

Тема: «Традиции русского чаепития».

Форма проведения – музейный урок.

Основная возрастная категория: средний школьный возраст

Время проведения музейного урока: 45 минут

Цель: знакомство детей с понятием «традиционное русское чаепитие».

Задачи:

- Познакомить детей с традициями русского чаепития.
- Формировать представление о том, как и когда на Руси появился чай, какие традиционные предметы утвари и посуды использовались для чаепития.
- Познакомить с музейными экспонатами, представляющими собой предметы утвари и посуду, которая использовалась для традиционного русского чаепития.
- Развивать у детей любознательность, зрительное восприятие, внимание, память, мышление.

Методы и приемы:

- демонстрационный метод – рассматривание экспонатов, иллюстраций, просмотр видеоролика о русском чае;
- вопросно-ответный метод – рассказ-описание, пояснение;
- метод «погружения» в прошлое – прием формирования образов материальных предметов (опыты, рассматривание иллюстраций, экспонатов).

Оборудование и материалы: иллюстрации, видеоролик, экспонаты музея в разделе «Внутренний мир сибирской избы», предметы из фондов музея (несколько разновидностей самоваров, чайные чашки с блюдцами, чайные ложечки, ситечко для заваривания чая, сахарница, щипчики для сахара, стакан с подстаканником).

Ход занятия.

Добрый день, дорогие друзья. Я рада приветствовать вас в нашем школьном музее истории и быта.

Сегодня я предлагаю вам совершить удивительное путешествие в мир традиционного русского чаепития. Тем, кто любит чай, доподлинно известно, что процесс чаепития может быть долгим, приятным и проходит с большим количеством известных традиций, присущих каждому национальному правилу той страны, в которой проходит чайное действо. Пьют чай в Японии и Китае, Индии и Турции, чопорной Англии и, конечно же, в России. Какое оно, настоящее русское чаепитие? Что использовали наши предки для того, чтобы атмосфера русского чайного действа была душевной и приятной? Какие приспособления улучшали вкусовые качества чая, создавали особую атмосферу на Руси и дошли до наших времен? Обо всем этом мы с вами сегодня поговорим на нашем музейном уроке «Традиции русского чаепития».

А для начала, чтобы погрузиться в ту волшебную атмосферу, я хочу предложить вашему вниманию отрывок из очерка «Самовар» известного писателя народной жизни XIX века Ивана Тимофеевича Кокорева:

«Кипит медный богатырь; полымем пышет его гневное жерло; клубом клубится из него пар; белым ключом бьет и клопочет бурливая вода... Близко

наслаждение; готов душистый чай. Какой вкус, какой запах: что хочется, то пей! Чашка за чашкой, и вот мало-помалу во всем существе, по всем жилкам и суставчикам, разливается неизъяснимое самодовольствие; тепло становится жить на свете, легко и весело на сердце; ни забота, ни печаль не смеют подступить к тебе в эти блаженные минуты. Хорошо. Тихая лень обаяет душу и тело, все чувства в бессрочном отпуску; хлопотливому уму-разуму отдых, игривому рою мечтаний полная воля... Приходят и сумерки, задумчивые зимние сумерки. Кругом тишь и темь; сидишь в каком-то полузабытьи, дремать не дремлешь, но похоже на то. В легких облаках вьющегося пара вереницей мелькают фантастические лица; воображение уносится за тридевять земель, точно в пору детства, когда засыпаешь, бывало, под сказки бабушки и лежишь раздольною душою в тот волшебный мир, где живут Иван-царевичи с жар-птицами, бабы-яги да мужички с ноготок, борода с локоток...»

Чаепитие было одним из необходимых компонентов как праздничного, так и будничного препровождения времени. Чай в праздники пили в интеллигентных городских семьях и в дворянских усадьбах, в купеческих домах и в избах крестьян.

Считается, что впервые в Россию чай попал в 1638 году, когда царь Михаил Федорович Романов получил в дар несколько ящиков чая от китайских послов. Первоначально чай стал популярен, прежде всего, как лечебный напиток, но вскоре начал употребляться просто для удовольствия. К середине XVII века в Москве уже можно было купить до десяти сортов чая, а в 1679 году был заключен первый договор о поставке чая из Китая. Вскоре он уже продавался в лавках среди самых обыденных товаров. К середине XIX века в Москве насчитывалось более тысячи специализированных чайных магазинов. Северная столица значительно отставала от Москвы, там был всего один специализированный магазин, так как российская аристократия, по заведенному Петром I обычаю, предпочитала кофе.

Крестьяне в деревнях тоже чай не жаловали. Причина непопулярности этого напитка в народе была проста – чай был слишком дорог для крестьянина. А кроме того, на Руси издавна существовал собственный чай – Иван-чай (или кипрей узколистый), розовые и лиловые цветы которого в июне украшают лесные опушки. Издавна жители сёл (и наших тоже) занимались его выращиванием. Растение и впрямь необыкновенное: из длинных стеблей добывали волокно, корни перемалывали в муку, а из листьев делали чай. Причём, что интересно, их не просто высушивали. Технология изготовления чая из кипрейных листьев очень напоминала ту, которую используют при производстве настоящего чая. Листья ферментировались, а потом слегка поджаривались в печке, в итоге настой получался темным и без травяного запаха.

Сейчас я предлагаю вашему вниманию небольшой фильм, который расскажет об этом незаслуженно забытом исконно русском напитке.

Просмотр фильма «Сказ о русском чае» (6 мин).

Заваривали на Руси травяные чаи и из других растений: ежевики, смородины, мяты, земляники, брусники. Часто шли в дело лесные ягоды, слегка подсушенные в печке. В деревнях такая заварка всегда была под рукой, тогда как настоящий чай нужно было покупать.

Высокая стоимость чайного листа была обусловлена большими расходами по его транспортировке из Китая в Россию. Он поступал в Петербург и Москву сухопутным путем через Монголию, Сибирь, Урал, Север Европейской России.

Поскольку в 1730-1740-х годах фунт (1 фунт = 0,454 кг.) чая стоил от двух до шести рублей в зависимости от сорта и времени покупки. Меж тем пуд (1 пуд = 40 фунтам = 16,38 кг) меда стоил трешку, пуд икры — 1 р. 75 к., а пуд ветчины — полтину. *(По ходу урока немного затрагивается и вопрос о старинных мерах веса – детям поясняется, что вес измерялся не в граммах и килограммах, а в фунтах и пудах).* Одним словом, деликатес, доступный весьма ограниченному кругу состоятельных людей. Поэтому многие почитатели этого напитка добавляли к нему разных лечебных травок, а то и хуже. Могли в чай добавить для увеличения веса спитый высушенный чай, или высушенную тертую морковь, подкрашенные опилки.

Со второй половины XIX в. чайный лист значительно подешевел, так как его стали перевозить морским путем из Кантона в Одессу. Теперь уже чаепития стали устраиваться и в домах небогатых горожан.

Наибольшее же распространение этот напиток получил в России в последней трети XIX в., особенно после строительства Сибирской железной магистрали, значительно удешевившей транспортировку чая. С этого времени чаепития стали рассматриваться как элемент национального бытового уклада.

Как вы думаете, какой атрибут является самой важной частью традиционного русского чаепития?

Варианты ответов детей.

Конечно же, неотъемлемой частью именно нашего, русского чаепития является самовар. Что это за приспособление? И почему к самовару по сей день сохранилось уважительное и бережное отношение не только как атрибуту древней старины, но и как к важной части жизни русского общества?

В Словаре русского языка говорится, что самовар – это металлический прибор для кипячения воды с топкой внутри, наполняемый углями, а в Толковом словаре живого великорусского языка В.И. Даля сказано, что самовар – водогрейный для чаю сосуд, медный, с трубою и жаровнею внутри.

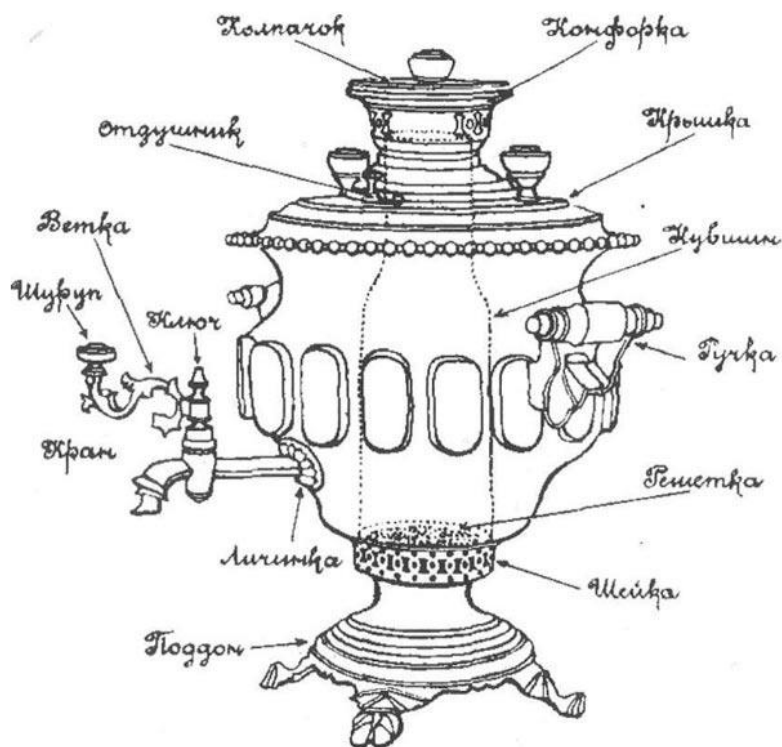
В словаре указано функциональное предназначение самовара – нагревать воду, но для русского быта и всего уклада жизни самовар значил гораздо больше, чем просто водонагревательный прибор. Самовар был необходим и в доме столичного петербургского аристократа, и в трактире или чайной для посадского небогатого люда.

Во 2-й половине XIX века выделяются крупные самоварные фабриканты – «самоварные короли»: Ломовы, Баташевы, Тейле, Воронцовы, Шемарины. Самовары, сделанные на этих фабриках, пользовались особой популярностью. Ни одна русская выставка в России и за рубежом не обходилась без их

самоваров. За лучшую продукцию на выставках фабриканты получали награды, а оттиски с медалей шли на стенки самовара. В течение столетий менялись фасоны самоваров. К концу XIX века их число доходило до 165.

Показ экспонатов – нескольких разновидностей самовара.

Давайте мы поподробнее рассмотрим устройство самовара.



Показ схемы устройства самовара и показ деталей на одном из экспонатов.

Одним из важных достоинств самовара являлось то, что он позволял точно поймать момент, когда температура воды годится для заваривания чая: ведь большинство его сортов нельзя заваривать крутым кипятком. Стенки самовара усиливали звук, и сидящие за столом слышали, как самовар сначала шумел, потом пел и, наконец, бурлил. Чай нужно заваривать, как только самовар начал петь.

Будучи украшением дома, самовар с момента своего появления занял особое место среди медных бытовых изделий, очень быстро став одним из самобытнейших предметов русского декоративно-прикладного искусства.

Появился самовар не сразу. Его прадедушкой был сбитенник.

Сбитенники были известны и широко распространены уже в XVIII веке, а вот когда родился первый из них, неизвестно – внешне он напоминает чайник с большим изогнутым носиком, внутри у него припаян кувшин, куда помещались угли (позднее такое устройство кувшина мы увидели в самоваре), а внизу сбитенника находилось поддувало.

Может быть, кто-то из вас знает, что такое сбитень?

Варианты ответов детей.

Сбитень – горячий напиток с медом и лекарственными травами. Он был чрезвычайно популярен на Руси до повсеместного распространения чая.

Русское чаепитие – это часть жизни и судьбы русского народа. Русское чаепитие — это поэзия. Это доброе русское гостеприимство. Это круг друзей и родных, теплый и сердечный покой. К середине XIX века чай становится русским национальным напитком. Чаепитие прочно входит в быт русских людей всех сословий и является неотъемлемой частью их общения. Универсальной традиции русского чаепития никогда не существовало. Разные слои русского общества отличались своей культурой чайного застолья. Как отмечал русский писатель М. Загоскин, «... везде забавлялись и везде пили чай.

У господ день начинался, как правило, с чая, который предшествовал завтраку. Для этого чайный стол накрывался тонкой крахмаленной скатертью, на столе помещали начищенный самовар с полоскательницей под краном. Рядом с самоваром ставился чайник с ситечком, сахарница со щипчиками, чайница, ложечка, стаканы с блюдцами, либо чашки.

Показ экспонатов.

Чай заваривался прямо за столом. На чайном столе в определённом порядке расставлялись корзиночки с печеньем, бисквитами, сухарями, тартинками, вазочки с вареньем, мёдом, масло в хрустальной масленице, сливки в молочнике. Пить чай с молоком или со сливками – обычай, пришедший в Россию из Англии, где чай с молоком обязательно подавался на завтрак. Чужая традиция прижилась на новом месте, стала «своей», молочники непременно входили в состав чайных сервизов.

Ещё в первой половине XIX века был заведён обычай, по которому чай из самовара разливала хозяйка дома или её старшая дочь.

Благодаря русским писателям 19 века мы можем представить картину русского чаепития (И.С. Шмелев, И.С. Тургенев, А.Н. Гиляровский, Н.В. Гоголь, А.Н. Островский и, конечно, А.С. Пушкин. В поэме А. С. Пушкина «Евгений Онегин», энциклопедии русского дворянского быта начала XIX века, есть описание вечернего чаепития.

*Смеркалось, на столе, блистая,
Шумел вечерний самовар,
Китайский чайник нагревая,
Под ним клубился пар.
Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам тёмною струёю
Уже душистый чай бежал,
И сливки мальчик подавал.*

В этих домах частым спутником самовара становится бульотка (от французского «кипеть») — металлический, разнообразной формы сосуд для кипятка, со спиртовкой, поддерживающей воду горячей, пока заново не поспевал самовар.

Во второй половине XIX века традиции дворянского чаепития оформились в строгие правила, которые надо было знать каждому светскому человеку. Хороший тон рекомендовал пить не спеша: дуть на чай, чтобы он остыл, почиталось невежеством. Обычно близкие люди или родственники

выпивали по три чашки – пить много чаю в гостях считалось неприличным. Желая показать радушной хозяйке, что вторая или третья чашка будет лишней, гость переворачивал чашку на блюдце или накрывал её блюдцем.

К середине XIX века чай стал поистине национальным напитком, не только дворянским, но и купеческим, мещанским, народным. В купеческой среде чаепитие осуществлялось с особым размахом. Купцы проводили за чайным столом долгие часы. Недаром в этой среде бытовало выражение «гонять чай», полностью отражающее пристрастие к неспешному, обстоятельному чаепитию. Чтобы нагреть самовар, требовалось от 40 до 50 минут. Чаепитие было своего рода ритуальным действием, праздником. Это был длительный процесс – за один раз выпивалось по 15-20 чашек чая. Говоря «приходите на чай», подразумевали приглашение на дружескую неофициальную беседу за чайным столом с пирогами.

Пили чай горячим, чтобы губы жёг. Чтобы не обжечься, наливали чай в блюдца и с прихлёбом, присвистом, а главное, с удовольствием. Выпивали несколько самоваров. Пили с молоком, с лимоном, с вареньем. Чай пили из блюдец, с сахаром «вприкуску». Использовали рафинад, а песок покупали только для кухни – от него чай становился мутным.

На праздничных столах прекрасные дорогие сервизы ставились вперемешку друг с другом. Чайные принадлежности – то серебряные, то фарфоровые, сахарницы могли оказаться и без щипцов, и с отбитой ручкой. Молоко подавалось прямо в глиняном горшке, из которого круглыми деревянными ложками наливали его в чашки. Сахар клал пальцами тот, кто разливал чай. Ассортимент фарфоровой посуды был невероятно велик: разнообразные чайники и чашки, чайные сервизы.

Знаменитый промышленник М.С. Кузнецов выпускал даже чашки с надписью «Чай пей» (ёмкостью 0, 25 л), «Пей другую» (0,5 л), «Хватит одной» (1 л). Чай из фарфоровых чашек чаще пили женщины, мужчины предпочитали тонкостенные стаканы, вставленные в витые подстаканники.

Показ экспонатов.

«Пара чая» – необходимый атрибут купеческого быта. Это словосочетание многие сегодня воспринимают, как «две чашки чая». Но это не так. «Пара чая» означает два расписных чайника: большой (доливной) с кипятком из огромного самовара и другой сверху маленький с крепко-крепко заваренным чаем (заварочный). «Пара чая» на столе — тоже дань традиции.

Еще одна традиционная тонкость, дошедшая до наших дней: чай в чашку принято не доливать до краев примерно на толщину мизинца. Современных объяснений этому два: первое – правила хорошего тона и второе – чтобы сразу не обжечь губы. Все это имеет место быть, но истина в том, что так именно наливать чай начали в богатых купеческих домах, демонстрируя тем самым свой достаток: в неполную чашку можно было, не жалея положить сахара или варенья — того, что на столах бедняков появлялось лишь по большим праздникам.

К середине XIX века самовар можно было найти уже и в избе богатого крестьянина. Беднейшее крестьянство и в XIX веке обходилось деревянной и

керамической посудой, а медная посуда долгое время была для бедняков непозволительной роскошью. В деревнях самовары передавались по наследству, из поколения в поколение. «Фабричные» самовары были дороги, поэтому в крестьянских избах чаще всего встречались самовары кустарного производства, самой простой формы – банки.

Особенностью народного чаепития было пить чай с «угрызением». «Угрызали» кусочки колотого сахара, а точнее, посасывали его, потому что разгрызть такой твердый сахар было чревато поломкой зубов. Кололи сахар сахарными щипцами, разбивая куски «сахарной головы» на мелкие части. Сахарная голова (конус из сваренного по особой технологии сахарного песка) весом от 0,405 г до 16 кг продавалась обернутой в синюю бумагу. Ее можно было приобрести целиком и дома разбить на куски, а чаще заказывали приказчику в магазине нарубить сахарную голову на определенный вес.

В народе существовало несколько «разновидностей» чаепития – «вприкуску», «внакладку», «вдогонку», «вприглядку». Как вы думаете, чем отличались эти способы? И чем это было обусловлено?

Варианты ответов детей, беседа о различных способах чаепития.

Пить чай несладкий, посасывая кусочек сахара, было более экономно, так как твердый и плотный кусочек колотого сахара медленно таял во рту. Этот способ еще называли «вприкуску», в отличие от «внакладку», когда сахар клали в стакан с чаем. Еще более экономичным было чаепитие «вприглядку» – для самых бедных, когда один-единственный на всех кусочек сахара лежал в центре стола на блюдечке и только своим видом «подслащивал» убогий чай. В бедных семьях чаще всего пили так называемый пустой чай. Пустым, как правило, был и сам стол.

Наш урок подходит к концу, и я предлагаю вам проверить знания, полученные сегодня, и разгадать небольшой ребус.

Предлагается ребус на листе формата А4 – один лист на группу из 6-8 человек (Приложение).

Прошли годы. Темп современной жизни, ее стремительность определяют и выбор блюд, и время, отводимое на трапезу. А так необходимо остановиться, оглянуться. И что может быть для этого лучше, чем русское чаепитие с самоваром!

*А нас уже влечет какой-то силой тайной
В знакомый тот приют, где с лаской обычайной
Вокруг стола нас ждет любезная семья.
Час дружеских бесед у чайного стола!
По-православному, не на манер немецкий,
Не жидкий, как вода или напиток детский,
Но Русью веющий, но сочный, но густой,
Душистый льется чай янтарною струей.
Там самовар родной, семейный наш очаг,
Семейный наш алтарь, ковчег домашних благ!
В нем льются и кипят всех наших дней преданья,
В нем русской старины живут воспоминанья;*

*Повсюду на Руси святой и православной
Семейных сборов он всегда участник главный-
Нельзя родиться в свет, ни в брак вступить нельзя,
Ни "здравствуй!", ни "прощай!" не вымолвят друзья,
Поэт сказал - и стих его для нас понятен:
"Отечества и дым нам сладок и приятен!"
Не самоваром ли - сомненья в этом нет -
Был вдохновен тогда великий наш поэт?
И тень Державина, здесь сетуя со мною,
К вам обращается с упреком и мольбою
И просит, в честь ему и православию в честь,
Конфорку бросить прочь и – самовар завести.*

Этими словами известного русского поэта 19 века Петра Андреевича Вяземского мы завершаем наше сегодняшнее занятие.



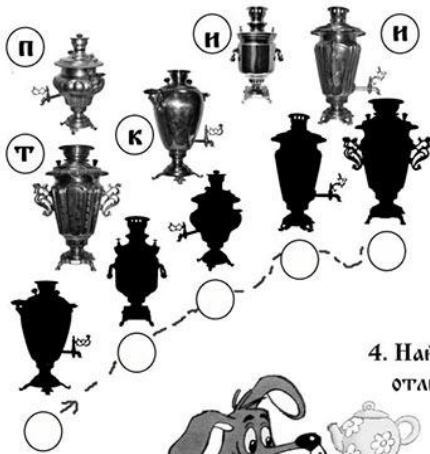
Дорогие друзья! Мы предлагаем вам проверить память и применить знания, полученные в ходе урока «Золотой век русского чаепития», разгадав эти ребусы. Вам нужно выполнить несколько заданий, записать полученные слова по порядку в клеточки и отгадать старинную русскую пословицу!

1 2 ,

3 4 5 !

1. В одной сказке живут бабочки, блохи, жуки, клоп, комар, кузнечик, мотыльки, муравьи, муха, пчела, паук, светлячки, сороконожки, тараканы, червяки и некоторые другие насекомые. Покупка какого предмета помогла однажды собрать их вместе? Ответ запиши в клеточки.

2. Найди самовары, к которым подходят тени внизу и из букв, написанных возле них, составь слово. Запиши его в клеточки.



3. Кто-то уронил чайные блюдца и разбил их. Собери правильно половинки блюдца и ты узнаешь, в каком порядке нужно расположить буквы, чтобы составить следующее слово.

4. Найди одну чашку, отличную от других. Возле нее находится четвертое слово из пословицы.



	Є
	Л
	В
	Т
	И

5. Отгадай последнее слово из пословицы. Для этого расположи правильно фрагменты рисунка ложки и соответствующие им буквы и прочитай слово сверху вниз.