*Муниципальное казенное образовательное учреждение*
*Верх-Красноярская средняя школа*

# «История и традиции английского чаепития»



***Колмакова Галина Владимировна***

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

I. Введение…… 2

II. Основная часть

История и традиции Английского чаепития.

1.Немного об истории английского чая…… 4

2. Чай с утра до вечера…….. 7

3. Английская чайная церемония……. 9

4. Приглашение на чайный прием…… 11

5. Чайная индустрия в Англии…….. 11

6. Когда чай уместен…….. 12

7.Описание продукта исследования……..... 12

III. Заключение…… 14

IV. Список использованной литературы…….. 16

## I. Введение.

Великобритания – страна с богатой историей и вековыми традициями. Одна из традиций, тесно связанных с Англией – чаепитие. Англичане слывут самыми большими любителями чая в Европе.

Темой моей работы является *изучение истории и традиций английского чаепития.* Выбор данной темы обоснован ее актуальностью: известно, что английская традиция чаепития

зародилась в XVI веке и с помощью чая англичане планируют свой день до сих пор. Чай в Англии – больше, чем чай. Чаепитие составляет одну из главных национальных традиций англичан и господствует практически в каждой семье. Эту традицию соблюдают и королева, и простые британцы. Этот напиток так прочно вошел в жизнь современного человека, что нам трудно представить времена, когда его не было. Чай – это таинство и ритуал, богатейшие и неожиданные оттенки аромата, вкуса, цвета. Чай, как и любая древность, имеет свою историю и культуру. Всех удивляет, что в Великобритании, где: « Вечная сырость,

Дождь как из сита льёт, моросит,

Ну, а туманы гуще сметаны –

В воздухе шляпу повесишь – висит!»

и, казалось бы, здесь «рай» для расцвета хронических заболеваний, но продолжительность жизни в Англии одна из самых высоких в мире (78,5 лет). Секрет британского долголетия кроется в многовековых традициях английского чаепития. Это особая культура – от заваривания до употребления; у нее много приверженцев и далеко за пределами острова. Европейские традиции чаепития пришли к нам, прежде всего, из Англии. Имея 59 миллионов человек населения, англичане ежедневно выпивают 165 миллионов чашек чая. 86 % чая выпивается дома и только 14% — вне дома. Англичанам же принадлежит традиция семейного чаепития.

В основе моей работы лежит *гипотеза:* если в Англии существуют многовековые традиции чаепития, то есть и определённые правила чайного этикета, которым следуют британцы

- Цель: узнать, когда и каким образом чай появился в Англии; в чём заключается суть ритуала английского чаепития; чем для англичан является чаепитие.
- Задачи:

1.Проанализировать и описать историю и традиции чаепития в Англии
2.Подготовить и провести анкетирование среди учащихся школы, чтобы выяснить, знают ли они об особенностях чаепития в Англии
3.Составить буклеты, посвященные особенностям чаепития в Англии

4.Провести чайный приём «Пьём чай по-английски»

- Объектом исследования является чаепитие.
- Предметом исследования являются особенности традиции чаепития в Англии.
- Продуктом работы являются буклеты о традициях чаепития в Англии, которые содержат наиболее важную информацию об истории и особенностях чаепития в Англии, а также проведение чайного приёма «Пьём чай по английски»
- Практическая значимость работы состоит в том, что собранный материал может использоваться на уроках английского языка в школе, а также он может пригодиться всем людям, которые интересуются традициями Англии, а также любителям чая.
- Источники информации: англоязычные журналы “ Speak Out ”, энциклопедии, книги, посвящённые культуре и традициям Англии, ресурсы Интернет.

## II. Основная часть.

## История и традиции Английского чаепития.

### *1.Немного об истории английского чая*

Всем известно, что англичане чтут свои традиции и ритуалы. Так, культура чаепития играет в Англии примерно такую же роль, что и кодекс самурая в Японии. Чай сопровождает англичанина на протяжении всей жизни. Одно из первых упоминаний о чае в английской культуре относится к 1597 году. 1658 год – продолжается широкая реклама чая. Типичное объявление в газете того времени: «Это превосходный и рекомендуемый врачами китайский напиток, называемый Tea . Приобретайте его в кофейной лавке «Голова султана». 1662 г од – Карл II женится на принцессе Катарине Браганзской из Португалии. Считается, что именно благодаря Катарине европейцы приобщились к питью именно чёрного чая. Она, как, оказалось, была большая любительница этого терпкого напитка. И скоро уже чуть ли не в каждом доме знатных лондонцев стали пить чай и восторгаться им. Раз уж сама королева отказалась от вина в пользу чая, светская элита, лорды и леди последовали ее примеру, и вскоре, чаепитие стало очень популярно в высших кругах Англии, оттесняя при этом традиционный эль.

Так как росло потребление чая, увеличивалось и количество мест, где можно было насладиться напитком. С самого начала столетия росло количество кофеен и продавцов

чая. Без сомнения, самым известным был магазин Твайнингс Золотой Лев на улице Стрэнд.

Это первый магазин чая в Лондоне, он был открыт в 1717г. Томасом Твайнингом. Он работает триста лет и открыт и сегодня, что делает его самым старым магазином в Лондоне с неизменным месторасположением. Томас Твайнинг стал известен приготовлением чайных смесей, создавая такие известные купажи, как Эрл Грей.
1823 – По секретному заданию британского правительства Чарльз Брюс контрабандным путём провозит из Китая семена и саженцы чая. Делаются первые попытки выращивания чая в оранжереях. Национальной традицией чаепитие в Британии становится в начале 1840-х годов. Обязаны этим англичане седьмой герцогине Бедфордской Анне. Именно она ввела в моду в аристократических кругах вечерний чай (afternoon tea). Постепенно чай входит в жизнь британцев, однако кофе все еще был более популярным напитком. В это же время в Англии выходит закон, который значительно ограничивал продажу спиртных напитков, однако поддерживал продажу чая, кофе и какао. Данный закон еще известен как «закон о файв-о-клоке», так как в нем был пункт, гласивший, что все служащие, рабочие и моряки должны были ровно в 17.00 делать 15-минутный перерыв для чаепития. Именно эта принудиловка стала впоследствии *знаменитой английской традицией.* Таким образом, знаменитым пятичасовым чаепитием англичане обязаны все той же герцогине Анне. Дело в том, между традиционным в то время ранним обедом и поздним ужином, который подавали только после 8-ми часов вечера, она успевала ужасно проголодаться и чувствовала «внезапную слабость». По этой причине герцогиня велела подавать для нее дополнительно чай с молоком, сладкими кексами и пирожными. Кроме того, это помогало бороться с проблемой пристрастия нации к алкоголю. Так и родилась известная на весь мир традиция «файв-о-клок ти», ставшая неотъемлемой частью национальной культуры англичан

В 1897 году появляется и закрепляется новая английская традиция – утренний ланч вместе с традиционным утренним чаем. С наступлением 19-ого века начал формироваться образ современных англичан, чай, и сахар стали ввозить из Индии быстроходные клиперы. И вскоре эти два продукта были введены в обязательный рацион британских вооруженных сил. Сахар в то время представлял собой конусообразные кусочки золотисто-коричневого цвета, которые необходимо было измельчить, прежде чем положить в чай. На каждой кухне в те времена присутствовал

целый арсенал инструментов: щипцы для сахара, нож-колун и ваза для сахара, готового к чаю. Тогда же появились и чайные ложки, которыми не только отмеряли дозу, но и размешивали сахар. А упрочила позиции чая королева Виктория, которая сразу после коронации попросила чашку чая и свежий номер «Times». Королева Виктория настолько была привержена этому напитку, что буквально заразила своих поданных любовью к чаепитию. Также говорят, что ее перу принадлежит трактат «Чайные морали» («Tea Moralities»), в котором подробно обоснованы и описаны правила сервировки чайного столика и правила светского общения. Начиная с 1938 года, потребление чая составило 96,11 фунтов на человека, чай к этому времени прочно закрепился на территории Англии, а также в культурных традициях англичан. Англия стала «европейской родиной чая». Впрочем, чай служил вдохновением не только для царственных особ женского пола. Выдающийся британский премьер-министр XIX века сэр Уильям Гладстон посвятил чаю белый стих: «Чай вылечит всё. Если холодно, он вас согреет. Если вам жарко – охладит. Если у вас подавленное настроение, он подбодрит. Если вы утомлены – успокоит». Но, пожалуй, главный секрет успеха «китайского листа», покорившего Англию, заключается в характере самих англичан. Эта аккуратная деловая нация, склонная к спокойной размеренности быта, быстро обнаружила, что новый напиток обладает еще одним замечательным свойством: с его помощью можно четко организовать и распланировать каждый день.

## 2. Чай с утра до вечера.

Англичане пьют чай шесть-семь раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиции чаепития. Пристрастие к разным сортам в разное время сложилось из-за вкусо-ароматических характеристик и свойств чая. Крепкий тонизирующий напиток лучше пить утром. "Дневной" предполагает гармоничное сочетание крепости и мягкости. А успокаивающий аромат бергамота хорош вечером. Вот уже более ста лет день англичанина начинается с чашечки чая «Английский завтрак» — очень крепкой смеси мелкого ломаного листа «брокен» из Цейлона, Кении и Индии. Пьют его два раза — один раз в постели, другой за завтраком. Привычка к early morning cuppa — ранней чашечки чая до одевания и умывания — возникла из-за сырого климата Англии, знаменитого своими утренними туманами. Англичане просыпаются очень рано, в 6-7 часов утра, и чашечка крепкого тонизирующего чая просто необходима, чтобы проснуться.

После того, как англичанин приведет себя в порядок, он отправляется в гостиную на завтрак. Такой завтрак не имеет ничего общего с так называемым «континентальным завтраком» с обилием сладостей, характерным для латиноамериканских колоний европейских стран. Чашечка чая «Английский завтрак» подается к утренней овсянке, рыбе или яичнице с беконом. Чай «Английский завтрак» богат кофеином, но небезопасен для желудка, особенно, если чай пьется «натощак». Поэтому такой чай обычно смешивают с молоком. Хорош он и с лимоном.

Второй завтрак — lunch — возник в эпоху правления Королевы Виктории как небольшая еда, в ходе которой мужчинам дозволялось собираться в клубах, а женщинам — дома. Ланч обычно тоже заканчивается чашечкой чая. Чаще всего это — крепкий тонизирующий чай, но более ароматный и мягкий на вкус по сравнению с «завтраком».

За ланчем закуски бывают более разнообразны: хлеб, сливочное масло, сваренные вкрутую яйца, тосты с корицей, миндальное печенье, ячменные лепешки, джем (преимущественно клубничный), бисквиты, горячие сдобные булочки, желе.

Обед в Англии наступает поздно, поэтому весь день изобилует короткими перерывами на чай — «tea breaks». В некоторых офисах их устраивают чуть ли не через каждый час. Традиция такова, что ни один начальник не имеет права лишить своих служащих возможности сделать перерыв на чай — подобные попытки могут привести к серьезным осложнениям в служебных отношениях. Короткий дневной чай обычно сопровождается небольшими закусками, и потому называется «low tea».

Знаменитый five-o-clock появился в 1840 г. Британцам предписывалось утолять голод, неизбежно возникающий в промежутке между завтраком и обедом, чашечкой чая с легкими, обычно подогретыми закусками. Уже в XX веке время этого чаепития передвинулось на час позже. Чай для «файв-о-клок» так и называется — «Английский полдник».

Чай за обильным вечерним обедом в 19-20 часов называют «high tea», имея в виду не количество чая, а количество еды. Вечерами домашние собираются за огромным круглым столом в гостиной у камина, обмениваются новостями политики, спорта и сплетнями из жизни коронованных особ. Но если afternoon tea – это гимн английскому изяществу, то high tea – это гимн английской основательности, когда за столом собирается вся семья, а детский гомон перемежается оживленными разговорами взрослых.

Вечер – время изысканного английского чая «Эрл Грей». Чай «Эрл Грей» — это идеально подобранная смесь очень высококачественного черного чая с маслом тропического плода

бергамота. Аромат свежезаваренного чая с бергамотом обладает волшебным свойством: когда он распространяется по дому, он создает уют и поднимает настроение. При желании в напиток можно добавить небольшое количество молока.

После позднего ужина, незадолго до сна англичане могут себе позволить еще одну чашку чая. Обычно для этого выбирается чай с любимым ими вкусом, но из которого фабричным путем был удален кофеин.

## 3. Английская чайная церемония.

Стол обязательно украшает однотонная скатерть — белая (предпочтительнее) или синяя, салфетки — в тон со скатертью и непременно небольшая ваза с цветами — лучше с живыми и белого цвета. Посуда, которую используют англичане, должна быть из одного сервиза, обязательно фарфоровая, белого или бело-синего цвета. На стол ставятся чайные пары, чайник с чаем, кувшинчик с кипятком, молочник с молоком или сливками, ситечко и подставка под ситечко, сахарница с белым и коричневым сахаром-рафинадом, чайные ложки, tea-cosy — стеганый или шерстяной чехольчик на чайник, похожий на нашу “чайную бабу”, только менее плотный. Для каждого участника церемонии — десертная ложка и вилка. На десертных тарелочках раскладываются закуски к чаю, которые берут, используя нож и вилку.

Самое главное действующее лицо чайной церемонии — это, конечно же, чай. Обычно гостям просто предлагают выбрать понравившийся напиток из 5–10 сортов или различных смесей. В Англии очень престижно предлагать гостям чайную смесь, составленную лично хозяйкой дома.

Кстати, такой привычный для нас чай с лимоном в Англии называют “русским чаем”. А чтобы этот напиток стал по-настоящему английским, не хватает одной лишь капли… Капли натурального эфирного масла бергамота. Считается, что чай должен быть, как поцелуй: горячий, крепкий, сладкий. “И обязательно с ароматом и вкусом бергамота!” — добавляют англичане. Согласно легенде, рецепт чая с бергамотом премьер-министр Великобритании граф Чарльз Грей выведал у китайского императорского советника. С тех самых пор англичане просто обожают сочетание мягкого вкуса и освежающего тропического аромата, который делает людей добрее и умиротвореннее (бергамот — отличный антидепрессант) и спасает от “шмыгов” и “хлюпов” жителей вечно туманного и промозглого Альбиона.

Молоко — ещё одна непременная принадлежность чаепития в Англии. Причем, истинные знатоки всех её тонкостей ни в коем случае не льют молоко в чай — только наоборот. Это незыблемое правило английского чайного стола. Британские гурманы утверждают, что лишь в таком случае вкус чая смягчается и не теряется его аромат.

У англичан принято подавать к чаю специальные чайные закуски: имбирные торты, вафли с крупными ячейками, кремы, джемы, соленое масло и т. д. Но самое главное требование к чайным закускам — чтобы они не затмевали вкус чая, а наоборот, его подчеркивали.

Главный секрет английского чаепития очень прост и заключается в том, что заваривать чай следует исходя из того, что в чашках он уже не будет разбавляться кипятком. Нормативов на количество чая нет, но рекомендуемое количество — 1 чайная ложка заварки на человека плюс ложечка в заварник, рассчитанный на 5–6 человек. Чай настаивается 3–5 минут и разливается по чашкам. Для контроля времени в некоторых семействах используют песочные часы, что придает ещё большую торжественность и ритуальность всему процессу.

Разлив чай в чашки гостей, доливают кипяток из кувшинчика в чайник и накрывают его чехольчиком (tea-cosy), чтобы он не остывал. Именно в таком доливании кипятка в заварочный чайник и состоит главная особенность английской чайной церемонии, такой простой и приятной.

Интересно: англичане пьют чай или обжигающе горячим, или холодным, с кубиками льда. Вот уж поистине неразгаданная английская душа, такое сочетание противоположностей.

## 4. Приглашение на чайный приём.

Чаепитие в Англии – это целая церемония, не говоря уже о чайном приеме. Его организация, проведение и общее настроение целиком и полностью зависят от хозяев. Как известно, любой прием, прежде всего, начинается с приглашения.

На неофициальный чайный прием гостей почти всегда приглашают по телефону или при личной встрече. Если же прием носит официальный характер, то приглашения посылаются по почте, а в идеальном варианте – на стандартной открытке или на именном бланке.

Для приглашения на официальные чайные приемы обычно используются открытки меньшего размера, чем для других приглашений. В приглашении на чай принято употреблять словосочетание «будет дома», которое однозначно определяет место проведения мероприятия. Кроме того, в таком приглашении указывается не время начала приема, а время его начала и завершения. Подразумевается, что гости могут заглянуть в любое удобное им время.

В таком приглашении принято указывать только имена хозяек приема. Имена мужчин упоминаются редко, даже если прием организует семья или несколько семей. Традиция предполагает, что чаем в европейском доме занимается женщина. Она, соответственно, на чай и приглашает.

## 5. Чайная индустрия в Англии.

За годы становления этикета истинно английских чайных церемоний успели родиться чайные компании – «Липтон», «Брукбонд», «Твайнингс». Сегодня все они объединены в корпорацию Unilever, возглавляющую английскую чайную индустрию. Чисто британское изобретение – добавка бергамота. Знаменитый «Эрл Грей» с бергамотом популярен во всех уголках мира. Теперь Туманная и холодная Англия становится крупным экспортёром своего чая, известного наравне с китайским и индийским. Покупая чайную упаковку, человек предвкушает наслаждение от предстоящего чаепития, и неважно, была ли хорошая погода в графстве Корнуолл.

## 6. Когда чай уместен.

По результатам моего исследования, я пришла к выводу, что в соответствии с британским чайным этикетом, чай уместен: на чайных приемах, при приеме гостей из чаепьющих стран, на банкете, во время деловой беседы или переговоров, за завтраком, за ланчем (вторым завтраком), по завершении обеда, после ужина, на фуршете, на деловых, торжественных и неофициальных приемах, при появлении неожиданных гостей, в приемной фирмы, при проведении «ти-брейков» и «кофе-брейков», для поддержки выступающего, в небольших магазинах, на даче, на пикнике.

## 7. Описание продукта исследования.

Для доказательства гипотезы мною была запланирована реализация такого метода исследования как анкетирование. Анкета содержала 8 вопросов. (Приложение 1). На вопросы предлагалось ответить учащимся школы. Мне было интересно выяснить, что ребята знают об истории и традициях чаепития в Англии. Кроме того, я хотела выяснить, любят ли сами ребята пить чай и как часто они это делают. Результаты анкетирования представлены в (Приложении 1)

Анализируя результаты анкетирования, можно сделать вывод о том, что учащиеся недостаточно осведомлены об особенностях английского чаепития

При этом следует отметить, что большинство учащихся (85%) являются любителями чая,

пьют его часто и с удовольствием.
В связи с этим тема моего исследования становится особенно актуальной. Ведь чай – постоянный гость на нашем столе, мы пьем его дома за завтраком, в школе, с друзьями в кафе, по праздникам и в будни. На основании полученных данных можно сформулировать следующий вывод: учащиеся любят пить чай, предпочтение, отдавая зелёному. Следовательно, необходимо целенаправленно изучать чайные традиции, так как одним из любимых напитков опрошенных по-прежнему является чай. Также я решила выяснить рейтинг популярности известных чайных брендов (Липтон, Брук Бонд, Ахмад) среди истинных ценителей чая в селе Большие Кулики. (Приложение 2)

На основе проведенного исследования были созданы буклеты «Традиции чаепития в Англии». Цель создания буклетов – повысить уровень осведомленности учащихся школы об особенностях английского чаепития, а также их истории. (Приложение 3)
Практическая значимость созданных буклетов очевидна. Буклеты являются не только очень полезным источником информации, который позволит ребятам и взрослым узнать больше об английском чаепитии, но и своеобразным сборником полезных советов, который можно использовать в повседневной жизни.
Кроме того, собранный мной материал будет интересен и полезен всем тем, кто часто путешествует, изучает английский язык или просто увлекается изучением традиций разных стран и хочет расширить свои познания в данной области.
Также мы с учителем английского языка провели «Чайный приём».
Целью, которого было расширение кругозора учащихся через знакомство с историей происхождения и особенностями употребления чая в Англии и чайным этикетом.
Мы решили, перейдем от теории к практике, и попить чай по-английски. Для формирования и повышения уровня представлений о культуре народов Англии мы устроили чаепитие по-английски среди учащихся 5-6 классов. В процессе подготовки к чаепитию была проведена беседа, целью которой было выявление уровня представлений школьников о чаепитии, как о традиции Англии. Итак, мы решили попить чай так, как это делают англичане. Для этого мы учтём правила сервировки стола, правила заваривания чая. Нам понадобится: белая скатерть, чайный сервиз, чай (мы выбрали 4 сорта), угощения к чаю.
Но всем без исключения чай по английски понравился.

И, несмотря на то, что мы учли сдержанность англичан во время чаепития, наш процесс чаепития отличился бурной беседой. (Приложение 4)

## III.Заключение.

Чай – постоянный гость на нашем столе. Богатый разными оттенками аромата, вкуса, и цвета, чай, как и любая древность, имеет свою историю и культуру. В ходе моего исследования мне удалось изучить и проанализировать историю и традиции английского чаепития, а также я составила буклеты и провела праздник, которые помогут учащимся расширить свои знания о традициях чаепития. Я нашла необходимые подтверждения своей гипотезе о том, что британцы следуют определенным правилам чайного этикета. Как видим, правила английского чайного этикета не такие уж сложные, холодные и чопорные. В отличие от многочасовых восточных чайных церемоний, где роли гостя и хозяина строго расписаны, английский чайный этикет предписывает лишь предоставление всех возможностей для удовлетворения самых разных вкусов, никоим образом не ограничивая Вашу свободу и индивидуальность. А это и есть высшее проявление уважения по-европейски. Современная Англия живет совершенно на других скоростях, чем Англия викторианская, и, тем не менее, посиделки за чашкой чая остаются важным аккордом в заполненном делами, планами и обязательствами дне жителей Туманного Альбиона. Чашка чая – это символ. Символ уюта, тепла, здоровья и незыблемости традиций.

Пришло к нам из Китая чаепитие –
Английскою традицией считается.
У чая в мире – множество любителей,
Пусть чай у вас на кухне не кончается!

Дарю душистый чай для вашей бодрости,
Душевным разговорам он поможет!
Чай – вот источник радости и молодости,
Кто любит чай – всего добиться сможет!

## IV.Список литературы.


1. Британцы и еда. Журнал для изучающих английский язык “ Speak Out ”, №6, 2003г., 32с.
2. Все о чае [ Электронный ресурс www . tea . ru ]
3. Журнал «Гастроном» [Электронный ресурс www . gastronom . ru ]
4. Чай. Журнал для изучающих английский язык “ Speak Out ”, №6, 2003г., 32с.
5. Чай по-английски. Избранное. [Электронный ресурс http .// ivshein . ru ]
6. Чай. [ Электронный ресурс http :// ru . wikipedia . org .]
7. Этикет и сервировка праздничного стола. / Сост.Светлова Е. – М.: ООО « Гамма Пресс 2000», 2002, 400с.
8. Гликин В., Школьный праздник «Чай. Как он вкусен и приятен!», Журнал «Воспитание школьников» №3, 2008, Педагогика, с. 74 - 78.