**«Традиции чаепития англичан и татар : сходства и различия.**

**Вступление**

Человек чувствует себя хорошо, когда светит солнце, когда дома все хорошо, когда его любят, когда рядом есть друзья, с кем можно поделиться радостью, горем, поговорить о том о сем . Сент - Экзюпери сказал: "Самая большая роскошь на свете - это роскошь человеческого общения". И если Вас пригласили на чай, на чаепитие - значит, вас пригласили к общению. Россия - чайная страна, и чай пьют у нас много. Чаепитие - дружеская беседа за столом, старинный домашний обычай, ритуал, добрая традиция многих народов. Сегодня в мире насчитывается около 248 стран. И каждая из них по-своему индивидуальна. У каждого народа существуют свои собственные традиции и обычаи, касающиеся самых разных сфер жизни — начиная от сбора урожая и свадьбы и заканчивая национальными особенностями кухни и использования тех или иных продуктов. Чай — один из самых популярных в мире напитков, тоже стал участником различных национальных традиций.

Меня всегда удивляло, что в Великобритании, где вечная сырость, дожди и туманы, и, казалось бы, «рай» для расцвета хронических заболеваний, продолжительность жизни одна из самых высоких в мире. Говорят, что секрет британского долголетия кроется в многовековых традициях английского чаепития. Чай в Англии – больше, чем чай. Традиции его пития соблюдают и королева, и простые британцы. Это особая культура – от заваривания до употребления; у нее много приверженцев и далеко за пределами острова. Европейские традиции чаепития пришли к нам, прежде всего, из Англии. Англичанам принадлежит традиция семейного чаепития. Имея 59 миллионов человек населения, англичане ежедневно выпивают 165 миллионов чашек чая. 86 % чая выпивается дома и только 14% — вне дома.

Чай для мусульманина – это возможность расслабиться после трудового дня. Усталый человек в кругу единомышленников получает заряд бодрости и восстанавливает утраченные силы. Мы, татары, любим чай. Чайные церемонии  доведены до совершенства китайцами и японцами. У нас церемония довольно проста: самовар, хорошая заварка в зависимости от вкуса гостей и поданного на стол угощения, полотенце и задушевные разговоры.

«Чэй яны – гаилэ яны» (Чайный стол – душа семьи), – говорят татары, подчеркивая тем самым не только свою любовь к чаю как к напитку, но и значимость его в застольном ритуале. Это одна из характерных особенностей татарской кухни

В связи с этим возникает вопрос более глубокого изучения традиций чаепития англичан и татар.

**Откуда и как появился чай - это хорошо известно из легенды.**

 Знаменитый буддийский монах Бодхитхарма как - то уснул нечаянно во время молитвы. Проснувшись, он в гневе отрезал себе веки, чтобы глаза никогда больше не закрывались. Но из выброшенных ресниц выросли чайные деревья. И с тех пор не требуются такие суровые меры ,достаточно попить чаю. История с ресницами произошла на границе Китая с Бирмой: именно здесь, в горах провинции Юнь Нань растут самые древние чайные деревья высотою около 15 метров. Чем севернее живут эти близкие родственники камелий и дальние родственники роз, тем ниже они становятся, тем более напоминают куст. Плодоносит дикий чайный куст более 100 лет. Чай - китайское слово. Оно появилось там, где русские люди торговали с китайцами северных провинций; они чай называют ча-е, отсюда и наше слово чай. Сначала Китай был единственным производителем чая, и секрет его тщательно оберегался. Тем не менее, одному англичанину удалось не только похитить семена чая, но и узнать тайну его сложной обработки, благодаря этой почти детективной истории европейцы смогли разводить чай в своих колониях. В середине IV века чай уже начали культивировать. Правда, поначалу чай считали не основой для напитка, а скорее овощем. В VI веке китайская аристократия признала чай напитком, а 400 лет спустя, при династии Тан, чай стал уже национальным напитком, О нем стали слагать легенды, писать книги, создавать особую посуду и особый обряд - чайную церемонию. В IX веке чай попал в Корею и Японию. Здесь он был сначала атрибутом религиозной церемонии и лекарством. Что же касается простых японцев, то они начали употреблять чай даже позже европейцев - ранее XVII века. Да и в Китае, откуда чай разошелся по всему свету, его пьют гораздо реже, чем у нас в стране. В России первое чаепитие состоялось в 1638 году.

**Чаепитие по-английски.**

1. Чай впервые попал в Англию в середине 17 столетия: Английская восточно-индийская торговая компания преподнесла его в подарок королю Чарльзу II в 1664 году. В то время чай был действительно королевским подарком, так как облагался огромными пошлинами при ввозе. Жена Чарльза, королева Катерина, сделала чай официальным дворцовым напитком.
2. Именно отсюда берет свое начало любопытная британская традиция: сначала наливать в чашку молоко, а затем уже чай. Изысканные фарфоровые чашки, в которых чай подавали при дворе Катерины, казались столь тонкими и хрупкими, что их боялись повредить горячим чаем. Поэтому сначала в чашку наливали молоко .Следует подчеркнуть, что англичане строго следуют правилу наливать чай в молоко, а ни в коем случае наоборот. Замечено что заливание молока в чай портит аромат и вкус напитка, и подобная ошибка рассматривается как невежество. Выпивают одновременно не более 2 чашек.

**Стол сервировали так:** однотонная скатерть, небольшая ваза с цветами, чай комнатной температуры, а затем уже горячий чай.  
3. [Национальной традицией](http://www.britain4russians.net/culture.html) чаепитие в Британии стало только в начале 1840-х годов, благодаря Анне, 7-ой герцогине Бедфордской. Анна успевала ужасно проголодаться между ланчем и обедом, который не подавали раньше 8:30 – 9 часов вечера. Тогда она распорядилась сервировать для нее чай с хлебом, маслом, кексами и [печеньем](http://www.countrysideliving.net/CUI_Xmas07.html). Вскоре эта традиция вошла в моду среди привилегированного класса и стала неотделимой частью викторианской Британии. нож и вилка для каждого пьющего чай, салфетки, чайные пары, чайник с чаем, кувшинчик с кипятком, молочник с молоком или сливками, ситечко и подставка под ситечко, сахарница с рафинадом, чайные ложки...

**Закуски** к чаю, естественно, подаются на десертных тарелочках. Вся посуда, конечно, должна быть из одного сервиза. Фарфорового, белого или бело-синего цвета. И еще нужен стеганый или шерстяной чехольчик на чайник - отдаленный родственник нашей чайной бабы, только не такой плотный. Он называется tea-cosy.

**Чай.** Обычно гостям просто предлагают выбрать из 5-10 сортов. Куда обязательно входят Earl Grey, Lapsang Souchong, Assam, Darjeeling. И разные смеси, конечно. Возможны и сильноароматизированные чаи, и чаи в пакетиках (хотя они, конечно, не дают того эффекта). Очень престижно иметь в наличии и предлагать гостям собственную чайную смесь. Англичане - одна из самых чае потребляющих наций в мире. Они пьют черный чай, в основном южно-азиатские сорта. Культ чая господствует почти в каждой английской семье, чаепитие составляет одну из характернейших национальных традиций англичан. Вот почему с полным правом можно говорить об английском способе чаепития, тем более, что он выработан применительно к редким, высоко экстрактивным южно-азиатским чаям.

Чай по-английски. Залить чай кипятком и выдержать 5 минут. В хорошо прогретые чашки налить молоко добавить 1 чайную ложку чая и добавить чайный настой.

**Чаепитие по-татарски.**

Казань относилась к самым крупным чайным рынкам России. Здешние купцы по своему чайному обороту уступали лишь кяхтинским и московским купцам, ежегодно доставляли чай на сумму до 3 миллионов рублей серебром, тогда как вина, пива - на 400 тысяч рублей. Как только кяхтинский караванный чай прибывал в Казань, купцы спешили известить об этом горожан через газету. Всего в Казани имелось 27 чайных лавок. Жители татарских слобод предпочитали покупать чай на Сенном базаре. Особо любимыми были черные байховые чаи цветочного и торгового сортов. Заваривались они очень густо, и пили горячими с молоком, пастилой и медом. Для чаепития престижным считалось иметь фарфоровую посуду и самовар.

Чай по-татарски. Заваривается крепкий черный чай из расчета 6-9 г. сухого чая на чашку. При подаче чая в чашку наливают заварку, добавляют каймак или молоко и доливают кипяток.  
Чэйэчу – так называют в **Татарстане** чаепитие.

Чай… Едва ли в Татарстане найдется человек, не знакомый с этим традиционным, привычным напитком, почитаемый и взрослыми, и детьми. Во все времена года – в стужу ли лютую, в зной ли нестерпимый – не обходятся у нас без чашки ароматного чая, смягчающего сердце, снимающего усталость и прогоняющего лень. Чай в Татарстане – излюбленный национальный напиток. Редко какая беседа у татар без ароматного чая – необходимого народного ритуала. Есть и свои излюбленные сорта чая (Рахмат). Для чаепития у татар используются специальные маленькие чашечки – чынаяк, с блюдцами. Подаются к столу и чайные ложки. Молоко подается в чашке. Заваривается крепкий черный чай с сухофруктами (чернослив, курага, лимон).

Подают напиток с сахаром, пастилой, лимоном, молоком, медом. Готовят к чаю различные лакомства из муки: чак-чак, баурсак, пироги.

Чай обычно наливает хозяин и, спросив о согласии, сам же наливает молоко. Пища к чаю подается в тарелках. Сахар и мед в специальных посудах. Чай заваривается очень крепкий, и его держат все время над самоваром.В настоящее время, также как и старину в Татарстане чай пьют пиалами из больших самоваров. Самовару на домашнем столе отводят самое почетное место.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Чай – постоянный гость на нашем столе, мы пьем его дома, в кафе, по праздникам и в будни. Богатый разными оттенками аромата, вкуса и цвета, чай, как и любая древность, имеет свою историю и культуру.

Данная статья была посвящена особенностям традиции чаепития англичан и татар. Целью моей работы было сравнить традиции английского и татарского чаепития и выяснить, в чем заключаются их основные отличия.

Действительно, традиции чаепития у наших народов имеют много сходств и различий: от смысла, который традиционно вкладывается народами в процесс чаепития до сервировки стола и традиционного угощения.

**Сходства:**

* Составляющие чайной церемонии:
* Выпечка: печенье, пирожки и пирожное.
* Сладости: конфеты, сахар.
* Для лучшего заваривания чая и медленного остывания в Англии используется чехольчик -tea-cosy, татары накрывают заварочный чайник полотенцем или используют тоже чехольчик - « грелку» из плотного материала.
* В Англии принято пить так называемый «белый» чай, т. е. чай с молоком (причем сначала в чашку нужно налить молоко и только потом – чай), татары также предпочитают пить чай с молоком.

**Различия:**

* Англичане и татары по-разному понимают значение чаепития. Так, татарское чаепитие – это прежде всего форма общения людей, чайный стол объединяет всех присутствующих. Во время чаепития не принято молчать, люди должны общаться, обмениваться мнениями, делиться новостями, отдыхать и радоваться. Важна атмосфера душевности и непринужденности. В Англии же прежде всего важен стиль: то, как накрыт стол, как подан чай, как разговаривают люди, важна и обстановка дома в целом. Главное в английском чаепитии – это произвести хорошее впечатление, показать, что дом уважаемый и приличный.
* По-разному проходит и само чаепитие. Так, различается сервировка чайного стола. Например, непременным атрибутом татарского чаепития в отличие от английского всегда был самовар. Без него сложно представить себе настоящее чаепитие. Различна и традиционная форма чайного сервиза: в Англии предпочитают вытянутые формы, а у нас больше любят пить чай из пиал или «пузатых» чашек.
* Существуют различия в сортах чая, подаваемых к чайному столу.
* У нас традиционно пьют черный чай, а в Англии, согласно чайному этикету, непременно нужно предложить гостю несколько сортов чая на выбор.
* Обязательное правило для англичан - для каждого времени существует свой сорт чая:
* English Breakfast и Irish Breakfast на завтрак;
* English Tea №1 из верхних листочков днём;
* English Afternoon (Английский полдник – файф-о-клок);
* Earl Grey или Darjeeling («Дарджилинг») для вечернего стола;

Имеет свои неповторимые особенности и угощение, подаваемое к чаю. В целом, английский чайный стол весьма сдержан на угощение по сравнению с татарским чайным столом, который, как правило, «ломится» от всевозможных угощений, что говорит о широкой душе народа.

* Особенностью татарского чаепития является так называемая «двухчайниковая» заварка, когда заварка разливается из заварочного чайника по чашкам, а затем разбавляется кипятком из другого чайника. В Англии такой способ заваривания чая отсутствует.

Таким образом, несмотря на то, что чаепитие – это питье чая, традиции чаепития у наших народов имеют свою историю и свои неповторимые особенности.

Чашка чая – это символ. Символ уюта, тепла и незыблемости традиций. Меняется все вокруг — сам человек, среда общения, стилизация форм и самой среды, только чаепитие всегда сопровождало и по-прежнему будет сопровождать жизнь человека.

**Список используемых источников**

* + - 1. Книга о чае. Сер. «Азбука быта»/под ред. Е. А. Иванова. – Смоленск: Русич, 2004, 226 с.
      2. Кулинарные традиции мира./под ред. М. Аксенова, Е. Ананьева. –М.:Аванта+, 2008,432 с.
      3. Оруэлл, Дж. «1994» и эссе разных лет. – М.:Прогресс, 1999, 209 с.
      4. Похлебкин, В. В. Кулинарный словарь. – М.:Центрполиграф, 2004, 485 с.
      5. Похлебкин, В. В. Чай. – М.:Центрполиграф, 2002, 194 с.
      6. Все о чае [ Электронный ресурс. Адрес: [www.tea.ru](http://www.tea.ru)]
      7. Хилтоп[ Электронный ресурс. Адрес: [www.hilltop.ru](http://www.hilltop.ru)]
      8. Английская литература – Londonmania.ru [Электронный ресурс: www .tea4you . ru ]
      9. Британцы и еда. Журнал для изучающих английский язык “ SpeakOut ”, №6, 2003г., 32 c.
      10. Колодяжная Л.Н. Познакомьтесь: Великобритания. – Изд. 2-е, испр. – М.: Рольф, 2001.- 160 с.
      11. Все о чае [ Электронный ресурс www . tea . ru ]
      12. Чай по-английски. Избранное. [Электронный ресурс www.ivshein.ru ]
      13. Чай. [ Электронный ресурс wwwwikipedia .org .]