



ВРЕМЯ ПИТЬ ЧАЙ!

«Чай москвичи пили утром, в полдень и обязательно в четыре часа. В это время в Москве в каждом доме кипели самовары. Чайные и трактиры были полны, и жизнь на время замирала. Пили его вечером; пили, когда взгрустнется; пили и от нечего делать, и просто так. Пили с молоком, с лимоном, с вареньем, а главное — с удовольствием, причем москвич любил чай крепкий, настоистый и горячий, чтобы губы жег».

А.И. Вьюрков,
рассказ «Друг семьи».

ПОЯВЛЕНИЕ ЧАЯ В МОСКВЕ

Впервые в 1638 году чай привезли ко двору царя Михаила Федоровича в качестве подарка из Монгольского ханства. При правлении Екатерины II употребление чая в Российской империи приобрело массовый характер во времена «китайского бума» — повального увлечения элит Европы и России китайской культурой. До прихода чая русские традиционно пили взвары, сбитни и квасы, эти привычки сохранились и в «чайную» эпоху.

На русском рынке знали два вида чая: караванный (он же кяхтинский), который везли сухопутными маршрутами по Великому чайному пути и кантонский, который вывозился из Китая морем и уже через Европу попадал в Россию. Исторический моносортовый чай из китайских провинций Чжецзян, Юннань, Фуцзянь поставлялся к императорскому двору с XVIII века.



МОСКОВСКОЕ ЧАЕПИТИЕ

«Существует ли на земном шаре хоть один подобный город, в котором чай играет такую важную роль, как в Москве? ... Чай для москвича есть важный и необходимый предмет; потребность чая у москвича такого рода, что он скорее согласится не есть, нежели не пить чаю».

Н.В. Поляков, очерк «Чай».

Известный российский этнограф Сергей Максимов ввел выражение «повальное московское чаепитие». Жители других регионов часто называли москвичей «чаевниками», «чаевщиками» и «чаехлебами». Впрочем, они не обижались на такие характеристики, потому что чай действительно играл очень важную роль в их жизни.

Московское чаепитие – не процесс утоления жажды, а особый ритуал, наполненный философским смыслом. В старой Москве гость, заставший хозяев за чаем, приветствовал их словами: «Чай да сахар, милости вашей!». На это следовал традиционный ответ-приглашение: «Милости просим!». На стол выставляли еще одну чашку — для гостя.





С московским чаепитием связано множество традиций, мифов, поговорок и примет. В своем произведении «Друг семьи» А.И. Вьюрков писал, что у москвичей правильным считалось наливать стакан доверху, тогда и жизнь будет полнее. Если самовар потрескивал на углях и «пел песни», суеверные горожане полагали, что это к добру. Если же он сильно свистел, это, напротив, было плохим признаком — ждали неприятностей. Но самой плохой приметой считалось, если самовар распаялся.

У москвичей были и условные обозначения, которые были понятны только им. Например, если в чайной или трактире гость, выпив десяток порций, оставлял стакан в сторону, это вовсе не значило, что он напился. А вот когда он, перевернув стакан вверх дном, клал на него остаток сахара и благодарил, значило, что с чаепитием покончено.

Чай любили представители всех сословий: и купцы, и крестьяне, и рабочие, и высшее сословие, духовенство, аристократия. Поэтому и традиции были разные: от трактирных чаепитий до чаепитий на светских приемах и высоких собраниях.





ЧАЙНАЯ МОДА В МОСКВЕ

Москва была центром чайной торговли в России и законодательницей мод. С середины XIX века модным стало располагаться со своим самоваром на природе. В парках Москвы гуляющей публике предлагали отведать ароматного чаю с кренделями, калачами и пирожками. Гуляния с самоваром были в моде по всей Москве, но особенно в Марьиной Роще, Сокольниках, на Девичьем поле. В 1820-х русская водогрейная машина становится главным элементом московского шика и украшением интерьера. Более 100 самоварных московских фабрик изготавливали самовары на любой вкус. Тогда же в интеллигентских салонах среди мужчин вошло в моду чаепитие из стакана резного стекла в подстаканнике.

Чайные фарфоровые сервизы тоже появились благодаря увлечению чаем. Первоначально фарфор привозили из Китая, но в царствование Елизаветы Петровны появились порцелиновые мануфактуры сначала в Петербурге, затем в Москве. Так в 1766 году Франц Гарднер,

выходец из шотландцев, основал завод в Вербилках, а в 1832 году Терентий Кузнецов из легендарной династии фарфоровых королей основал фарфоровый завод в Дулево. Отсюда вышел знаменитый «кузнецовский фарфор», который триумфально завоевал золотые медали на международных выставках в Париже в 1889 и 1890 годах, а в 1903 году в Реймсе и в 1905 году в Льеже был удостоен Гран-при.

Состав чая варьировался в зависимости от пристрастий потребителя: значение имели социальное положение, состояние здоровья, пол, время суток. Крестьянам и рабочим людям настоящий чай долго оставался недоступным, и они чаще всего употребляли смеси из трав. Купцы и помещики сформировали самобытную культуру чаепития с ведерным самоваром и большим количеством еды и сладостей. При этом в чай и к чаю часто добавляли спиртное – крепкие настойки и бальзамы. Чай пили и самые бедные студенты, хотя они едва ли могли купить осьмушку самого дешевого.