



Чашечку чаю?

Чайные традиции



Чай
ароматен,
вкусен,
сладок...

Откуда появился этот волшебный напиток? Как люди узнали о нем?

В Японии, Индии и Китае существует множество преданий и легенд.

● **Первая легенда** гласит: чай появился на земле во времена сотворения Неба и Земли. Властелин Солнца Янь-ди полюбил народ, населявший горы, и решил сделать ему особенный подарок. Он щедро бросил людям несколько горстей чайных семян. Семена взошли и дали обильные урожаи, а местные жители и по сей день выращивают чайные кусты. И заваривают восхитительный напиток.



● **Вторая легенда** повествует о том, что в третьем тысячелетии до н.э. китайский император Чен Нун сидел в саду своего роскошного дворца и наблюдал, как слуги кипятят воду. Вдруг налетел ветерок и сорвал с ближайшего куста пару листочков. Они попали в кипяток, и он приобрел красивый золотисто-коричневый цвет. Император уловил чудесный аромат и захотел попробовать напиток. Восторг правителя вызвали терпковатый вкус и травяной запах, напиток тонизировал и придавал сил. Император распорядился выяснить, что за чудесный куст дает такие волшебные листья, и приказал выращивать его повсеместно и в изобилии. Так появился прапрачай.





● Третья легенда рассказывает нам о факире Драхме. Решив посвятить жизнь Будде, он приступил к молитве, но внезапно был сражен усталостью и начал падать на землю. Зацепившись рукой за ближайший куст, факир сорвал несколько листочков и положил их в рот, чтобы жевать их и не уснуть. И тут случилось чудо – слабость и сонливость прошли. И Драхма смог закончить свою молитву и воздать дань великому Будде.

- **В четвертой легенде**, которая пришла к нам из Японии, говорится, что чайный куст вырос в особенном месте, куда принц Дарума в порыве отчаянья бросил свои обрезанные веки. Правитель медитировал много дней, а перед началом медитации дал обет не есть и не спать пять лет. Но через три года его веки отяжелели, и глаза закрылись. Принц вскочил, отрезал веки и гневно бросил их на землю. Веки проросли, а листья нового растения обладали свойством снимать усталость и дарить бодрость и ясность мысли.

- **Пятая легенда** прилетела от пастухов из далеких гор. Они пасли коз и однажды заметили, что животные стали заметно активнее, резво скакали по склонам и без усталости преодолевали большие расстояния. Проследив за стадом, пастухи поняли, с какого куста козы щипали листочки, и решили тоже попробовать силу необычного растения. Посушив и заварив его листья, люди ощутили бодрость и прилив энергии, к тому же настой обладал приятным вкусом и запахом и быстро полюбился пастухам. А они поведали о чае другим, сделав его доступным и популярным напитком.

- Традиция чаепития существует уже три тысячелетия. За эти годы напиток постепенно превратился в настоящий «хит» на самых разных континентах, стал неотъемлемой частью различных культур. В каждом уголке планеты появились свои, индивидуальные чайные церемонии, присущие тому или иному народу.



- Различные культуры и страны в ходе длительной эволюции разработали свои собственные, специфические «чайные» привычки и ритуалы. Поэтому можно говорить о различных национальных традициях употребления этого едва ли не самого известного в мире напитка.



- Кто из нас не слышал о знаменитом пятичасовом чае в Англии, торжественных церемониях распития зеленого чая в Японии и Китае, не говоря уже о горячей любви к самоварам с чаем в России!
- В связи с этим можно вспомнить и о добавках, которые используются для обогащения вкуса и аромата чая. Существует множество способов приготовления и употребления напитка.



● В зависимости от культуры и традиций его пьют горячим или холодным, с молоком, лимоном, сахаром, ромом и даже с солью и маслом. Давайте посмотрим, какими интересными способами приготавливают и употребляют чай в различных странах мира.



Китай



- Китайцы пьют чай уже более 5000 лет, а также снабжают чаем разные страны мира.
- В Китае чайная церемония — это, прежде всего, отдых и созерцание. Там не принято пить чай в спешке или во время принятия пищи. В Китае его заваривают в небольшом прикрытом сосуде. В среднем этот процесс занимает 2-3 минуты, затем настой разливают по чашкам, оставляя чайный лист в заварнике. Считается, что самый лучший напиток получается после второго заваривания.

- Китайцы обычно пьют несладкий зеленый чай с добавлением жасмина, апельсина, магнолии или лотоса. Для его приготовления используют родниковую воду. Попивают чай мелкими глотками.



● Интересный факт.

Ни в коем случае нельзя заварку засыпать руками. Китайцы очень трепетно относятся к чайному аромату и справедливо полагают, что любой другой запах (а ведь наши руки всегда чем-то пахнут!) может ему навредить. Поэтому перед началом церемонии полагается тщательно мыть руки, чистить зубы, а женщинам - стирать помаду с губ.



В Китае существует легенда об «обезьяньем чае» — иногда чайные кусты росли в настолько недоступных местах, что для сбора листьев приходилось дрессировать обезьян



Япония

- Японское «чаеводство» началось в XII веке, когда монах Эйсэй обнаружил, что китайский Чай можно культивировать в южных пригородах Киото. В Японии чаепитие проводится в специальных павильонах и представляет собой чрезвычайно сложную церемонию, которая называется га-но-ю и подготавливается гейшами. Как и китайцы, японцы пьют чай не спеша, маленькими глоточками.



● Японцы взяли из Китая и сам ритуал чаепития. Это ритуал приготовления «золотого эликсира», т.е. приготовления напитка из зеленого порошкового Чая. В Китае такой способ чаепития остался малоизвестным, он был одним из многих. Япония же сохранила и закрепила сотнями правил древнее искусство этого чаепития.



- Важное значение придается чайной утвари, особенно чашкам. Обычно для чайной церемонии используют не классический (самый изысканный), бело-синий фарфор, а керамические чашки неправильной формы, которые сначала подвергают «искусственному старению». Приглушенные, но не тусклые цвета, и налет патины – это своеобразная «печать древности»..





● Хозяин (хозяйка) – мастер Чая садится возле очага лицом к гостям. Гости садятся в строго определенном порядке. Прежде, чем заваривать Чай, совершается обряд очищения утвари: тщательно протирается вся посуда большим шелковым платком с изящным рисунком. Четыре уголка этого платка символизируют четыре стороны света, а две стороны (лицо и изнанка) – небо и землю. ... Начинает шуметь вода в котелке (ее не доводят до кипения), и хозяин, зачерпнув ее бамбуковым ковшом, ополаскивает чашки и венчик для сбивания пены. Затем вытирает их насухо льняной салфеткой, и в каждую чашку всыпает по ложке чайного порошка. Затем, влив немного воды, начинает взбивать пену. Вкус напитка теперь целиком зависит от мастера. Он определяет количество Чая, температуру воды, быстроту и длительность взбивания пены.

Существуют два типа тяною: приготовление кой - тя (густого Чая) и усу - тя (жидкого Чая). Густой Чай заваривают в большой керамической чашке, из которой каждый отпивает три с половиной глотка Чая и передает ее соседу, предварительно обтерев край бумажным платком. Жидкий Чай заваривают в небольших чашках для каждого гостя отдельно. Иногда кой - тя и усу - тя совмещают, и тогда они становятся двумя этапами длительной чайной церемонии и в перерыве между ними гости выходят в сад. . Согласно ритуалу, чашку гостю подают той стороной, которая считается наиболее красивой. Но, приняв чашку, гость должен повернуть ее к себе противоположной стороной. Прикоснуться губами к «лицу» - верх невежливости! Когда Чай выпит, гости внимательно рассматривают Чай и прочую утварь – чаще всего в их руках находятся произведения искусства. Это делается строго определено: держат чашку на левой ладони, оценивают ее форму, цвет, орнамент, фактуру материала, и лишь выразив свое восхищение, отставляют, перевернув вверх дном. Предшествует чаепитию угощение самыми незатейливыми блюдами и напитками, а во время самого чаепития различные сладости.

У японцев во время чаепития совершенно отсутствуют разговоры между гостями.



Англия

- Англичане, как и жители далекой Азии, создали свою, особую культуру приготовления и питья чая. Там подают чай в чайнике. Его приготавливают следующим образом: в прогретый и сухой сосуд насыпают чайные листья, заливают кипятком и выдерживают в течение пяти минут. Затем чай разливают по маленьким чашкам с небольшим количеством молока и добавляют сахар.



- Англичане пьют Чай шесть раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиции чаепития.





- Пока Чай заваривается, вам подадут молоко, сахар, лимон, подогретые сэндвичи с ветчиной и сладости. . Старинная традиция предписывает наливать в чашку сперва молоко, а потом Чай - при наливании Чая в молоко, обе составляющие лучше перемешиваются. Смешивать Чай со сливками нежелательно. Разумеется, молоко не сочетается ни с лимоном, ни с бергамотом. Не стоит его добавлять также в зеленый Чай и китайские сорта чёрного Чая.
- Англичане любят Чай с лимоном, хотя сами называют его «русским Чаем». Действительно, свежая долька лимона хорошо сочетается с Чаем, образует неповторимое сочетание подкисленного вкуса со свежим цитрусовым ароматом. Растворяясь, лимонный сок изменяет свойства Чая, делает его более светлым на цвет и мягким на вкус

Россия

- В Россию чай был завезен в XVII веке. Как гласит летопись, посол царя Михаила Федоровича Василий Старков привез его из Монголии в 1638 г. Но знакомство царского двора с новым напитком могло и не состояться (по крайней мере, в том году) — посол очень не хотел везти с собой четыре пуда непонятной сушеной травки. Однако в России чай пришелся ко двору, а с 1855 года установилась постоянная торговля между ней и Китаем.



- В России пьют чай черный, крепкий и очень горячий. Крепкую чайную заварку раньше было принято разбавлять водой из самовара, в котором вода долго сохраняет очень высокую температуру. Согласно русской традиции, чай пьют долго и медленно, как правило из чашек. Горьковатый чай пьется с кусочками сахара или вареньем, которое подают в маленьких вазочках.



Однако в Сибири (которая, впрочем, еще в то время не входила в состав Российского государства) чай появился гораздо раньше — когда русские впервые появились за Уралом, они обнаружили, что забайкальские буряты ежедневно пьют чай, который они хранят в виде коричневых плиток. В Сибири еще в XIX веке плиточный чай часто играл роль денег.

В России чай был поистине всенародным напитком: его пили и в царских палатах, и в крестьянских домах. Его можно было купить в лавках наравне с другими продуктами питания. А с появлением в XVIII веке самовара чай прочно занял позиции «истинно русского напитка».



- В конце XIX века с развитием морских путей и железных дорог начинается триумфальное шествие чая по России. Открываются многочисленные чайные. Вырабатывается особый чайный этикет, появляется приглашение в гости «на чай».



- Именно со времени появления самовара, русскую традицию чаепития можно назвать «купеческой»: самовар, крепкий ароматный чай, блюдце, сахар (обязательно вприкуску), сдоба, большое количество потребляемого напитка и непременно сёрбанье (втягивание горячего напитка в себя с воздухом и характерным громким звуком, причем, чем громче звук, тем больше удовольствие). Обычай пить чай в среде русского купечества породил устойчивый (особенно на Западе) стереотип о «традиционном русском чае»: с самоваром, пирогами, баранками и т.д.

● *Жители Тибета*, например, употребляют чай не только как напиток, но и в сухом виде, например, готовят кушанье «цзамбу», в рецепт которого входит сухой чай. Жидкий тибетский чай тоже не совсем обычен. Тибетцы кладут в него масло, сделанное из молока яка, и соль, и называют все это «часуйма».



- А *монголы, киргизы и калмыки* кроме масла и соли, добавляют в чайный настой молоко (верблюжье, овечье или коровье) и пережаренную муку, рис или пшено, а иногда даже перец, лавровый лист или мускатный орех и гвоздику.



- **Средняя Азия**, прежде всего, подарила нам традицию пить Чай как средство от жары и непременно из пиал.
- Зеленый чай из пиалы, чай с маслом и солью или перцем, с верблюжьим молоком и даже со сметаной - все это среднеазиатское чаепитие, со своей культурой, обычаями и рецептами.

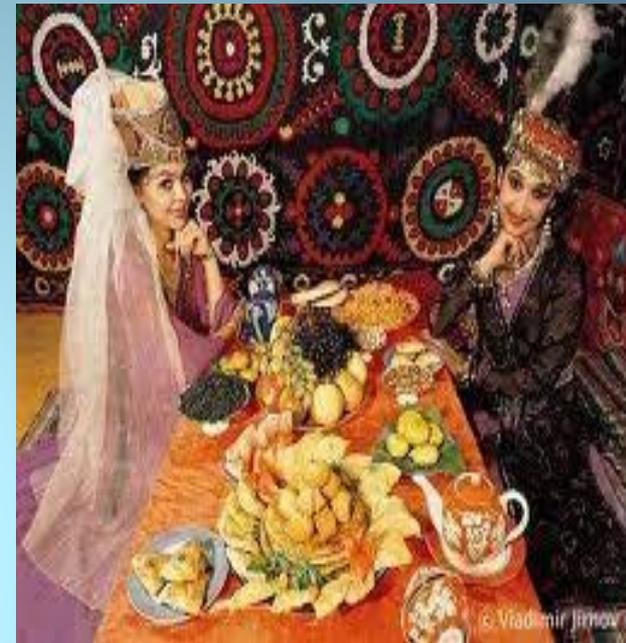


Отличительная черта традиции чаепития: чем более уважаем гость, тем меньше чая в пиалу ему наливает хозяин. Обычно на треть трети пиалы, но при большом уважении нальют и меньше.

Почему так? Это считается проявлением уважения частое обращение к хозяевам за добавкой. Хозяин даёт гостю такую возможность наливая минимум чая, одновременно показывая, что ему самому не в тягость услужить гостю лишний раз. Наливают чай по-особенному, так, чтобы на поверхности остались пузырьки. Полную пиалу нальют только незваному и нежеланному гостю!



- В прогретый фарфоровый чайник засыпается зеленый чай по 1 ч.л. на каждую пиалу плюс еще одна, заливают водой на четверть и держат над очагом или в духовке, через пару минут до половины, еще через 2 минут кипятком обливают чайник сверху и доливают воды до $\frac{3}{4}$, ещё через 3 минуты - доверху. Перед тем как пить чай не меньше трех раз - наливают в пиалу и выливают обратно в чайник.
- Пиалы с зеленым чаем и знаменитые лепешки, самый что ни на есть культурный отдых, потому что чайхана - это прежде всего общение, неспешная беседа и даже деловые переговоры. Любая трапеза начинается зеленым чаем, им же и заканчивается: вначале подают сладости, выпечку, сухофрукты и чай, затем плов и другие блюда, а в конце снова чай.



*Восточное изобретенье-
К нему желательно варенье.
Но если такового нет,
Сойдет и парочка конфет.
Напитка и в жару нет лучше,
Да и на Севере зимой:
Он в зной облегчит вашу душу,
Согреет зимнею порой!*



Разгадать кроссворд



- *Чайпитие уже очень давно стало традицией русского гостеприимства. Изменялись этикет, посуда, блюда для стола, но не изменялись заповеди гостеприимства – всегда во все времена гостей встречали хлебом-солью и добрым отношением.*

В народном творчестве по этому поводу множество пословиц и поговорок.

***Какие вы знаете
пословицы и поговорки
о чайной церемонии?***



Мы с вами познакомились с историей чая, узнали, как проходили чаепития, как надо заваривать чай. *А сейчас попробуйте и вы сами заварить чай так, как это делают в разных странах мира...*



***Правильно.
Столы у нас накрыты, чай вскипел и заварен.
Приглашайте гостей!***

