал национальным напитком и обязательным атрибутом хлебосольства, любой прием гостя, хоть званого, хоть не званого обязательно сопровождается чаепитием. Раньше чай разливали из больших самоваров и пили пиалами. В современных татарских семьях чай пьют из пиал и чашек, но до блеска вычищенный самовар до сих пор стоит в центре чайного стола.



Чай пьют с вареньем, лимоном, пастилой, свежими ягодами, конфетами, черносливом, молоком, медом, душицей. Особенно любят татары пить соленый чай с молоком; вкус чая, приготовленного таким образом, очень необычен для европейцев.



Чаепитие по-азербайджански

Азербайджан — также страна чая. Там традиционно пьют зеленый чай, который многие годы поступал из Китая. В конце XIX в., когда Азербайджан был частью Российской империи, энтузиаст М.О.

Новоселов заложил в

Ленкоранском районе

опытные участки

чайного дерева., но

они погибли в 1920 г. В

советские годы в Лен-

коранской, а также в

Закатальской зонах

были вновь посажены

саженцы чая и созданы

промышленные

плантации.





Гостеприимство азербайджанцев широко известно. В Азербайджане принять гостя умеют с истинно кавказским радушием и размахом. Отказ от приглашения в гости может быть расценен как личное оскорбление. Но и навязываться в этом вопросе никто не будет - желание гостя - закон, поэтому всегда можно договориться с радушным хозяином на другое время визита. Часто хозяин или другой собеседник дарят гостю подарки, причем зачастую не самые дешевые, поэтому рекомендуется иметь при себе небольшой набор сувениров или подарков. Местные женщины, особенно это заметно в сельских районах, обычно не вмешиваются в беседу хозяина с гостями, даже если среди них тоже есть представительницы прекрасного пола. Они накроют и подадут на стол, но наверняка откажутся разделить трапезу с иностранными гостями, поэтому настаивать на этом не стоит. Повышенное внимание к хозяйке дома, или попытка вовлечь её в беседу, также может быть воспринято неодобрительно.



При входе в дом следует обязательно снять обувь и следовать распоряжениям хозяина. Обычно сначала на стол подают чай. Оригинальной азербайджанской посудой, предназначенной для питья являются стаканы Армуду или иначе "Богмалы". Оба названия связаны с формой этих стаканов и ассоциациями, которые они вызывают в сознании народа. Без них трудно себе представить чаепитие азербайджанцев. По своей форме стаканы Армуду напоминают классическую фигуру восточной женщины. Середина подобна ее талии - это самая тонкая часть стакана, отсюда и название "Богмалы", что в переводе означает стесненный. Другое название стакана - "Армуду", как уже было отмечено, также связано с его формой. "Армуду" в переводе означает грушеподобный т.к. по форме они на самом деле напоминают грушу.

В 1937 г. в продаже появились первые пачки азербайджанского чая. Азербайджанцы пьют свой зеленый чай в любое время года горячим, иногда добавляя в него травы.



Чаепитие по-английски

Широко известна английская чайная церемония, так называемый "five o'clock" (чай в Англии принято пить в 17 часов). Англичане очень любят чай, без этого тонизирующего напитка британскую кухню трудно себе представить.



К чаю в данном случае подаются огуречный сэндвич, пшеничные булочки с клубничным джемом и глазурью, сливки. Чай в основном пьют индийский, но более ценится все-таки китайский – за его изысканный вкус и тонкий аромат. Послеобеденное чаепитие в строго определенное время у европейцев (да и у американцев) является традиционной формой родственных, дружеских и коллегиальных встреч. Чай с молоком уже давно стал национальным напитком жителей островов Великобритании. Причем они доливают чай в молоко, а не наоборот.



[Увеличить](#)



Чаепитие по-английски

Если англичанин пригласил вас на послеполуденный чай, это говорит о его особом расположении к вам, поэтому являться в гости с пустыми руками не положено — обязательны цветы, шоколад или вино в качестве подарка хозяевам.



Чаепитие по-русски

Русские познакомились с чаем в 1638 году, на два года позже французов: первые четыре пуда чая вручил московскому послу для царя Михаила Фёдоровича монгольский хан Кучкун. Сначала подарок не произвёл впечатления, но потом напиток распробовали во время торжественной дегустации. Как и во Франции, чай стал популярен, прежде всего как лечебный напиток; уже через десять лет в Москве можно было купить до десяти его сортов.

Авт. картины Б.Кустодиеви «Извозчик в трактире»



Чаепитие по-русски



Б. М. Кустодиев. Купчиха за чаем.

Употребление чая на территории России постоянно росло. К 19 веку его пили уже все сословия. Но распространение чая было неравномерным: пили его в основном в городах, на территории Европейской России и Сибири, более всего — в Москве.

Чаепитие по-русски

Чай пили несколько раз в день. Именно с него день и начинался, будь то дворец в Царском Селе или провинциальная усадьба с её размеренным и неторопливым бытом. По воспоминаниям приближенных, государь Александр 1 весной и летом в 7-м часу утра «кушал чай, всегда зеленый, с

густыми сливками и поджаренными гренками и белым хлебом». «Кушал чай» он также в 9-м часу вечера.



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.



Чаепитие по-русски

Вплоть до середины 19 века чай, оставаясь дворянским напитком, приобретал всё 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.

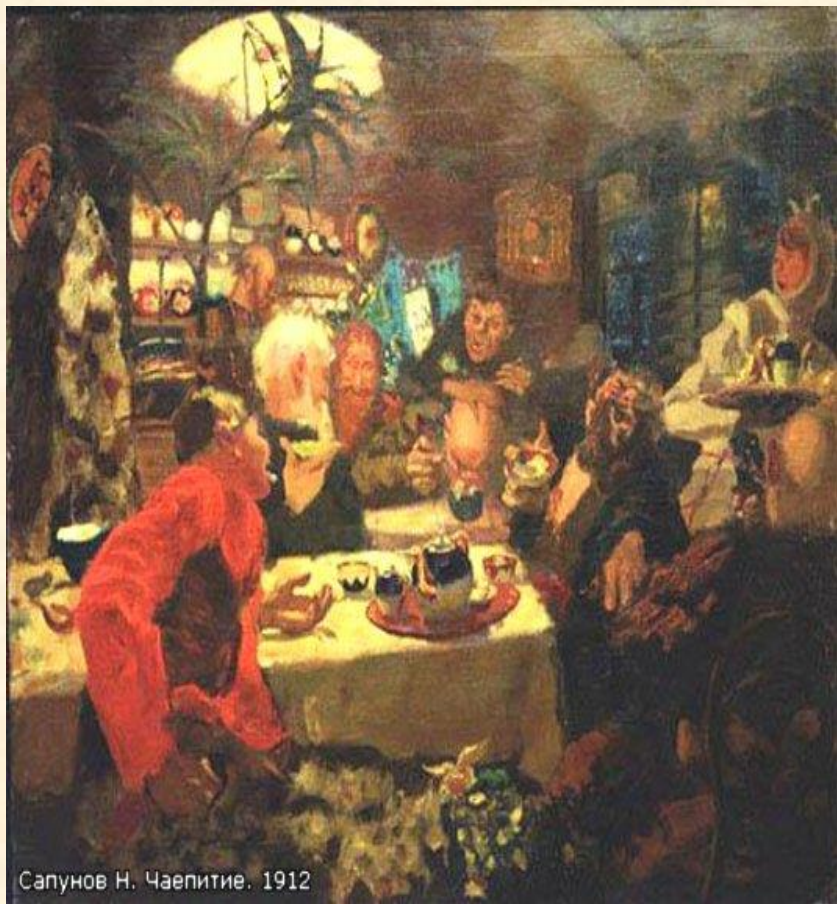


Чаепитие по-русски



Считается, что в России предпочитают некрепкий чёрный чай. Пьют чай обычно после трапезы, а иногда — отдельно от неё, к чаю подают выпечку или сласти — таким образом, чай заменяет десерт. В зависимости от индивидуальных вкусов к чаю может добавляться сахар, лимон (чай с лимоном известен на Западе как «русский чай»).

Чай не пьешь – откуда силу возьмешь?



Выпей чайку – позабудешь тоску.



За чаем не скучаем – по три чашки выпиваем.



Пей чай,
не вдавайся
в печаль.



Спасибо за внимание

