

Место и роль чая в жизни британцев.

Ефимова Анастасия
Ученица 8 класса МОУ
«Муромцевский лицей №1»



Актуальность темы:

Что может быть проще чашки чая? Повседневный и демократический напиток так прочно вошел в жизнь современного человека, что нам трудно представить времена, когда его не было. Между тем **чай** – это таинство и ритуал, богатейшие и неожиданные оттенки аромата, вкуса, цвета. Чай, как и любая древность, имеет свою историю, культуру, психологию, философию. **Чай** Чай - пока самый распространенный напиток на земном шаре. По общим подсчетам он является основным для двух миллиардов человек на земле. Есть народы, которые буквально живут чаем, ценят его наравне с хлебом как жизненно важный, ничем не заменимый продукт. Вот почему надо заботиться о том, чтобы потребление чая приносило максимум пользы, чтобы оно основывалось не только на привычках и традициях, но и, прежде всего на знаниях, на современных научных представлениях о продукте. Более чем за 5000 лет существования культуры чая о нем написано огромное число книг, статей, исследований. Чай изучали и по сей день продолжают изучать как **растение**, требующее специфических условий произрастания; как пищевое сырье, требующее сложной обработки. Выращиванием, изготовлением чая и торговлей им заняты сотни тысяч людей на земле.

Казалось бы, о чае сейчас известно все. И, тем не менее, весьма редко в литературе о чае можно найти сведения о том, **как правильно приготовить чайный напиток**. Казалось бы, о чае сейчас известно все. И, тем не менее, весьма редко в литературе о чае можно найти сведения о том, как правильно приготовить чайный напиток, и тем более о том, **как его пить**.

На уроках английского языка и занятиях элективного курса в беседах о традиционной английской кухне, сервировке стола, чайных ритуалах выясняется, что материала по данной проблеме крайне не хватает. Именно поэтому я считаю, что собранная информация будет являться хорошей методической поддержкой для учащихся и педагогов, собирающихся в путешествие в Великобританию, с целью туризма или образовательной программы изучения английского языка.

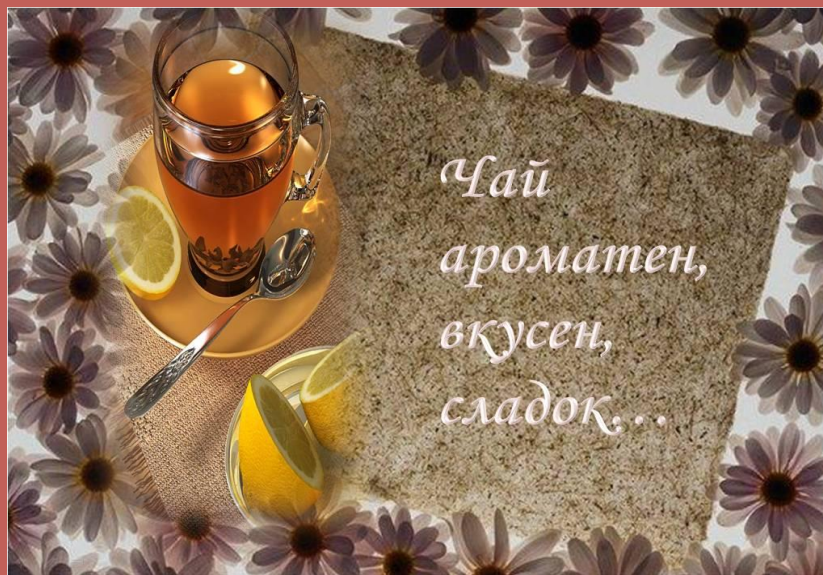


Ведущая идея:

Место и роль чая в английской культуре и жизни общества.

Гипотеза:

Если мы изучим материал по истории и традициям чаепития, то сможем сделать вывод о значении чая в жизни англичан и создадим пособие по этикету чайной культуры на территории Англии.



Цель:

На основе изучения материала об истории и традициях чайной культуры в Великобритании проследить историю чая на территории Англии, выявить проблемы её современного состояния и создать пособие по этикету чайной культуры.

Задачи:

- Поиск информации об истории традиций чая в Великобритании; анализ и структурирование полученных результатов.
- Систематизация данных о наличии описания ритуалов чаепития в Английской литературы.
- Классификация сортов чая на территории Великобритании и способов их приготовления.



Объект исследования:

Традиции и культура в Великобритании.

Предмет исследования:

Чай и чайные церемонии.

Методы:

- Работа с информационными источниками
- (Интернет, материалы СМИ, научно-популярная, художественная литература);
- Анализ и обобщение информации о традициях чаепития в Англии.



Чаепитие на Арбате

(отрывок) Булат Окуджава

Пейте чай, мой друг старинный,
Забывая бег минут.
Желтой свечкой стеаринной
Я украшу ваш уют.

Не грустите о поленьях,
О камине и огне...
Плед шотландский на коленях,
Занавеска на окне.

Самовар, как бас из хора,
давний,
Напевает в вашу честь.
Даже чашка из фарфора
У меня, представьте, есть.

Я для вас, мой друг, смешаю
В самый редкостный букет
Пять различных видов чая
По рецептам прежних лет.

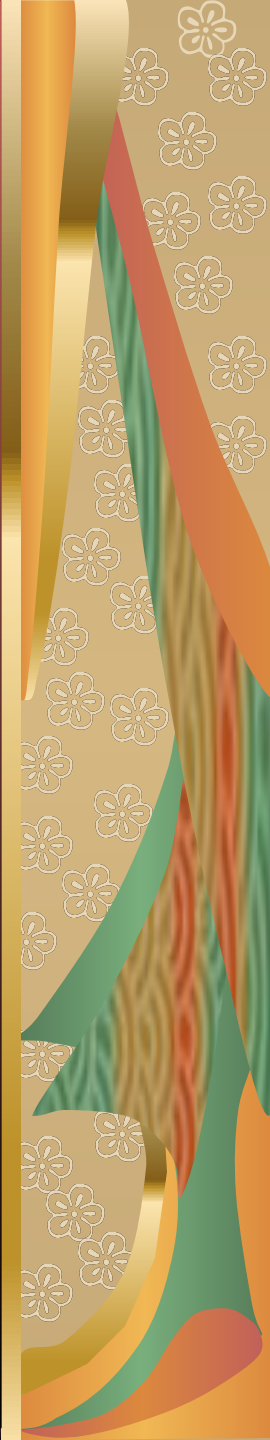
Кипятком крутым, бурлящим
Эту смесь залью для вас,
Чтоб бывшее с настоящим
Не сливалось хоть сейчас.

Настояться дам немножко,
Осторожно процежу
И серебряную ложку
Рядом с чашкой положу.

Я клянусь вам, друг мой

Не случайны с древних лет
Эти чашки, эти ставни,
Полумрак и старый плед,

И счастливый час покоя,
И заварки колдовство,
И завидное такое
Мирной ночи торжество...



История чайной культуры в Англии.

Согласно одной из легенд, чай появился в Китае более 4,5 тыс. лет назад. Китайский император пожелал выпить горячей воды, но вдруг, будто с неба, в чашку упал лист дикой камелии. Этот прекрасный напиток, очень понравившийся древнему императору, мы называем «чай» — от китайского слова «ча», что в переводе означает «молодой листочек».

Чайное летоисчисление в Англии чаще всего начинают с 1662 года. В этот год купцы Ост-Индской компании преподнесли в дар принцу Чарльзу II два фунта «китайского листа» на его свадьбу с португальской принцессой Катариной Браганза.

Есть еще информация, что свадьба была в 1662 году, а чай в подарок был дарован в 1664. Как и во многих других, изначально «нечайных» странах, распространение чая в Англии началось с аристократии и в значительной степени, было обусловлено модой на диковинный напиток. Для Англии, которая к 17 веку имела значительное количество колоний, мода на нововведение стала еще одной национальной традицией. Возьмем на себя смелость предположить, что стремления английских дворян иметь в саду пантеру, в прислуге — арапчонка, а на столе — диковинные листья, являлись изначально явлениями совершенно одного порядка. Просто сущность чая, оказалась для англичан гораздо более притягательной.



До 19 века чайная история Англии была не очень бурной, хотя и интересной. Чай рекламируют, его продажи неуклонно растут, возят его из Китая и, в основном, голландцы (очень редко до Англии доходил чай, который везли посуху – через Россию). Таким образом, на острове Великобритания постепенно формируется рынок чая. Впервые появилось понятие «Бостонское чаепитие», косвенно, но связанное с Англией. Следует заметить, что в это время в кофейни (где пили и чай) в Англии допускались только мужчины.

Но вот наступает 19 век. Век, который во многом сформировал современный образ Англии и англичан. И именно в 19 веке чайная история Англии начинает новый отсчёт времени. В 1840 году Анна, герцогиня Бедфордская, вводит в моду среди аристократии вечерний чай (afternoon tea). Чай постепенно становится салонной традицией, но все-таки, количество британцев, пьющих кофе пока еще превышает количество пьющих чай. В 1876 году на свет появилась фирма Lipton, изначально только торговавшая чаем, но потом начавшая его и производить. Липтон первым начал механизацию производства чая, ввел упаковки со стандартным весом, специальные купажи, заточенные под воду разных регионов Англии и начал агрессивно, по-американски, рекламировать чай. В 1893 году чай «Липтон» занял первое место на всемирной выставке в Чикаго.



Чай в английской литературе

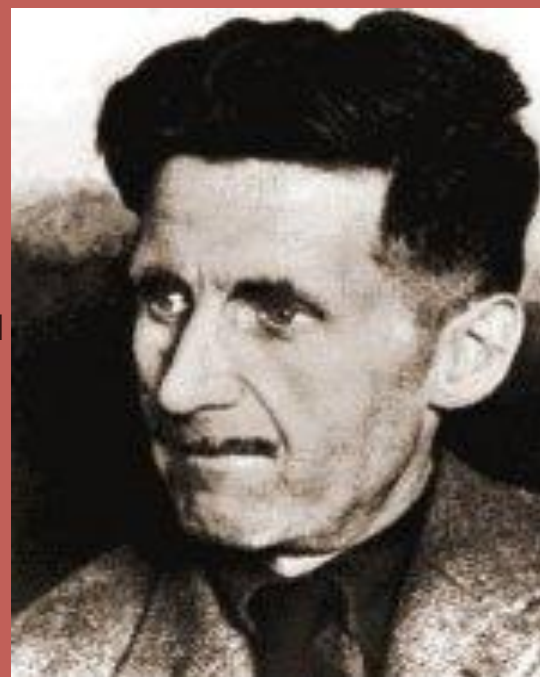
- Английская литература свидетельствует о той огромной роли, которую чаепитие имело в жизни страны. В детективах нашедшему труп для восстановления душевного равновесия предлагается чашка чая, в любовных романах **Питер Пэн** на вопрос, обращенный к детям: «Чего они больше хотят - чая или приключений», - получает немедленный ответ: «Сначала чаю, пожалуйста».
- Трудно найти хотя бы один английский роман XIX века или современный фильм, в котором не присутствовала бы сцена чаепития.
- Шерлок Холмс, в произведениях Артура Конан Дойла, с помощью чашки чая решает запутаннейшие задачи и спасает заблудшие души. Им лечат разбитые сердца, его пьют друзья, отмечая встречу, и враги, чтобы разрядить обстановку.
- **Льюис Кэрролл** сделал безумное чаепитие центральной сценой своей «**Алисы в стране чудес**».
- Чай не оставляет равнодушным ни одного англичанина. Произведения известного английского писателя Дж. Оруэлла не слишком вписываются в сельскую английскую идиллию, тем не менее, именно он предложил свои 11 «золотых» правил заваривания чая, которые являются неплохим образчиком английской философской мысли - заварить правильно чай – это целое кулинарное искусство.



Чай не оставляет равнодушным ни одного англичанина. Произведения известного английского писателя Дж. Оруэлла не слишком вписываются в сельскую английскую идиллию, тем не менее, именно он предложил свои 11 «золотых» правил заваривания чая, которые являются неплохим образчиком английской философской мысли - заварить правильно чай – это целое кулинарное искусство.

Вот как это делал, например, Джордж Оруэлл...

«Пробуя найти рецепт заварки чая в первой попавшейся поваренной книге, вы либо не найдете его совсем, либо в лучшем случае обнаружите несколько строчек скупых инструкций, ни словом не упоминающих несколько важнейших моментов.



Прежде всего, чай должен быть индийским или цейлонским.

Во-вторых, чай следует заваривать понемножку, то есть в заварном чайничке.

В-третьих, чайник следует предварительно подогреть, но не споласкивая, как это делается обычно, горячей водой, а подержав на каминной полке.

В-четвертых, чай должен быть крепким. На полный до краев чайник емкостью в одну кварту идет примерно шесть чайных ложечек с «верхом».

В-пятых, чай нужно класть прямо в заварной чайник

В-шестых, надо вливать заварку в кипяток, а не наоборот

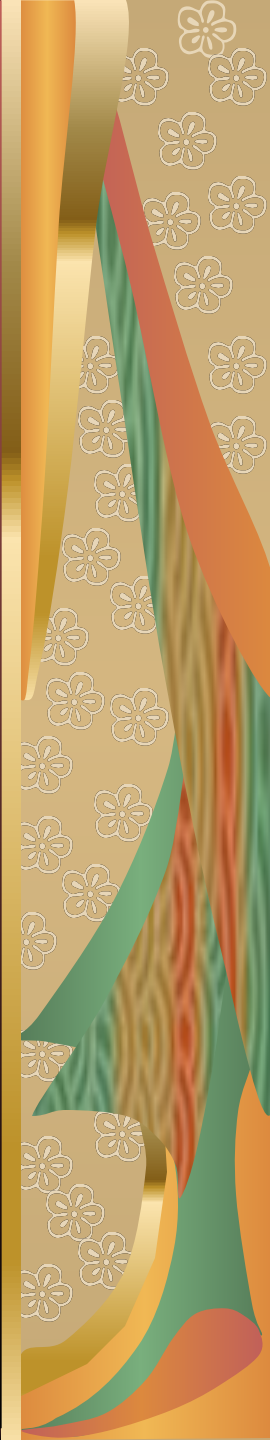
В-седьмых, заварив чай, его следует помешать, а еще лучше как следует встряхнуть чайничек, дав потом чаинкам осесть.

В-восьмых, пить чай надо из высокой чашки цилиндрической формы, а не из плоской и мелкой.

В-девятых, с молока следует снимать сливки, прежде чем подливать его в чай.

В-десятых, сначала следует наливать в чашку не молоко, а чай. Это один из самых спорных вопросов; воистину в каждой британской семье можно столкнуться со сторонниками обеих платформ.

И наконец, чай — если только вы не пьете его по-русски — нельзя пить с сахаром.



Ритуалы чаепития в Англии.

Английский чайный этикет является стержнем английской традиции чаепития. Этой проблеме уделяется достаточно много внимания в литературе и жизни Британцев.

Материалы по этикету я собирала достаточно долго, но не удалось найти правила чайного этикета, изложенные Королевой Викторией. Я даже начала сомневаться в их существовании. На русском сайте «Ахмад» (<http://www.ahmad.ru/>) я нашла замечательный текст, посвященный чайному этикету, который и привожу здесь с очень незначительными изменениями...

Вот как описывает Сесиль Рот его пребывание в гостях у барона Альфреда де Ротшильда в его имении в Сэймор Плэйс. «Утром слуга ввез в мою комнату огромный передвижной стол с большим количеством приборов. Он спросил, буду ли я чай или персиковый сок. Я ответил, что буду чай. Тогда он спросил, какой чай я предпочитаю, индийский, цейлонский или китайский? Я ответил «индийский». Он продолжал вопросы, и попросил указать, с чем я собираюсь пить чай — с молоком или с лимоном. Я сказал, что с молоком. Слуга спросил, от какой коровы молоко я предпочитаю, и перечислил несколько имен. Я подумал, что я никогда не дождусь чая. Но когда вопросы закончились, уверяю Вас, в жизни я не пил столь вкусного и ароматного чая!»

На самом деле английский этикет не такой уж холодный, строгий и чопорный, как может показаться на первый взгляд. Его простые правила становятся понятными, если увидеть в них проявление уважения к собеседнику, коллеге, партнеру по бизнесу. Уважение к личности, возведенное в принцип, и стремление к безупречному качеству — вот что отличает англичан от других наций.



Сервировка чайного столика.

Чайный столик сервируют таким образом, чтобы предоставить Вам максимум возможности насладиться чаем и тем, что Вы делаете за ним. Чайный столик в английской гостиной у камина — это обычно невысокий, на 10-15 см ниже обеденного, круглый деревянный стол на гнутых ножках. Его покрывает красивая однотонная скатерть. На столик подают необходимые аксессуары: заварной чайник или несколько чайников, если выбранные сорта были разными, чайник с кипятком, чашки с блюдцами, чайные ложки, сахарница с сахаром и щипцами, молочник с молоком, тарелочка с дольками лимона, тарелочка с подогретыми сэндвичами или кексами. Но, как только Вы ими воспользуетесь, на столе остается только то, что необходимо, все остальное переместится на вспомогательный стол. Освобожденное место может понадобиться Вам для какого-нибудь дела. Этот пункт правил принадлежит герцогине Нотамберландской, которая еще до коронации приучила будущую королеву Викторию к чтению за чаем. Тотчас после церемонии на глазах изумленных гостей юная королева попросила чашку чая и свежий номер «Times». В последствии она напишет знаменитые английские «Tea Moralities» — «Чайный этикет».



- Классический английский чайный сервиз насчитывает более тридцати предметов. Фарфоровый сервиз включает 12 чашек с блюдцами, кувшин для молока, вазу для сахара, вазу для варенья, поднос для ложечек, заварной чайник, подставку для него, жестяную банку для хранения и меры заварки, кувшин или чайник для кипятка, тарелочку для кексов или сэндвичей и тарелочку для лимона. Зачастую чайный сервиз комплектовался также кофейником и кофейными чашками с блюдцами. В отличие от сплюснутых восточных и пузатеньких русских чайников, в английской чайной посуде преобладают вытянутые вверх формы, а чашки стоят на короткой ножке у основания. Любопытно, что идея прикрепить ручку к пиале, и тем самым сделать из нее ныне всем знакомую чашку, принадлежит англичанам. В начале XVIII века китайские производители фарфора по заказу англичан начали делать чашки с ручкой. Еще чуть позднее привередливые англичане потребовали сделать к каждой чашке по блюдцу, чтобы горячие капли чая не капали на колени и скатерть. Серебряный металлический чайный сервиз являет собой набор из заварного чайника, чайника для кипятка, кувшина для молока и поднос, на котором все они умещаются. Чайные ложки, щипцы, салфетки, ситечки, скатерти обычно не входят в состав чайного сервиза. А для создания хорошего настроения англичане часто ставят в центр чайного стола вазу с цветами. Однако и здесь работает жесткое правило! Так, и ваза, и цветы должны подбираться в тон сервировке.



Спасибо за внимание!

