

## кулинарное литературоведение

*Чай – один из наиболее популярных напитков практически во всех странах мира, включая Россию. Русское население приобщилось к нему в XVII веке, а в XIX веке оно сделалось национальным напитком. В русском народе сложились оригинальные правила приготовления и употребления чая, явившиеся основой общепринятой чайной церемонии. Об этом рассказывает историк народной кухни, этнограф, кандидат исторических наук Руслан Бушков*

*Руслан Бушков*

# Русское

# чаепитие

 ТРУДНО представить себе русских людей без чая и известного атрибута классического русского чаепития – самовара.

А ведь было время, когда они не ведали о чае. Его открытие произошло в XVI веке, причём сначала не как напитка, а жидкой пищи и медикамента.

В сложившемся в XV–XVI веках под началом Москвы единого Русского централизованного государства первыми о чае прознали сибирские первопроходцы, двинувшиеся на освоение новых

земель после присоединения Сибири. Оказалось, что чай уже был в большом почёте у населявших её монгольских и тюркских народов. Он проник к ним из Монголии и получил распространение в качестве жидкой пищи.

В Москву сведения о чае доходили от первых русских и монгольских послов, направлявшихся царским двором экспедиции для уточнения пределов государства и выяснения путей в Сибирь, Монголию и Китай. Первая такая поездка состоялась ещё при Иване IV,



По мотивам  
"Купчиха за чаем"  
Бориса Пустушкова

Смеркалось, на столе блистает,  
Мигает вечерний самовар.

Китайский чайник нарядный,  
Под ним клубничка лёгкий пар.

А.С. Пушкин.

отправившим в 1567 году проведать о Монголии и Китае казацкого атамана Ивана Петрова и бухарца Бурнаша Ялычёва. В их письме о ней впервые упоминался чай.

В 1615 году на «могольских землях» по заданию первого русского царя из династии Романовых Михаила Фёдоровича побывала экспедиция в составе Василия Тюменца и Ивана Петрова, которые достигли главного стойбища населявших Западную Монголию хотогойтов и были приняты их правителем Алтын-ханом Кунканчеем. Он отправил с ними в Москву послов Каян-Мергена и Кичена для установления отношений со ставшей после включения Сибири в свой состав самой большой страной мира. Среди подарков «белому царю от золотого» был китайский чай, приобретаемый монголами в обмен на коней на торгах в пограничном городе Калгане. Такой же гостинец от него привёз царю Михаилу Фёдоровичу в 1637 году посланный им к «золотому царю Кунканчею» посол Василий Старков. И для ближайшего царского окружения было устроено пробное чаепитие.

При московском царском дворе созрели планы на установление прямых отношений с представлявшимся сказочно богатым Китаем. Заняться этим выпало царю Алексею Михайловичу Романову, сыну Михаила Фёдоровича. В 1656 году он снарядил в Китай первое посольство во главе с Фёдором Исааковичем Байковым. Но оно вернулось в Москву ни с чем. Силой занявшая в 1644 году императорский престол в Пекине маньчжурская династия Цин предпочла не спешить заводить отношения с северным соседом, не упрочив своё положение в непокорённом ещё полностью Китае.

Всё же Цинский двор не стал препятствовать сопровождавшему московское посольство торговому каравану обменивать привезённые им русские товары на китайские. А возглавлявший его бухарец Сейткула Аблин сумел-таки приобрести у китайцев товары, включая чай. Они были пущены в продажу в тор-

говых рядах Москвы, а чай, как заморский медикамент, – в травяных лавках.

В 1689 году Цинский двор уже сам инициировал подписание между Китаем и Россией Нерчинского трактата об установлении границ и официальных отношений. Для Китая договор стал первым в сношениях с европейскими странами и положил начало российско-китайской торговле. Она установилась в полноправное царствование Петра I.

Из Москвы в Китай, в его столицу Пекин, маньчжурский город Наун и монгольскую Ургу, стали отправляться царские казённые караваны за китайскими товарами в обмен на русские, прежде всего «мягкое золото» – пушнину. И пролегла через Урал, Сибирь и Монголию торговая караванная дорога, став самой длинной на евроазиатском континенте. Своей протяжённостью она была под стать Великому шёлковому пути, действовавшему вплоть до начала XVII века. Ввозимый по ней казёнными караванами чай продавался как лекарственное средство поначалу в Москве, а затем на ставшем главным рынком страны Макарьевской ярмарке под Нижним Новгородом. Полноценным напитком он стал при Петре I.

Юный царь заинтересовался чаем в гостях у своих друзей в Немецкой слободе, возникшей на Яузе и заселённой выходцами почти из всех западноевропейских государств. Оттуда в жизнь этой небольшой части западного мира проникло новое веяние – мода на китайский чай. Чаепития устраивались за семейным столом, на открытом воздухе и в гостиницах.

В 1697–1798 годах Пётр I познакомился с модным чайным развлечением европейцев непосредственно у них, побывав в Западной Европе с Великим посольством под именем Петра Михайлова. В течение нескольких месяцев он вникал в жизнь и порядки Австрии, Англии и Голландии, обучался корабельному делу и наводил связи с высшими должностными лицами. Тогда же юный царь познакомился с европейской куль-

турой приготовления и употребления чая, продававшегося в аптеках и кофейнях. Его доставляли из китайского города Гуанчжоу Ост-Индские компании. Морская торговля с Китаем установилась после открытия транзитного морского пути по Индийскому океану вокруг Африки в 1497–1498 годах португальским мореплавателем Васко да Гамой.

Вернувшись в Москву, Пётр I ввёл приглянувшиеся ему в Западной Европе чай и кофе при своём дворе. А потом выступил и зачинателем европейской моды на эти напитки в новой российской столице Санкт-Петербурге, основанной им в 1703 году и задуманной европейским городом. Одержимый идеей сделать ближайшее своё окружение европейцами, молодой царь предписал им пить чай и кофе. Он утвердил принятый в государствах Западной Европы способ их приготовления и употребления с не менее дорогим сахаром, получаемым из сахарного тростника в их колониях в Америке.

А в 1718 году, два года спустя после своей новой поездки в Западную Европу с посещением Голландии и Франции, Пётр I затеял проведение для знатных людей особых увеселительных вечеров – ассамблей с балами и обязательным угощением их участников чаем и кофе. Они были призваны способствовать внедрению среди пестуемой им новой дворянской элиты европейских обычаев и манер. На них закладывались и первые правила русского этикета, в том числе в отношении чая и кофе. Их употребление отныне считалось признаком хорошего тона.

Из-за высоких цен на чай, сахар и фарфоровую чайную посуду чаепитие долгое время оставалось привилегией состоятельной аристократии. Лишь в середине XVIII века оно начало проникать в быт других сословий, прежде всего связанного торговлей с Китаем купечества.

Вступившая в 1762 году на российский трон Екатерина II отменила переставшие приносить доходы казённые

караваны в Китай, отдав российско-китайскую торговлю целиком в руки купечества. Слобода Кяхта (у границы с Монголией) сделалась при ней главным, а затем основным торговым пунктом. Протянувшуюся отсюда дорогу в Москву чаеоторговцы прозвали по перевозимому по ней чаю Великим чайным путём. В первую очередь им адресовал изданную в 1775 году свою брошюру «Уведомление о чае и шёлке» один из первых русских китаеведов, переводчик и толкователь философии Конфуция Алексей Леонтьев. В ней он рассказал, как готовят и употребляют чай китайцы, с чем познакомился во время пребывания в Пекине в учреждённом Петром I представительстве русской православной церкви. Его сочинение стало первым русским изданием о чае и чаепитии, а для русских купцов – незаменимой настольной книгой.

Напечатанная в типографии Императорской Академии наук в Санкт-Петербурге брошюра Леонтьева получила одобрение Екатерины II. Себя она как немка относил к приверженцам кофе. К нему по её примеру тяготела теперь и столичная аристократия.

В отличие от новомодной столицы, московское дворянство и купечество предпочитали чай. Он обходился дешевле и готовился проще, чем кофе. Вдобавок в основанной в Туле первой в Российской империи самоварной фабрике стали изготавливать замечательную металлическую утварь для быстрого кипячения воды, прозванную русским самоваром. Она закипала от горящего угля в помещаемой внутри жаровне. Придумали его мастера одного из железоделательных и медеплавильных мануфактур братьев Григория и Никиты Демидовых на Урале. Кипятильный прибор предназначался дорожным людям – ездокам и путникам для приготовления чая. Он продавался вместе с другой хозяйственной посудой из красной меди и железа на Ирбитской ярмарке. В придачу к нему предлагались металлический поднос и русский шарообразный заварочный чайник. Отсюда само-

вары расходилась по большим и малым дорогам Урала и Сибири через постоянные дворы и ямы. Их содержатели и владельцы первыми оценили удобства и выгоды кипяточного прибора и охотно обзаводились им.

Прознав о самоваре и увидев его в деле, сумевший выбиться в люди тульский слесарь-оружейник Назар Лисицын завёл в 1778 году собственную самоварную фабрику. Посудная продукция сбывалась им в Москве и на Макарьевской ярмарке. Она хорошо расходилась по появившимся в правление Екатерины II почтовым трактам. Горячий самовар на устраиваемых на них почтовых станциях оказывался незаменимым в ненастье и холод для разнородных проезжающих извозчиков, обозных мужиков, купеческих приказчиков и торговцев.

Не сочли зазорным обзавестись новоявленным русским прибором для кипячения воды даже купцы и дворяне, которым доводилось часто выезжать по делам в разные города, включая столицу Санкт-Петербург. Для таких людей на самоварной фабрике Лисицына догадались делать особые дорожные сундучки-погребцы с дорожным самоваром и чайной посудой для чаепития в пути.

Самовар приглянулся самому императору Павлу I, вступившему на престол после Екатерины II в 1796 году. В противовес ей, поклоннице кофе, он пристрастился к чаю. По случаю начала царствования Лисицын подарил ему дорожный самовар. И самокипящий прибор пришёлся весьма кстати во время совершённого им вместе с сыновьями Александром и Константином путешествия по Волге в 1798 году. Он оказался незаменим в устройстве совместных чаепитий в поездке с посещением Казани.

Симпатия императора Павла I к русскому самовару передалась и его окружению. Не погнушился завести ставший модным прибор и патриарх русской литературы Гавриил Державин. Он первым ввёл чайную тему в русскую поэзию. Поэту нравилось устраивать

самоварные чаепития на природе в своём летнем имении Званка и угощать своих гостей, как было принято тогда в высшем свете, дорогим рассыпным цветочным чаем. Его называли так из-за входящих в него нежных листочков первого весеннего чайного сбора.

Самовар безоговорочно прописался у охочих до чаю москвичей. Подкупало их в нём и то, что он был настоящим русским чайным прибором и на глазах превратился едва ли не в главный в приготовлении китайского питья. В пристрастившихся к нему московских помещичьих и купеческих усадьбах и домах-особняках придумывались правила самоварного чаепития, закрепившиеся как «чаепитие *a la Russe*», то есть чай по-русски. Они были подхвачены затем всей провинциальной Россией и переросли в русскую чайную церемонию.

Мимо укрепившейся среди русского дворянства привычки к чаепитию на русский манер и с национальным колоритом не смог пройти великий русский поэт Александр Сергеевич Пушкин, что нашло отражение в его произведениях.

В ставшем энциклопедией русской жизни первой четверти XIX века романе в стихах «Евгений Онегин» Пушкин показал русское самоварное чаепитие на примере уездной «простой русской дворянской семьи» Лариных. Поэт признавался: «Люблю я час / Определять обедом, чаем / И ужином». Под «чаем» он подразумевал отдельное от трапез с едой и питьём вечернее чаепитие. Оно проводилось его современниками из дворянства в кругу домашних и приглашаемых друзей дома.

Заправляла чаепитием его хозяйка. В пушкинском произведении барыне Лариной помогает в этом деле её младшая дочь Ольга.

**Проходит время, между тем  
Прикажут Ольге чай готовить...**

– замечает Пушкин о поручении ей заваривания чайного напитка на вечернем чаепитии, куда попал герой рома-

на Евгений Онегин со своим приятелем Владимиром Ленским.

Приготовление чая в помещицьем доме происходило тогда, как правило, с участием домашней прислуги. Самовар ставился в господской поварне или на немецкий лад на кухне, означающей место для варки еды и питья. Как только закипала в нём вода, его заносили в зал, где предстояло чаепитие. Здесь прибор ставился на медный поднос на приставной столик с правой стороны обеденного стола. Самоварным кипятком в фарфоровом чайнике заваривался чай, и, чтобы он оставался горячим, чайник с заваркой устанавливался на самоварную конфорку – насадку.

**Смеркалось, на столе блистая,  
Шипел вечерний самовар.  
Китайский чайник нагревая;  
Под ним клубился лёгкий пар...**

– читаем мы в пушкинских строках.

Тем временем стол для чаепития накрывался скатертью, и самовар с подносом с подставного столика перемещали уже сюда. Вокруг него ставили хранящиеся отдельно от кухонной посуды в буфетном шкафу в зале чашки с блюдами, другую чайную посуду и принадлежности из чайного сервиза, а также сахарницу с колотым или пилёным сахаром и щипчиками, сливочник со сливками или молочник с молоком. Рядом клали накрахмаленные салфетки под чайные чашки.

После приведения стола к чаепитию и расстановки стульев следовало приглашение на него собравшихся чаевать: «Пожалуйста чайку откусать! Пожалуйста кушать чай!»

За стол их рассаживала хозяйка дома. Сама она садилась у самовара и принималась наливать чай из заварочного чайника через ситечко в чайные чашки. В него ею добавлялись щипцами сахар, сливки или молоко, а затем ещё кипятик из самовара.

Чайные чашки с разлитым чаем предлагались сначала дамам, а затем – мужчинам. Они ставили их на разложенные на столе накрахмаленные сал-

фетки и с пожеланием друг другу «Чай да сахар! Чай с сахаром!» приступали к чаепитию.

**Разлитый Ольгиной рукою,  
По чашкам тёмною струёю  
Уже душистый чай бежал.  
И сливки мальчик подавал...**

– подмечает Пушкин начало чаепития у Лариных.

На чайный стол у них подавались не только сахар и сливки, но и сопутствующие чаю кондитерские изделия и сладкие прикуски: пирожные, пряники, печенье и пироги со сладкими начинками.

Чаепитие сопровождалось застольным разговором, направляемым хозяйкой. Он происходил без особых церемоний, в дружеской и доброжелательной атмосфере.

После того как чаёвничавший напивался чаю, он переворачивал чайную чашку вверх дном в чайном блюдце и клал на неё чайную ложку. Этим им выражалось нежелание продолжить чаепитие. Накрытие хозяйкой чайной чашки чайным блюдцем означало его окончание.

Описанное в романе в стихах «Евгений Онегин» вечернее чаепитие у Лариных считалось обычным и «вседневным» для русских провинциальных дворян. К этой категории относилось также утреннее чаепитие перед завтраком. Но помимо них они устраивали и торжественные чаепития, приуроченные к особым случаям, как правило, семейным торжествам.

В романе в стихах «Евгений Онегин» семейство Лариных его учинило во время именин Татьяны. По этому поводу в помещицьем доме был дан бал со званым обедом. На сей раз приглашённых на него рассаживали за стол официально: мужчин и дам отдельно, друг против друга, по старшинству и чинам. По такому порядку, заметил поэт, следовало и их угощение:

**И за столом у них гостям  
Носили блюда по чинам.**

Званный обед завершило торжественное чаепитие. А после чая следовал бал.

Но чай несут девицы чинно,  
Едва за блюдечко взялись,  
Вдруг из-за двери в зале длинной  
Фагот и флейта раздались...

– так рисует Пушкин картинку окончания торжественного чаепития.

Поэт безошибочно разглядел в распостранившемся у русских провинциальных дворян чаепития главенствующую роль самовара. В «Евгении Онегине» он заметит, что у них даже сложился «обычай деревенский» – «звать соседа к самовару».

Самоварное чаепитие Пушкин отразил и в своей художественной прозе. О нём говорится в его повестях «Станционный смотритель» и «Капитанская дочка». В «Капитанской дочке» впервые в русской литературе упоминается «дорожный погребец с чайною посудю на два рубля».

Вряд ли Пушкин сознавал, что в своём «Евгении Онегине» он выступит первым певцом самоварного чаепития в русской поэзии и к тому же популяризатором русской чайной церемонии.

Вслед за ним на эту стезю вступил его ближайший приятель, поэт и общественный деятель Пётр Вяземский. Потомок удельных князей, принадлежавший к старинной московской феодальной знати, он всем сердцем полюбил самоварное чаепитие и создал первое в русской поэзии посвящение русскому самовару.

Нельзя родиться в свет,  
ни в брак вступить нельзя,  
Ни «здравствуй!» ни «прощай!»  
не вымолвят друзья,  
Чтоб житейских дел конец  
или начало,  
Кипучий самовар,  
домашний запевало,  
Не подал голоса и не создал семьи  
К священнодействию заветной  
питии...

– расхваливал его Вяземский в своём стихотворении «Самовар», датированном 29 декабря 1838 года.

А поводом для его написания послужило чаепитие в доме русского посланника во Франкфурте-на-Майне П. Я. Убри. Он получил приглашение на него во время путешествия по Германии и был немало огорчён, что оно прошло без самовара.

Душистый льётся чай янтарною  
струной.  
Прекрасно!.. Но один встречаю  
недостаток:  
Нет, быта русского неполон отпечаток.  
Где ж самовар родной, семейный наш  
очаг,  
Семейный наш алтарь, ковчег  
домашних благ?

– выразил Вяземский свою досаду в стихах. И он обратился к его семейству со стихотворным призывом «конфорку бросить прочь и самовар завести».

Конфоркой у европейцев назывался кружок на кухонной плите, на который ставился чайник для кипячения воды. Вяземский дал стихотворный совет Убри взять пример с Державина, которого сам почитал ещё и как первого русского стихотворца-чаеписца и самоварника:

Поэт сказал – и стих его для нас  
понятен:  
«Отечества и дым нам сладок  
и приятен!»  
Не самоваром ли –  
сомненья в этом нет –  
Был вдохновлён тогда  
великий наш поэт.

Включал ли сам Державин в рождённый им в стихотворении-отклике на посещение родного города Казани императором Павлом I «Арфа» поэтический образ «дыма Отечества» такой конкретный контекст, осталось загадкой. Но, судя по стихам «Евгению. Жизнь Званская», они проходили у него с разведением «огня дымистого» из «мозглых и курящихся дров» для дымовой завесы от комаров и мошкар.

Державинскую же строку «Отечества и дым нам сладок и приятен» Вяземский сделал эпиграфом своего произведения. Правда, стихотворение

«Самовар» оказалось в творчестве друга Пушкина и поклонника Державина единственным на эту тему. К ней он обращался впоследствии лишь в прозе, в частности в своих гастрономических и застольных записях, ведущихся им с 1837 по 1877 годы. Они получили известность благодаря публикации в журнале «Русский архив», рассчитанном для знатоков и любителей старины. А впоследствии их выпустили в свет отдельной книгой «Старая записная книжка – Гастрономические и застольные отметки, а также по части питейной», вызвавшей большой интерес читателей и прибавившей славу автору. В неё вошло немало его интересных наблюдений касательно чаепития в высшем свете и литературных кругах, к которым он принадлежал.

На распространение чая в русском обществе обратила внимание и зародившаяся в России в начале XIX века новая наука – этнография, призванная изучать бытовую культуру и традиции разных народов. В изданном в 1847–1848 годах обстоятельным этнографическом исследовании «Быт русского народа» писатель-этнограф Александр Терещенко заключил, что употребление чая характерно прежде всего для городского населения.

«К чаю в особенности охотники купцы и всё рабочее сословие; им как-то бывает невесело или чего-то недостаёт им, если не напьются чаю», – говорилось в семитомном его труде, признанном учёным миром энциклопедией русской народной культуры и традиций.

Они названы им первейшими «охотниками до чаю» из-за склонности к чайничанию как «приятному препровождению времени» в трактирных заведениях.

Трактиры как постоянные дома, в которых можно из платы получить пищу и ночлег появились в России в конце XVIII века. Их переняли из Польши от придорожных гостиниц с кухмистерскими, где проезжающим предлагались горячие обеды из нескольких блюд. Готовили еду по-европейски на голландской

кухонной плите и в соответствующей наплитной посуде. Располагались эти заведения на почтовых трактах, отчего и назвали русские их трактирами. О подобной Санкт-Петербургской гостинице-трактире упоминалось в повести Пушкина «Станционный смотритель».

В кухмистерских при русских трактирах, также, как и в польских, использовались голландская кухонная плита и наплитная посуда. Но в них, для быстрого приготовления обретшего популярность у посетителей чая, завёлся ещё русский самовар. И это невольно сделало трактирные заведения как бы чайными.

«Нет трактира, в котором бы не пили чай», – констатировал Терещенко.

В трактирах, как правило, располагались два зала, отдельно для простых и состоятельных посетителей. Соответственно предлагался обычно чёрный чай двух сортов: обыкновенный пресованный кирпичный и общеупотребительный сыпной.

Прислуживали в заведениях половые в белых рубашках – «белорубашечники», одетые в русский костюм – белую рубашку навыпуск, подпоясанную шнурком, и белые штаны. Они подавали свежесваренный чай в малом чайном чайнике в паре с кипятком в большом, по числу лиц или порциями. Пара чашек стоила 4–10 копеек. К чаю полагался сахар.

В трактирах зародился русский обычай пить чай с сахаром вприкуску: откусывая кусочки и прикусывая. Трактирные посетители, рассказывал писатель-этнограф, «сидя за чаем, разговаривают и пьют вприкуску с таким искусством, что небольшой кусочек сахара достаёт для полдюжины стаканов», «пьют вприкуску с таким искусством, что небольшой кусочек сахара достает для полдюжины стаканов».

Пили чай из чайного блюдечка, как бы вдыхая с него чайный аромат. «С мужика льётся пот градом: он пьёт, не переводя духу; оботрётся полкой и снова за чашечку», – делился наблюдениями Терещенко.

В общей трактирной чайной посуде всё же преобладали более дешёвые, чем фарфоровые чашки, стеклянные стаканы.

Трактиры заменяли проезжающим и холостым чиновникам столовую, а купцам и коммерсантам – биржу. У каждого трактира было своё лицо, свои завсегдатаи – от состоятельных людей и купцов до простонародья, а также люда, жившего в долг. Порядочная публика предпочитала степенные заведения и устраивала в них гулянья с друзьями и товарищами без женщин.

Женщины и дети в трактир не пускались. Они чаёвничали дома, в кругу домочадцев и, как полагалось, за самоваром, воспринимавшимся символом цивилизованности и престижа.

Еда и питьё для семейства в русских домах готовились женщинами исключительно в русской подовой печи. С заведением же самовара у неё появился независимый от печных вьюшек специальный отдушник, служивший тяговым дымоходом от самоварной трубы.

В русских домах самовар был особо востребован с холода, после бани, в праздники.

Не обходилось без чая при появлении дорожного человека и неожиданных гостей.

«Ещё существует обыкновение во многих местах, что кто бы ни пришёл в гости и в котором бы часу ни было: в полдень ли, или до полудня, или после обеда непременно угостят чаем, а там закуской и обедом. Хотя бы сами хозяева недавно пили чай, но пришёл гость, для него настаивают и сами пьют с ним», – разъяснял Терещенко.

Чайное угощение происходило в почтительно-вежливой манере, с оказанием гостю всяческого внимания. И оно не ограничивалось только одним стаканом или чашкой чая. По сложившейся в народе традиции потчевали гостя уговорами попить ещё и ещё, приговаривая: «С чаю лиха не бывает. Чай не хмельное, не разберёт. Чаем на Руси никто не подавился».

Немало таких пословиц, поговорок и прибауток поместил в изданном в 1861–1862 годах своём собрании народной мудрости «Пословицы русского народа» писатель, собиратель фольклора и этнограф Владимир Даль. Они вошли затем в увидевший свет следом в 1861–1868 годах его четырёхтомный «Толковый словарь живого великорусского языка». Эта создаваемая им с 1819 года сокровищница русской народной речи включила около 200 тысяч слов, в том числе связанных с чаем и чаепитием, а также самоваром.

Почти одновременно с трудами Даля была напечатана составленная Еленой Молоховец (Бурман) настольная поваренная книга в 2-х частях «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве». Задуманная как свадебный подарок молодожёнам, эта по сути первая российская кулинарная энциклопедия снискала огромную популярность у читателя, выдержав 29 переизданий. Она представляла собой самое большое на то время собрание рецептов блюд для русской домашней кухни, насчитывавшей несколько тысяч, и где нашлось место и рецептам чая.

«Накрыть чайник полотенцем. Если поставить на самовар, то ненадолго. Дать настояться, но не давать чаю вскипеть, иначе потеряет вкус и аромат», – приводился в ней наиболее часто встречавшийся тогда способ его приготовления.

Исходя из опыта, Молоховец уточняла: «Вообще чай не надо заваривать ключевым кипятком, но дав воде вскипеть, закрыть самовар крышкой и как только перестанет вода кипеть, тотчас заварить – он лучше настаивается. Кипячёный чай считается вредным для здоровья».

Заваривая чай, класть в чайник кусочек сахара, от него развёртываются чаинки и выпускают из себя крайнюю эссенцию.

Находят, что если положить в чай крошечку соды, то он делается и крепче, и вкуснее». Пить чай она предлагала

«с сырыми сливками и сырым молоком, или с лимоном, вареньем, фруктовым сахаром».

Лимон в этот список попал в середине XIX века, и у хозяек даже завёлся ножик для его разрезания на дольки. Он был включён в качестве чайной принадлежности в сервировку русского чайного стола. Под ним Молоховец предложила понимать не только стол, за которым устраивалось чаепитие, но и подаваемые к чаю блюда. Во второй половине XIX века их список значительно расширился. И в её книге были представлены рецепты множества сладких блюд чайного стола – от популярных вареньев на меду до пирогов с разными начинками, включая калачи, кренделя, печенье, пряники и булочки.

Молодым хозяйкам Елена Молоховец советовала при покупке чая для семейства давать предпочтение высоким сортам. Он доставлялся тогда в Россию из Китая в основном через пограничный торговый пункт Кяхту, отчего и назывался кяхтинским.

Но ещё с 1839 года европейские компании его поставляли в империю морем через морской порт Одессу. Грузился чай в китайском порту Кантон, получив по нему наименование кантонского. В Одессе устроили конторы и склады для хранения кантонского чая. И уже отсюда его отправляли в Москву и на Нижегородскую ярмарку – главный чайный рынок страны. Он обходился дешевле кяхтинского и пользовался немалым спросом у покупателя.

Но кяхтинский чай превосходил кантонский по аромату и цвету, за что ценился любителями не только в России, но и в Европе, где его именовали караванным.

«Лучший чай пьют в России, так как чай чрезвычайно страдает от длительных морских перевозок и из всех неевропейских стран только Россия может ввозить чай по суше прямо из Китая», – оставил отзыв о нём знаменитый французский писатель Александр Дюма-отец в последнем своём произведении «Большой кулинарный словарь». Его

издали в 1873 году уже после смерти автора.

В том, что караванный чай лучше кантонского, ему представилась возможность убедиться во время предпринятого им в 1858 году путешествия по России. Тогда же писатель познакомился с чаепитием *a la Russe* и своими впечатлениями поделился в написанной после возвращения в Париж книге очерков «По России». А в «Большом кулинарном словаре» об его особенностях говорилось: «Чаем занимается хозяйка дома: она кладёт заварку в чайник, разливает заваренный чай по чашкам, добавляет в чашки сахар, немного сливок, ломтик лимона или капелючку коньяка. Она отвечает за качество чая, который подаёт своим гостям».

Кяхтинским чаем с коньяком писателя угощали военные, назвав такое питьё «чаем с позолотой».

Дюма-отец подметил, что у русских «мужчины пьют чай из стаканов, тогда как женщины используют чашки китайского фарфора». Предпочтение сильного пола объяснялось просто: через стекло сразу было видно, каков напиток – крепкий или жидкий. А русские мужчины любили крепкий чай.

Уже после выхода «Большого кулинарного словаря» Дюма-отца в России пошла мода на стаканы на латунных и медных подстаканниках – охватывающих и поддерживающих их подставках – держателях с ручкой, чтобы не обжечь пальцы горячим чаем.

Они получили популярность на российских пассажирских поездах и среди интеллигенции – нового общественного слоя империи. Впервые о них заговорил писатель П. Д. Боборыкин в написанном в 1862–1864 годах автобиографическом романе «В путь-дорогу», где отозвался о них как о людях умственного труда, которым присущи интеллигентность, образованность и цивилизованность. В помощь интеллигентам при «посещении приличного общества» и тем, кто хотел бы стать «вполне приличным человеком», в 1889 году в Санкт-Петербурге вышла книга Юрьева и Вла-

димирского «Правила светской жизни и этикета. Хороший тон. Сборник советов и наставлений на разные случаи домашней и общественной жизни». Среди помещённых там поучений оказались правила чаепития.

Книга Юрьева и Владимирова свидетельствовала об окончательном оформлении свода правил чаепития. А вышедшее через три года в Санкт-Петербурге первое российское энциклопедическое издание по чаю А. П. Суботина «Чай и чайная торговля в российском и других государствах» констатировало, что они вместе со сложившейся на их основе русской чайной церемонией стали неотъемлемой частью русского быта.

Как публицист-экономист, Субботин посчитал Российскую империю одним из самых чаепотребляющих в то время государств Европы. Тон в этом задавала Великобритания. Открытие в 1869 году соединившего Средиземное и Красное моря Суэцкого морского канала длиной в 173 километра вдвое сократило морской путь, по которому чай доставлялся из Китая в Европу. Чай подешевел настолько, что стал общедоступным на континенте. А затем европейский чайный рынок дополнился продукцией новых чаепроизводящих стран – Цейлона и Индии, превращённых в колониальные владения Англии. Здесь скрещиванием китайского и ассамского чайных растений были выведены дающие высокий урожай новые сорта, которые начали выращивать на больших плантациях. Они вызвали в европейских странах настоящий бум, породив поклонников-чаеманов.

В Россию эти чаи начали поставляться в конце XIX века. Их прозвали колониальными, и здесь у них тоже нашлись почитатели. Русским чаёвникам выпало оценить тогда же и отечественный чай. В 1892–1896 годах известный русский чаоторговец К. С. Попов приобрел на Черноморском побережье Кавказа близ Батуми крупное имение и заложил там первую в империи листовую чайную плантацию. На постро-

енной при ней чайной фабрике с помощью китайских мастеров он наладил производство байхового и плиточного (новой разновидности прессованного) чаёв. При выработке плиточного чая в отличие от кирпичного применялось не влажное, а сухое прессование, впервые использованное иркутским чаеоторговцем П. А. Пономарёвым на фабрике при арендованной в Китае под городом Ханькоу чайной плантации. Производимый здесь чай у китайцев проходил как русский. И вот теперь благодаря Попову уже в самой России появилась настоящая русская чайная продукция.

Но всё это произошло уже после выхода книги А. П. Суботина «Чай и чайная торговля в российском и других государствах» и не попало на её страницы. В книге же сообщалось лишь об опытах разведения чайного растения и выражалась надежда на появление новых сортов чая уже в ближайшее время. Но автор был совершенно уверен, что чаепития и с новыми чаями будут происходить с самоваром, ставшим по нему «одним из отличительных признаков русской культуры, как бы эмблемой русской национальности». За границей, по замечанию Субботина, не зря «лица, желающие следовать русской моде, заводят прежде всего самовар». В первую очередь это касалось Западной Европы, открывшей русский прибор на проводившихся в ней с начала XIX века международных выставках. Впервые самовар был заявлен на Всемирной выставке в Париже в 1867 году и удостоился почётного диплома. Затем на Всемирной выставке в Вене в 1873 году изготовленный по эскизу художника Виктора Васнецова, похожий на сказочного петуха с кудрявым гребешком и краником-клювом самовар-петушок наградили золотой медалью.

Во второй половине XIX века самовары изготавливались на 70 фабриках России. Помимо Тулы они производились в Москве, Санкт-Петербурге, Архангельске, а также на Урале. Каждая из них старалась придумать свои, не

похожие на другие самовары самых разных форм: канонических, гранённых, шарообразных. Помимо России, они расходились также в ближайшем зарубежье.

«Более всего идёт их в Азию – в Персию, Бухару», – уточнял Субботин. Так, в Среднюю Азию их ежегодно поставлялось до трёх тысяч. Они распространялись среди местных народов под русским названием и становились новым атрибутом их чаепития. Особо им пришёлся по душе самовар-шар, нашедший признание даже в сочинениях акынов, народных поэтов-певцов.

Русское самоварное чаепитие к этому времени насчитывало уже более века. По почину Державина и Пушкина его запечатлевали теперь в своих прозаических произведениях известные писатели Толстой, Чехов, Бунин, Горький.

Чайная тема увлекла и художника Бориса Кустодиева. Он прославился поэтизированным представлением в живописи купеческого чаепития. Одним из высших его художественных достижений считается картина «Купчиха за чаем». Женщина наслаждается им на балконе после полуденного сна. Пьёт чай, как принято у русских, из блюдечка. Справа от неё на чайном столе восседает самовар с заварным чайником на конфорке, рядом – булка с изюмом, вазочка с вареньем. Художник сумел передать на полотне все детали и мелочи домашнего купеческого чаепития.

Излюбленным мотивом в творчестве Кустодиева являлось также чаепитие в трактирах. Он с подробностью изображал трактирщиков, половых и посетителей, трактирный интерьер и посуду: чайники парой для заварки и кипятка, стаканы с блюдцем, большой трактирный самовар, давая наглядное представление о таком заведении.

Московские трактиры любил посещать поэт-символист Борис Садовский. Его изумлял здесь самоварный шум, он говорил, таких «голосов в городском европейском кафе не слышно», это «вне понимания иностранцев».

Помимо больших самоваров трактиры располагали обычными, выдававшимися по просьбе посетителей на стол или напрокат для чаепития на природе. Самовару Садовский посвятил свой стихотворный сборник, выпущенный в 1914 году издательством «Альциона» в Москве. Поэт так и назвал его «Самовар».

**Страшно жить без самовара:  
Жизнь пустая беспредельна,  
Мир колышится бесцельно.  
На душе тоска и мара...**

– выражал он свою мысль в стихах.

В пролетарской стране самоварное чаепитие объявили проявлением мещанства и пережитком прошлого. Однажды в 1922 году Петрова-Водкина позвали на чай по случаю вселения в национализированный барский особняк семьи рабочего. Понятно, оно проходило без самовара. На заменявшей чайный столик табуретке около стола красовался символ новой жизни – большой чайник с кипятком и установленным на месте крышки заварочным чайником.

Под впечатлением от этого советского чаепития Петров-Водкин решил написать большое живописное полотно «Новоселье». Но передать в нём торжественную атмосферу без самовара ему так и не удалось. Пролетарское чаепитие выглядело без этого русского прибора буднично и грустно. Даже стаканы со свежезаваренным чаем на столе смотрелись тускло, хотя и правдиво. Радующий глаз золотистый цвет заварки получался лишь с хорошим чаем, а достать его было тогда непросто.

Настоящий чай стал дефицитом со времён Первой мировой войны 1914–1918 годов. Из положения выходили за счёт фабричного производства фруктово-ягодных и травяных чаёв. Широко хождение получил внешне схожий с настоящим капорский чай, который прежде по российскому законодательству проходил фальсификатом.

Ещё хуже стало со снабжением чая при новой советской власти. И привык-

шее к нему население довольствовало-сь заменившими его суррогатами даже из овощей, в частности моркови.

Для преодоления чайного дефицита Правительство СССР, образованного на большей части территории бывшей Российской империи нового государства – Союза Советских Социалистических Республик, приняло решение об ускоренном развитии отечественного чаеводства и чайной промышленности в субтропических районах Грузии, вошедшей после нахождения в Российской империи в состав СССР. Её черноморское побережье превратилось в край обширных листосборных чайных плантаций. Для переработки чайного сырья возвели десятки чайных фабрик.

Культура чая и чаеводство из Советской Грузии продвинулись потом в субтропические районы восточного побережья Кавказского перешейка во входящей в СССР Азербайджанской ССР.

Уже на рубеже 1920–1930-х годов положение со снабжением населения СССР чаем начало постепенно меняться к лучшему. В розничной торговле появился советский грузинский черный чай двух сортов: прессованный плиточный и байховый. Они прочно прописались в советской системе общественного питания, прежде всего в появившихся в те годы рабочих столовых и советских чайных.

**Льется в чашку длинный-длинный  
Тонкий, стройный кипяток.  
И вся комнатка-малютка  
расцветает вдалеке,  
Словно цветик-незабудка  
На высоком стебельке...**

– выразил свои впечатления от торговой новинки – грузинского плиточного чёрного чая – молодой поэт Николай Заболоцкий в стихотворении «Самовар».

Привыкший к самоварному чаепитию с детства в доме родителей, он завел такое правило и в своей семье.

**Император белых чашек,  
Чайников архимандрит...**

– обращался поэт к самовару, служившему прежде символом благополучия у русских людей. Он очень надеялся, что так будет и в его семействе.

Находилось немало людей, которые, как и молодая чета Заболоцких, не спешили расстаться с самоваром по жизни. Как бальзам для их души зазвучала записанная в те годы на грампластинку в исполнении артиста эстрады Леонида Осиповича Утёсова и сразу завоевавшая популярность в народе песня-фокстрот Фани Гордон – Квятковской и Анджея Власта «У самовара я и моя Маша». Она посвящалась обожающей пить чай влюблённой паре.

**Маша чай мне наливает.  
А взор ее так много обещает...  
У самовара я и моя Маша,  
Вприкуску чай пить будем до утра...**

– напоминала песня о традициях русского чаепития.

В городах чай вприкуску и из блюда уже почти не пили. Но в деревне такие привычки сохранились. Но аромат и вкус грузинского чая желали быть лучше, потому заваривать его приходилось с добавлением душистых растений. Чуть ли не в каждой семье имелись свои рецепты чайной заварки вкупе с местными травами.

Самовары продержались в русских деревнях вплоть до 1960-х годов, пока не появились удобные электрические чайные приборы. Но отказаться от них совсем народ не спешил.

В общепризнанном центре самоварного производства городе Туле самоварную продукцию для населения и предприятий общественного питания долгое время изготовляли на пороховом заводе. Из его специализированного цеха выросло потом самостоятельное самоварное предприятие «Штамп». Здесь производились самые разные жаровые самовары – от двух- и трёхлитровых гладких и фигурных до буфетных, вмещавших 37 литров воды. В конце 1950-х годов начался выпуск электросамовара, в котором жаровню заменили на электрическую спираль.

Именно он начал пользоваться у покупателей наибольшим спросом, неожиданно став модным прибором. Выяснилось, что интерес к нему побудило появление в розничной торговле импортных чаёв из чаепроизводящих дружественных стран, обретших независимость бывших английских колоний Цейлона и Индии. От привычного грузинского их отличали хорошие вкусовые качества, и они завоевали в СССР огромную популярность. Охотно раскупались в стране и купажируемые чаи отечественных чайных и чаеразвесочных фабрик, которые для улучшения качества грузинского и азербайджанского чайного сырья добавляли в них индийский и цейлонский чай. Эти чайные новинки вызвали бум среди уже потерявших надежду на появление в советской торговле хорошего чая покупателей. У них даже возникла мода на чаепития из престижной заварки и с успехом полюбоваться электрическим самоваром. Не остались в стороне от такой затеи и заведения общественного питания, кафе и рестораны. Однако оказалось, что идущие ещё от русского жарового самовара многие традиции приготовления и употребления чая успели позабыться, люди восстанавливали их вслепую, полагаясь на семейные предания.

Прознав об этом через прессу, историк, сам большой любитель чая В.В. Похлёбкин взялся написать книгу «Чай, его типы, свойства, употребление». Она вышла в свет в 1968 году и стала бестселлером, посему через год пришлось её переиздать. А в 1981 году книга вышла в дополненном и переработанном варианте. Отдельная глава в ней «Чай и связанные с ним русские нравы и обычаи» посвящалась культуре русского чаепития. Это был первый шаг к её возрождению в стране. В него включился патристичный краснодарский чаевод Устим Генрихович Штейман. Будучи директором чаеводческого совхоза совхоза «Дагомысский», он выступил в 1972 году инициатором создания агрофирмы «Краснодарский чай».

На Черноморском побережье Краснодарского края России первые 800 чайных кустов были посажены украинским крестьянином – переселенцем И. А. Кошманом ещё в 1901 году. Его насаждения послужили основой закладок в 1936 году семенных чайных плантаций под Адлером. А в 1949 году здесь организовали два первых чайных хозяйства, объединённые затем в чайный совхоз «Дагомысский». Из собираемого на его чайных плантациях чайного листа начали производить краснодарский чай – самый северный в мире. В 1967 году он удостоился высшей награды на Международной дегустационной выставке в Брюсселе. Вот и зародилась у окрылённого успехом директора У. Г. Штеймана идея на основе его хозяйства создать агрофирму «Краснодарский чай», объединив в нём чайные плантации и фабрики края. Он был назначен её первым директором, под началом которого здесь освоили промышленное возделывание и производство краснодарского чая. За это ему присвоили высокое звание Героя Социалистического труда СССР. Его заслугой было и то, что он превратил агрофирму «Краснодарский чай» в своеобразный центр возрождения русского традиционного чаепития с организацией экскурсий, семинаров, выставок, дегустации чаев.

В. В. Похлёбкину и У. Г. Штейману выпало стать главными энтузиастами возрождения традиций русского и российского чаепития во всероссийском масштабе. У них нашлись сторонники и последователи по всей стране. С их подачи во многих российских городах начали проводиться дни чая, открываться дома чая и клубы любителей чая при домах культуры.

После прекращения существования СССР в декабре 1991 года входившие в него союзные республики стали независимыми государствами. Российская Федерация, Азербайджанская республика и Республика Грузия унаследовали от него право быть главными производителями чая в Европе. К сожалению,

с потерей грузинским чаем спроса на рынке его производство в этой стране прекратилось.

России от советского прошлого досталось также название одного из самых чаепотребляющих государств Евразии и мира. Во второй половине XX века СССР вышла по этому показателю на четвёртое место на планете. В современной России пьют чай не меньше. Сегодня россияне могут купить его в любом продовольственном магазине или торговом центре. Имеющиеся в них чайные отделы располагают широчайшим ассортиментом чаёв, поставляемых как российскими, так и зарубежными чаеоторговыми компаниями.

Современные русские люди отдают предпочтение натуральному чёрному байховому или рассыпному чаю из таких чаепроизводящих стран, как Индия, Шри-Ланка, Кения, Индонезия, Вьетнам, Китай.

Популярностью у них пользуются также ароматизированные чаи с добавлением ароматных растений и веществ. В качестве брендов в торговле и общественном питании утвердились и чайные смеси с использованием дикорастущих и культурных растений из экологически чистых мест.

Чай в современной России является национальным напитком не только русских, но и других проживающих в ней народов. Только самовары, даже электрические, встречаются на чаепитиях теперь редко и вытесняются ново-

модными электрическими приборами. Но самоварная продукция в Туле всё ещё продолжает выпускаться, правда, незначительными партиями и в основном для предприятий общественного питания.

Забыть о самоваре не дают регулярно проводимые фестивали чая, русского и российского чаепития, а также ежегодно отмечаемый Международный день чая. На них нередко устраиваются парады старинных русских самоваров, хранящихся в музеях в качестве экспонатов и привлекающие внимание посетителей красотой и изяществом форм, филигранной отделкой деталей.

Не перевелись ещё любители попить чайку из настоящего самовара на свежем воздухе, загородной даче, в вечернем саду с душистым мёдом и вареньем. Знатоки уверяют, что самоварный напиток отличается особыми свойствами, и на вкус приятнее, и пить легче.

Не обходится без живого участия самовара на народных праздниках. Он и сегодня остаётся их атрибутом и символом идущих от русских чаепитий традиций гостеприимства, дружбы и добрососедства. Как и в былые времена, здесь продолжают звучать задорные русские народные частушки про чай:

**Чай напитков всех милее,  
Самовар большой кипит –  
В холода всегда согреет,  
Летом жажду утолит.**

