**История чая**

История чая в России насчитывает не одну сотню лет. Уже в 16 веке в небольших количествах чай привозился на Русь как дорогой подарок от азиатских посланников. В 1576 году два казачьих атамана привезли русскому царю в качестве подарка от китайского императора коробочку с дорогим желтым чаем. Но письменных подтверждений этого события не сохранилось. Официальная история чаепития в России ведется с 1638 года. По легенде монгольский хан прислал в подарок Михаилу Федоровичу, первому царю династии Романовых, четыре пуда чайного листа. Вначале чай не очень понравился царю и боярам. Но уже тогда царем и боярами было подмечено, что заморский напиток «отвращает от сна» и помогает лучше переносить долгие церковные службы и заседания в Думе.

При царе Алексее Михайловиче чай вновь попадает в Россию. Известно, что в 1655 году царский лекарь успешно использовал чай для лечения болезни желудка у Алексея Михайловича. С этого момента целебные свойства чая оценили по достоинству. А в 1679 году русский посол Головин заключает с китайским императором договор о поставках чая в Россию. Так потянулись к Московскому Кремлю караваны с ценной сушеной травой по Кяхтинскому тракту.

Кстати, чай, доставленный караванным путем через монгольские степи, ценился гораздо выше, чем чай, привезенный по морю, поскольку сохранял все свои вкусовые и целебные свойства.

Постепенно чай стал входить в жизнь русского человека. К 17 веку чай стал частым гостем в царских палатах и боярских домах. В 18 веке чай пьют в дворянских и зажиточных купеческих семьях, а в 19 веке чай распространяется повсеместно. Например, уже к 1847 году в Москве насчитывалось более тысячи специализированных чайных магазинов. Чай стоил очень дорого и долгое время был доступен только высшим классам. Ведь чай обменивался на дорогие меха и облагался пошлиной. В 18 веке чай был в 110 раз дороже икры. В дворянских домах хозяйка, как правило, берегла чай как зеницу ока и поэтому нередко хранила его не в кладовой с другими продуктами, а в собственной спальне. Таким образом, в народе чаепитие долго оставалось символом зажиточности и богатства, а знакомое всем выражение «дать на чай» означало проявление особой щедрости.

И только в 18 веке чай окончательно вошел в русский быт и стал воистину национальным напитком. В 19 веке появляются чисто русские заведения – чайные, которые быстро завоевали любовь простого народа. Характерной чертой чайных были длинные общие столы, за которыми было удобно вести беседу и делиться новостями.

К началу 20 века Россия по праву стала самой чаепотребляемой страной в мире.

Само слово чай по всей видимости,  заимствовано  непосредственно  из китайского языка, в котором (на кантонском диалекте) слово«ча» и обозначает «чай-напиток».

Слово «чай» в русском языке созвучно, а в некоторых грамматических формах — аналогично нынеустаревшему глаголу «чаять» (видеть, знать).

До середины [XIXвека](http://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/454) чай был основным товаром на [Макарьевской (Нижегородской) ярмарке](http://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/71350), с его перепродажи начинался очередной  годовой  цикл её работы.

Особого внимания заслуживают чайные традиции.

Чайный стол всегда был богат угощениями. В старину утром во время завтрака чай пили с хлебом, булками или баранками, сушками, калачами или печеньем. По воскресным дням и для званых гостей в купеческих домах пекли пироги, а среди интеллигенции было принято подавать бутерброды, халву, пирожные, фрукты, ягоды, орехи или восточные сладости. На купеческом столе были также ореховые вафли, французское и американское печенье, шоколадные конфеты, а крестьяне пили недорогой чай, заваривая его с мятой, листьями смородины, мяты, земляники или вишни, добавляя в него яблоки.

Чай также пили со сладким вишневым, клубничным, яблочным вареньем, с медом или вприкуску с кусочком колотого сахара. Варенье намазывали на хлеб или ели ложкой из блюдца. Сахар в 19 веке был совсем непохож на нынешний, рассыпной. Он был неосветленным и кусочками – хозяин дома откалывал его от большой «сахарной головы», а чай с ним пили «в прикуску». В отличие от рафинада, колотый сахар не растворялся моментально, но был долгоиграющим, как леденец, что помогало растянуть удовольствие. И, конечно, как и сегодня, в чай в Росии добавляли молоко, сливки или кружочек дорогого лимона, а иногда и фруктовые наливки.

Действительно, во многих семьях купцов и мещан было принято пить чай из блюдец. Однако чаще всего это было возможно только в узком семейном кругу, потому как такой способ чаепития считался неприличным и вульгарным.

Положено, чтобы чай разливала хозяйка, и только в случае крайней необходимости это действо доверяется старшей дочери. Следует не доливать один-два сантиметра от края чашки — это признак хорошего тона.

Еще один атрибут русского чаепития — специальные грелки, которыми накрывают заварочный чайник. Сшитые из плотного материала колоритные петухи, сказочные птицы или куклы-матрешки по-настоящему украшают стол.

Особая гордость радушной хозяйки — чайный сервиз, который она достает из буфета по особо торжественным случаям. При сервировке праздничного стола для чаепития его положено накрывать красивой скатертью.

Особенностью русского чаепития является так называемая «двухчайниковая» заварка: заварка разливается из заварочного чайника по чашкам, а затем разбавляется кипятком. Однако изначально в чай кипяток не добавляли. Такая традиция сложилась в рабоче-крестьянской среде по причине экономии, а затем была перенята другими слоями населения.

А о традициях нижегородского чаепития я расскажу историей начала 20 века. Приехала как-то в гости к нижегородскому купцу и его семье молодая барыня из другого города, и гостеприимные хозяева усадили ее пить чай. По-нижегородски чай пили из ведерного самовара, с полотенцем на шее, чтобы вытирать пот, из блюдца и с колотым сахаром. Наливали чашку за чашкой и пили степенно, долго. Выпила и гостья уже не одну чашку чая, начала благодариить и отказываться. А хозяин ей и говорит: «Коль задницу не показываешь – еще пить будешь.». Барынька зарделась, засмущалась, но вынуждена была продолжить пить чай. И вот когда уже совсем невмоготу стало, вдруг задрала юбку ди и показала то место, о котором хозяин говорил. Смеху было. А все потому, что хозяин просил показать заднюю часть чашки – «задницу», первернув ее на блюдце. Такая фигура означала, что гость больше не хочет пить чай. Так было принято в купеческом Нижнем. По народной традиции перевёрнутый вверх дном стакан означал — всё, баста, больше не влезет!

В высшем обществе, начиная чаепитие, размешивали сахар в чашке и клали ложку на блюдце. А чтобы показать хозяевам, что больше не желает чая, гость возвращал ложку в пустую чашку.

За чаепитием совершались сделки, мирились враги, договаривались о помолвках, приданом, решали судьбы и просто приятно общались — чай стал неотъемлемой частью русской жизни.

Развитие потребления чая способствовало подъёму тех отраслей промышленности, котоые были прямоили косвенно связаны с чайной торговлей. Так, в [Туле](http://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/14719) широко развилось производство [самоваров](http://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/1350): к 1850-му  году  в

Туледействовало 28 самоварных фабрик, общий выпуск самоваров достигал 120000 в год.

Самовар стал непременным атрибутом русского чайного стола. Первые, самые древние самовары были похожи на котлы с крышками, не имели кранов, и варили в них тогда еще не чай, а сбитни — напитки с медом, пряностями и целебными травами. Лишь значительно позднее появились самовары-кофейники, дорожные самовары, называемые странниками, с коробками для чая и сахара, самовары со спиртовками для подогрева остывающей воды, самовары с разборными ножками и множество других.

Изготовление самовара — процесс достаточно трудоёмкий. В его производстве были задействованы рабочие различных специальностей: наводильщики, которые сгибали медные листы и задавали форму, лудильщики, токари, слесари, сборщики и чистильщики. Мастера в деревнях изготавливали отдельные части, привозили их на фабрику, где и собирали готовые изделия.

Целые деревни занимались изготовлением самоварных частей круглый год за исключением лета, когда работа велась на полях.

Вначале самовары изготавливались из красной (чистой) и зелёной меди, мельхиора, а позже стали использовать более дешёвые сплавы типа латуни. Встречались самовары и из драгоценных металлов – золота и серебра. Формы самовара также были очень разнообразны, и в одной только Туле их насчитывалось более 150 видов.

Со временем различных фабрик, выпускающих самовары, стало настолько много, что для того, чтобы определить производителя, на крышках самоваров стали проставлять клеймо, соответствующее каждой фабрике. Оно было чем-то вроде товарного знака, по которому можно было узнать производителя.

На нижегородских ярмарках по большой цене шли самовары мастеров Баташовых и Ломовых, Тейле, Ваныкиных, Воронцовых, Шемариных с фирменным клеймом.

Так самовар «обрусел» настолько, что поэт Вознесенский утверждал: русская душа «имеет форму самовара».

Это подтверждают и появившиеся в народе пословицы и поговорки. Где есть чай — там под елью рай. Чай пьешь — до ста лет проживешь.Выпей чайку — забудешь тоску. За чаем — не скучаем. И многие другие.

И конечно самоварную и чайную тему не обошли и наши классики.

Наиболее ярким примером служат творения великого Александра Сергеевича Пушкина. В романе «Евгений Онегин» поэт описывает какую роль в жизни играет чайная традиция.

Смеркалось; на столе блистая,

Шипел вечерний самовар,

Китайский чайник нагревая;

Под ним клубился легкий пар.

Разлитый Ольгиной рукою,

По чашкам темною струею

Уже душистый чай бежал,

И сливки мальчик подавал.

С чая Пушкин начинает свое другое произведение – «Станционный смотритель». Чай из самовара пили и в «Метели». Он служил зарядом бодрости ранним утром у помещиков.

Пушкин вносил чайные традиции очень умело, подчеркивая парой строк реалии жизни той эпохи.

Гоголь ясно дает понять, что чаепитие было довольно дорогим удовольствием, и позволить его себе мог не каждый. Главный герой повести «Шинель» Акакий, переходя к экономному расходованию средств, в первую очередь отказал себе в чае. Чай является важной деталью образа жизни героев «Мертвых душ».

Современники Федора Михайловича Достоевского отмечали его пристрастие к чайному напитку. Писатель предпочитал крепко-заваренный чай и непременно сладкий. Чаепитие часто встречается на страницах его произведений. Например в «Братьях Карамазовых».

В романе М.Ю. Лермонтова «Герой нашего времени» рассказчик называет чай и чугунный чайник «единственной отрадой в путешествиях по Кавказу».

Постоянно пьют чай герои Л.Н. Толстого, А.П. Чехова.

Такая добрая тема нашла отражение и в полотнах русских живописцев.

Можно вспомнить картину Б. М. Кустодиева Купчиха за чаем 1918 года.

На сегодняшний день самыми дорогими признаны самовары, изготовленные в начале прошлого столетия в мастерских Фаберже. Для их производства использовалось серебро, позолота. Также применялись уникальные техники по чеканке, выколотке, литью и просечке.

Рекорд самого большого самовара в мире принадлежит украинцам. Весит он более 3 центнеров, высота его 1,8 м, а объем 360 литров! Самовар работает в здании ж/д вокзала Харькова и может обслужить за день до 10 тыс человек.

Самым маленьким самоваром в мире считался 3,5-миллиметровый «микросамовар» слесаря Института радиотехники и электроники АН СССР В. Васюренко. Он рассчитан на кипячение 1 капли воды. Однако абослютный рекорд установил «российский Левша», мастер микроминиатюры Николай Алдунин. Его самовар высотой всего 1,2 мм! Изготовлен из золота и состоит из 12 деталей.