**Проект-тренинг «Чаепитие по-английски и по-русски»**

Татьяна Олеговна Соловьева,

учитель английского языка

высшей квалификационной категории

МБОУ Карсунская средняя школа

им. Д.Н. Гусева.

***Мотивация выбора темы:*** Более двадцати пяти лет я преподаю английский язык. На мой взгляд, в начале обучения иностранному языку учителю необходимо познакомить детей со страной изучаемого языка, традициями и обычаями народа, его культурой и историей, особенностями и характерными чертами жителей. Школьники должны захотеть овладеть языком, чтобы, к примеру, побывать в стране, где люди разговаривают на изучаемом языке, своими глазами увидеть то, о чем рассказывал учитель, о чем говорилось в текстах учебника иностранного языка. «Five o’clock Tea», пoслеoбедeнный чай или пятичасoвoй чай – самая извeстная английская традиция, о кoторoй мы вспoминаeм сразу, как толькo заходит рeчь об Англии и ee oбычаях.

На своих занятиях я обязательно стараюсь провести сравнительную характеристику между Россией и Англией, вместе с учащимися пытаемся разобраться, что между нашими странами общего и каковы различия. Если говорить о чаепитии, по-моему, ни у кого не возникнет сомнения по поводу того, что чаепитие является одной из самых популярных и многовековых традиций и русского народа тоже. А что объединяет и что различает наши нации в традиционном употреблении чая? Какова история чаепития в России и Англии? Что об этом говорит в повести «Левша» Николай Семенович Лесков? Эти вопросы меня заинтересовали при выборе темы. Кроме того, замечу, что я очень люблю чай.

***Цели проекта:*** Исследовать традиции чаепития в России и Англии; расширить представления о традициях чаепития в России и Англии благодаря повести Н.С. Лескова «Левша».

***Задачи:***

- нaйти характeрные осoбeнности aнглийского и русскoго чaeпития в сказе Лескова;

- изучить мaтeриал пo тeме исслeдования;

- прoaнaлизировать и описать истoрию и трaдиции чаeпития в России и Англии;

- найти схoдствa и рaзличия в трaдициях русскoго и aнглийского чaeпития;

- дoкaзaть нeобходимость изучeния нaрoдных трaдиций в цeлях лучшего понимaния a нглийского и русского языков.

***Гипотеза проекта***: традиции чаепития в России и Англии имеют больше различий, чем сходств.

***Объект исследования*** ‑ культура чаeпития.

***Предмет исследования*** ‑ английские и русские народные традиции чаепития в повести Н.С. Лескова «Левша» и в материалах интернет-сайтов.

***Теоретическая и практическая значимость*** проекта заключается в том, что собранный материал может использоваться на уроках английского языка и на внеурочных занятиях по страноведению в школе.

1. **Определение слова «чай»**

Согласно ГОСТ 32593-2013 «Чай и чайная продукция. Термины и определения (с Поправками)», чай ‑ пищевой продукт, изготовленный из чайного листа и не содержащий других компонентов.

А вот определение слова «чай» в «Словаре русского языка» С.И. Ожегова: «культивируемое вечнозеленое растение, высушенные и особо обработанные листья которого при завтраке дают ароматный тонизирующий напиток; напиток, настоянный на таких листьях»[[1]](#footnote-2).

Хотите знать, откуда появилось в русском языке слово «чай»? Давайте обратимся к «Этимологическому словарю школьника» Л.В. Успенского: «Чай ‑ это китайское слово. В языки Европы оно проникло двумя путями: народы Запада вывезли его из Южного Китая, где это растение именуется «te» (отсюда ‑ немецкое «tее», английское «tea»). Мы, русские, торговали с китайцами северных провинций; они чай называют «ча»; отсюда и наше «чай».

1. **История появления чая в Англии и в России**

Мне пришлось обратиться к интернет-источникам, чтобы узнать историю появления чая в Англии и России. Вот что я выяснила.

«История английского чая началась около пятисот лет назад. Раньше этот напиток был прерогативой исключительно аристократии. Но, примерно с середины XIX века, его наконец-то могли позволить себе и обычные люди, так как производство чая достигло промышленных масштабов.

Некоторые источники заявляют, что первым, кто попробовал в Англии чай, был Карл Второй. В 1664 году одна из индийских компаний подарила ему сухие листья чайного дерева. Заварив сырье, король был приятно удивлен необычным вкусом, легким ароматом и неожиданным послевкусием. Буквально через несколько месяцев напиток стали подавать на официальных мероприятиях для аристократов, придворных дам и господ.

Обычным людям чай был недоступен еще долгое время. Но другие источники опровергают эту информацию. Нет, то, что Карл Второй действительно пил этот напиток, не подлежит сомнению. Дело в ином. Есть свидетельства того, что чай завезли несколько раньше португальские поставщики – еще в 1659 году. Первым купил чайное сырье Томас Гаравэй, владеющий на окраине Лондона кофейней. Он даже дал рекламное объявление, в котором приглашал всех желающих попробовать китайский напиток, который способен излечивать от всех болезней. В 1660 году английский чиновник сэр Сэмуэль Пипс, который часто делал записи о жизни лондонцев, написал в своем дневнике, что собирается послать за китайским зеленым чаем и впервые попробовать новый для себя напиток.

В любом случае, чай долгое время был очень ценным и дорогим напитком. Чтобы ввезти в Англию чайные листья, необходимо было заплатить баснословные налоги. А потому на это решались только отчаянные купцы, желающие хорошо заработать на продаже чая аристократам и просто богатым людям.

Прошло время, и чай решили пустить в массы. Причиной тому служило не просто желание поделиться полезным напитком с обычными людьми. Это была вынужденная мера. Дело в том, что качество питьевой воды в Лондоне оставляло желать лучшего. Рабочее население столицы искало напитки, помогающие утолить жажду, согреться и справиться с многочисленными болезнями. В основном предпочтение отдавалось алкоголю. Внутрь активно употребляли портвейн, джин и пиво. Регулярное использование спиртосодержащей продукции, как антисептика, не могло не отразиться на качестве выполняемой работы. Алкоголизм прогрессировал, поэтому чай в Англии ‑ больше чем чай. Обладая отличными антиоксидантными свойствами, этот напиток поистине стал чудесным спасением и оздоровлением целой нации».[[2]](#footnote-3)

«Между прочим, в России чай попробовали раньше, чем в Англии. В Европу сухой чай поставлялся морским путем, к нам – сухопутными караванами. «Путь чая» из Китая до Москвы занимал 16 месяцев! Будучи изначально дорогим, он почти полностью в начале XIX века заместил традиционный для России квас.

Уже в 1567 году казачьи атаманы Петров и Ялышев, побывавшие с экспедицией в Китае, описали диковинный напиток, доселе неизвестный в России. После казачьей экспедиции в Китай никто не проявил тогда интерес к чаю, кроме членов самой экспедиции. В этот период происходит активное завоевание Сибири, и, следовательно, сближение границ Китая и Российской империи, открываются возможности новых торговых направлений.

Впервые в западной России чай попробовали в 1618 году, когда китайские послы представили царю Михаилу Федоровичу (первый царь из династии Романовых) несколько образцов чая. Но это событие опять осталось незамеченным.

Началом полноценной истории чая в России можно считать 1638 год, когда российский посол Василий Старков привез чай в подарок от западномонгольского Алтын-хана. Восточный сосед буквально навязал 64 кг чая в обмен на соболиные шкурки. Посол чувствовал себя глубоко обманутым, когда представил перед царем ханский подарок в виде «каких-то листьев». «Как так? Обменять пушнину и серебро на 2 пуда какой-то сенной трухи?». Но вскоре ситуация прояснилась иной стороной. «Не знаем, листья какого дерева или травы, но варят их в воде», – отчитался Старков перед государем. Царь Михаил Федорович пригласил бояр на дегустацию «сушеных листьев» – все сидевшие за столом были очарованы ароматным бодрящим напитком. Да и царь не остался равнодушным.

Так чай появился в России и начал активно проникать в российскую обыденность, но из-за своей редкости был доступен только высшим слоям общества. Спустя 30 ‑ 40 лет после первого русского чаепития, редкий сорт чая уже можно было купить на ярмарках. Но все-таки он оставался недоступным простому люду в силу своей дороговизны еще достаточно длительное время.

Хорошим поводом для удешевления чая и удовлетворения спроса явился подписанный в 1698 году Нерчинский торговый договор, согласно которому была определена граница между Россией и Китаем по реке Аргуни. Чуть позже с Китаем был подписан новый торговый договор, подразумевающий частную беспошлинную торговлю между государствами.

Несмотря на торговый союз, стоимость чая оставалась высокой, из-за чего тот был «по карману» по-прежнему только богатой прослойке русского населения. После смерти Екатерины Великой (1796), цена на китайский чай упала, от чего тот распространился по всему русскому, сначала городскому обществу, постепенно замещая традиционный русский напиток – квас. Именно с начала XIX века начинается массовое распространение чая по Российской империи».[[3]](#footnote-4)

1. **Основные традиции английского чаепития**

Давайте теперь вместе разберемся в особенностях чайных традиций в Англии.

«Основные традиции и сам ритуал английского чаепития не меняется уже много лет. Даже не столь важное мероприятие может стать поводом для его организации. Приготовление напитка и сервировка стола имеют свои традиции:

• В чайник наливают столько воды, сколько необходимо для одного употребления чая всеми присутствующими.

• Вода должна использоваться только пресная и чистая.

• В отдельную посуду, которая напоминает обычную кастрюльку, насыпают сухую чайную заварку и заливают ее водой.

• Напитку нужно настояться минут пять. Дольше его заваривать не нужно, так как, по мнению англичан, он потеряет свой особый вкус и аромат. Посуду с заваркой устанавливают на водяную баню, чтобы поддерживать оптимальную температуру напитка.

• Если для заваривания используются чайные пакетики, то перед употреблением готового напитка их обязательно вынимают.

• На официальном приеме каждому гостю обязательно ставят комплект для чаепития: фарфоровые чашку и тарелочку, щипчики для сахара (англичане отдают предпочтение рафинаду), ложечку. В центре стола стоит закрытый кувшин, наполненный горячей водой (чтобы при желании гость мог добавить в чашку кипяток), емкость с молоком, сито для процеживания, *зава́рник*.

• Чай наливают себе в чашку с помощью специальной ложки. Также это могут делать непосредственно из кастрюли с заваркой. Если чай заварной, то предварительно на чашку устанавливают ситечко.

• Каждый гость добавляет сахара и молока столько, сколько посчитает нужным.

• Если гости еще не напились чаю, можно повторить весь ритуал по второму кругу. Вы никогда не увидите, как англичанин второй раз заваривает одну и ту же заварку или пьет остывший, слишком настоявшийся напиток. Необходимо все повторять заново со свежим чайным сырьем.

Также есть некоторые правила, которые соблюдают во время английского чаепития:

• Когда все сидят во время употребления чая, блюдце должно оставаться только на столе. По этикету можно поднимать только чашку.

• Если во время чаепития гости прогуливаются по помещению, то блюдце держат в левой руке, чашку – в правой.

• Если человек сидит в кресле или на стуле, и возле него нет стола, блюдце можно поставить на колени.

• Чашку берут указательным и большим пальцами за ушко. Остальные пальцы сложены, а не оттопырены.

• В богатых и аристократических домах слугам не разрешается входить в комнату, где проводится чаепитие».[[4]](#footnote-5)

**4.** **Основные традиции русского чаепития**

А какова «технология» чаепития в России?

* Чай, а точнее способ его приготовления, идеально вписывался в русскую ментальность: сердечность, теплота и близость, – все это создало свою национальную традицию чаепития. Традиция предписывала использовать листовой чай черных сортов.
* Для заварки использовался толстостенный фарфоровый чайник с дырочкой на крышке для выхода пара.
* Вначале чайник обдавали кипятком, затем сыпали заварку. Несколько минут она упаривалась в кипятке.
* Затем ее отливали в кружку и выливали назад в чайник. Так чай «женили» ‑ он становился более ароматным и насыщенным. Добавляли крутой кипяток и оставляли для насыщения, накрыв стеганой «матрешкой» или «петухом» ‑ образцами народного декоративного искусства.

Не меньшей гордостью хозяйки была и скатерть с кружевным украшением. При важных гостях и торжествах подавали в чашках из дорогого сердцу сервиза. В русской традиции принято пить чай без молока, чтобы он не потерял настоящий вкус.

Сложились разные субкультуры чаепития. Появились сугубо русские изобретения, такие как тульский самовар и металлические подстаканники. Еще одна российская особенность – разливала чай только сама хозяйка дома.

Были небольшие различия традиции по социальным сословиям. В дворянском обществе оно было изысканным способом общения. Летом собирались на веранде с прекрасным видом на окрестный пейзаж. На стол подавались различные сладости и выпечки, а чай пили из фарфорового или фаянсового чайного сервиза.

В старокупеческих семьях чаевничали часто и основательно, дуя на блюдца, по 5 ‑ 7 чашек. Стол ломился от различных выпечек и кушаний. Самовар ставили на стол беспрестанно.

В мещанских семьях это было легким атрибутом вечеринки. Накрывался стол с легкой сервировкой. Приглашенные гости вели душевные беседы, пели романсы и танцевали.

Простой народ позволял себе отдых за самоваром после трудового дня. Пили чай с сахаром вприкуску, с медом, вареньем и калачиками. Это было время уединения и покоя в семейном кругу. Церемония завершалось, когда все клали перевернутую вверх дном чашку на блюдце.

Можно провести сопоставление нашей национальной «чайной церемонии» не только с чаепитием в Англии, но и в других европейских странах. Что же касается Англии и России, то нетрудно понять, почему именно в этих странах полюбили чай: англичан донимает сырая дождливая погода, россияне вынуждены терпеть долгую морозную зиму. Так что русский чай в зимнюю стужу всегда желаннее чая где-нибудь в Берлине или же Париже. Вот как описано это в стихотворении замечательного нашего журналиста, поэта и прозаика Ильи Эринбурга, которое, кстати, не имеет названия (только три звездочки ‑ «\*\*\*») и состоит всего из одного предложения:

Когда в Париже осень злая

Меня по улицам несет

И злобный дождь, не умолкая,

Лицо ослепшее сечет, ‑

Как я грущу по русским зимам,

Каким навек непостижимым

Мне кажется и первый снег,

И санок окрыленных бег,

И над уснувшими домами

Чуть видный голубой дымок,

И в окнах робкий огонек,

Зажженный милыми руками,

Калитки скрип, собачий лай

И у огня горячий чай.

В русских городах было много трактиров и чайных, где посетители могли утолить жажду горячим чаем из огромного пузатого самовара. Одной особенностью русской традиции является изобретение подстаканника, так как невозможно было держать горячий стакан в руке. Такие подстаканники в настоящее время остались только в поездах».[[5]](#footnote-6)

Русский народ зарекомендовал себя как один из самых щедрых и гостеприимных. К гостям относились с особым уважением и предлагали на своем столе лучшие блюда. Обычай пить чай «вприкуску» с чем-либо пришел из Сибири. Баранки и бублики были лакомством во время чаепития. Аккуратно выполненные, аппетитные баранки украшали ярмарки, являясь простым и доступным угощением[[6]](#footnote-7).

**5. Сходства и различия русского и английского чаепития**

После проведенного сравнительного анализа могу предложить вашему вниманию его результаты:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основание для сравнения | Сходства | Различия |
| Историческое прошлое | Традиция чаепития в России и в Англии зародилась в одном и том же столетии. В обе страны чай привезли в XVII веке. | Русские люди познакомились с чаем раньше англичан, в 1638 году. В Англию чай впервые попал в 1664 году. |
| Антураж чаепития | В обеих странах чаепитие проходит в группе людей и является своеобразной формой общения. | Для англичан прежде всего важен стиль, обстановка дома в целом. Главное – произвести хорошее впечатление на гостей. Характерная черта русского чаепития – атмосфера душевности, покоя и радости, веселья, возможность испить чаю в приятной компании. |
| Количество приемов чая  | Являясь традиционным напитком в России и Англии, чай употребляется достаточно часто в обеих странах, по несколько раз в день. | Англичане пьют чай 6 раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиции чаепития. В России нет точного количества приемов чая в день, все весьма зависит от обстоятельств. |
| Употребляемые виды чая | Черный чай популярен в обеих странах | В России традиционно пьют исключительно черный чай. В Англии, согласно чайному этикету, гостю предлагают несколько сортов чая на выбор. |
| Особенности сервировки чайного стола | Чайные сервизы используют в обеих странах. | Непременным атрибутом русского чаепития всегда был самовар. Различна и традиционная форма чайного сервиза: в Англии предпочитают вытянутые формы, а в России любят пить чай их «пузатых» чашек. В России часто пьют чай из стакана в подстаканнике, тогда как в Англии такой предмет чайного стола отсутствует. |
| Угощение к чаю | В России и в Англии к чаю предлагаются угощения. | Английский чайный стол весьма сдержан на угощение по сравнению с русский чайным столом. |

1. **Чаепитие по-английски и по-русски в повести Н.С. Лескова «Левша»**

А что говориться о чае и о его употреблении русскими и англичанами в сказе Н.С. Лескова «Левша»? В третьей главе повести имеется следующее упоминание о русской традиции чаепития:

«Англичане все государю показывают: какие у них разные первые сорта, а Платов смотрел, смотрел да вдруг говорит:

‑ А покажите-ка нам ваших заводов сахар молво?

А англичане и не знают, что это такое молво. Перешептываются, перемигиваются, твердят друг дружке: «Молво, молво», а понять не могут, что это у нас такой сахар делается, и должны сознаться, что у них все сахара есть, а «молва» нет.

Платов говорит:

‑ Ну, так и нечем хвастаться. Приезжайте к нам, мы вас напоим чаем с настоящим молво Бобринского завода».

Согласно материалам интернет-сайтов, в Англии предпочтителен сахар-рафинад, в то время как в России «в почете» всегда был натуральный комковой сахар (сахарную голову разбивали на куски, а потом куски щипчиками дробили на маленькие кусочки).

А что же такое «молво»? В «Толковом словаре к сказу Н.С. Лескова «Левша»[[7]](#footnote-8) сказано: «Молво ‑ сахар молво. ‑ В 10 ‑ 20-х годах XIX века в Петербурге был сахарный завод «коммерции советника и кавалера» Я.Н. Молво». В Википедии можно найти такую информацию: «Молво ‑ фамилия известного петербургского купца Якова Николаевича Молво, крупнейшего сахарозаводчика, ставшего в 1816 ‑ 1818 годах первым председателем петербургской биржи».

В пятнадцатой главе повести мы встречаемся с еще одним упоминанием о чаепитии: «Они (*англичане*) его (*Левшу)* тоже и своим дамам казали, и там ему чай наливали и спрашивали:

‑ Для чего вы морщитесь?

Он отвечал, что мы, говорит, очень сладко не приучены. Тогда ему по-русски вприкуску подали. Им показывается, что этак будто хуже, а он говорит:

‑ На наш вкус этак вкуснее».

Чай вприкуску – это характерная русская чайная традиция: никаких излишеств простые русские люди себе ни в чем не позволяли (зачастую пили чай не в прикуску, а *вприглядку*). Кроме того, отсутствие сахара в самом чае давало возможность насладиться истинным вкусом этого напитка.

1. **Заключение**

В результате изучения интернет источников, текста повести Н.С. Лескова «Левша» выяснилось, что у английского и русского чаепития есть свои неповторимые особенности. Гипотеза, выдвинутая в начале работы, подтвердилась. Действительно, тpадиции чаепития в России и Англии имеют больше pазличий, чем сходств ‑ oт смысла, кoтopый тpадиционно вкладывается наpoдами в пpoцесс чаепития дo сеpвиpовки стoла и тpадициoнного угoщения.

**Список источников инфрмации**

1. ГОСТ 32593-2013
2. Лесков, Н.С. «Левша» / Лесков Н.С. Собр. соч. в двенадцати томах. Т. 2. ‑ М.: Правда, 1989.
3. Ожегов, С.И. Словарь русского языка / С.И. Ожегов. ‑ М.: Русский язык, 1984.
4. <http://teatips.ru>
5. <https://www.tea-terra.ru/2014/02/27/14133/>
6. <http://tea.volny.edu/>
7. [https://prochaj.ru](https://passionfortea.kharkov.ua/istoriya-anglijskogo-chaya-i-chaepitie-v-anglii/)
8. <https://daochai.ru/blog/istorija-chaja/istorija-chaja-v-rossii.html>
9. <https://natali-dev.ru/lichnoe-razvitie/tradicii-chayapitiya/>
10. <https://zavarka.life/chajnaja-kultura/russkoe-chaepitie.html>
11. [https://ru.wikipedia.org/wiki/Википедия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F)
1. Ожегов С.И. Словарь русского языка. ‑ М.: Русской язык, 1984. ‑ С. 779. [↑](#footnote-ref-2)
2. [https://prochaj.ru](https://passionfortea.kharkov.ua/istoriya-anglijskogo-chaya-i-chaepitie-v-anglii/) [↑](#footnote-ref-3)
3. <https://daochai.ru/blog/istorija-chaja/istorija-chaja-v-rossii.html> [↑](#footnote-ref-4)
4. [https://prochaj.ru](https://passionfortea.kharkov.ua/istoriya-anglijskogo-chaya-i-chaepitie-v-anglii/) [↑](#footnote-ref-5)
5. <https://natali-dev.ru/lichnoe-razvitie/tradicii-chayapitiya/> [↑](#footnote-ref-6)
6. <https://zavarka.life/chajnaja-kultura/russkoe-chaepitie.html> [↑](#footnote-ref-7)
7. Такие словари, составленные школьниками, легко можно найти на «просторах интернета». [↑](#footnote-ref-8)