

ДОКЛАД
на тему:
«АНГЛИЙСКИЙ ЧАЙ»

выполнила учащаяся 4б класса,
МБОУ «Западнодвинская СОШ №2»
Головацкая Елизавета
учитель Головацкая Анна Александровна

г.Западная Двина

2015г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
I. История чая в Англии.....	4
1. XVII век – первое упоминание о чае	
2. XVIII век – первый магазин чая в Лондоне	
3. XIXвек – опиумные войны и освоение Цейлона	
4. XXвек – сохранение традиций	
II. AfternoonTea(полуденный чай) – символ Британии.....	8
III. Современное английское чаепитие.....	10
1. Чай с утра до вечера	
2. Чайный этикет	
IV. О чае – устами знаменитых людей.....	15

Введение

Сегодня в мире насчитывается около 248 стран. И каждая из них по-своему индивидуальна. Каждая страна имеет свою историю, свои обычаи и традиции, отличающие ее от остальных государств мира.

Тема данной работы «Английский чай». Выбор данной темы обоснован ее актуальностью. Меня всегда удивляло, что в Великобритании, где вечная сырость, дожди и туманы, и, казалось бы, «рай» для расцвета хронических заболеваний, продолжительность жизни одна из самых высоких в мире. Секрет британского долголетия кроется в многовековых традициях английского чаепития. Чай в Англии – больше, чем чай. Традиции его питья соблюдают и королева, и простые британцы. Английская литература свидетельствует о той огромной роли, которую чаепитие имело в жизни страны. Трудно найти хотя бы один английский роман XIX века или современный фильм, в котором не присутствовала бы сцена чаепития.

Именно Англии суждено было на несколько веков стать законодательницей чайной моды и хранительницей чайной традиции, именно здесь чай стал частью не только быта, но и культуры в самом широком значении, повлиял на традиции, искусство, нравы, а возможно, и на характер народа.

Целью работы является изучение и анализ чайных традиций Англии.

Для достижения данной цели были поставлены следующие задачи:

1. Изучить историю чая в Англии.
2. Рассмотреть роль чайной традиции, как символ Британии.
3. Изучить современные правила английского чаепития.
4. Найти отражение «чайной традиции» в литературе и высказываниях знаменитых людей.

I. История чая в Англии

1. XVII век — первое упоминание о чае.

Англия не была европейским первооткрывателем чая. Сначала была Португалия, потом Голландия, и лишь благодаря второй, Великобритания узнала об этом прекрасном напитке. Несмотря на ранние упоминания, чай не привозили в Европу до следующего века.

XVII век, первая половина — появление чая в Англии, чаепитие в светских кругах. Именно тогда, начиная с 1662 года, чай становится модным напитком аристократов. И не обошлось здесь без романтической истории и красивой женщины. Катарина Браганская, португальская принцесса, жена английского короля Карла II очень любила пить чай, и привила эту любовь придворным чинам. 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. (К сведению, в России чай появился раньше — в 1637г, и сразу же завоевал почтение в боярской и дворянской средах не без влияния Федора Михайловича Романова).

Узнав о предпочтениях королевской семьи, английская Ост-Индская компания, дабы получить расположение Его Величества, на протяжении двух лет 1664-1666 гг., в качестве презента доставляла ко двору штучные партии чая из Европы. Это был весь чай Англии до 1668 года. Только с 1669-го года это же акционерное общество получило монополию на торговый оборот чая и стало поставлять его в Англию, способствуя распространению напитка.

В самом начале своей истории «английский» чай заполнил лишь аптеки и кофейные дома (coffee houses) Великобритании. А затем, ближе к концу 17 века, завоевав сердца многих гурманов, кофе и чай перебрались и в частную собственность. Чай присутствовал при самых опасных рискованных сделках, любовных интригах, кофе хаусы превращались в закрытые клубы для

мужчин. Один из таких клубов, кофейный дом Эдварда Ллойда, стал началом организации знаменитой страховой компании Lloyds of London.

И если бы не темпераментная принцесса Катарина Браганская, чай был бы исключительно мужским напитком, так как его пили только в кофейнях, куда женщинам вход воспрещался. Этому воспрепятствовал ее личный пример. Она изменила в Англии однобокий взгляд на чай, как на медицинское и целебное средство, легализовала чаепитие в светских кругах. Начиная с 1685 года, ни одна аристократка не сомневалась, что на литературном вечере подадут чай.

А через год чай уже можно было купить на рынке, импорт чая был для Ост-Индской компании частью обычной торговли. Спрос на него возрастал, а круг почитателей этого напитка расширялся, что и привело к необходимости увеличения его поставок из Азии.

2. XVIII век – первый магазин чая в Лондоне

1717 год знаменателен для Лондона тем, что именно тогда появился долгожданный первый магазин чая под названием *«Золотой лев»*, там чаевничать могли как мужчины, так и женщины.

А через три года в истории произошло событие, которое еще более способствовало закреплению чайной традиции в Англии. Для того чтобы укрепить и развить местное производство, английский парламент наложил запрет на ввоз текстильных изделий. Но торговцы шелком не растерялись и в короткое время организовали свой труд по импорту чая. Интерес к чаю возрастал по мере того, как этот напиток становился доступнее. Вот уже более широкие слои населения могли себе позволить чаевничать.

На рынке чай завоевал лидерство, активизировалась торговля, специально для поставки чая был создан прямой канал Кантон-Британия. Установились стабильные цены на чай. Чай выигрывал конкуренцию с кофе.

Все больше и больше импортируемого чая заполняло Англию первой половины 18 столетия. По некоторым данным, за пятьдесят лет, с 1650 по 1700 год, в Британию было ввезено около 1816 500 фунтов чая. А в 1750-е года, легальные поставки чая в Англию составляли уже миллионы, цифры доходили до сорока миллионов фунтов. Наряду с легальной торговлей, появились контрабандисты, ввозившие в страну некачественный чай, подмешивая песок и опилки. В 1725 году контрабандные поставки чая по количеству ввозимого и продаваемого товара едва ли уступали официальному поставщику. Но, несмотря на высокую вероятность покупки некачественного чая, он все равно пользовался популярностью, люди покупали и пили чай.

3. XIX век — опиумные войны и освоение Цейлона

Это столетие несколько приостановило распространение чая в Англии ввиду исторических событий. Напряженность между Англией и Китаем нарастала, а с 1831 года Китай ограничил торговлю, позволив англичанам вести торговые отношения лишь с одним портом — Кантон. Через три года китайский император и вовсе приказал закрыть все порты для иностранных судов. Шла англо-китайская опиумная война.

С 1838 года Британия сменила торгового партнера, наладив поставки чая из Индии. Первый индийский чай привозили с Явы еще в 1835г, но поставки были нерегулярны до 60-х годов этого же века по причине дороговизны индийского чая и невысоких урожаев.

Импорт чая был ограничен, а в Шри-Ланке его еще не выращивали. На человека в год приходилось около 3-х фунтов чая (порядка 1,3 кг). Но с 1840-х потребление его резко возрастало, ведь в историю английского чая вошел знаменитый «five o'clock» благодаря герцогине Анне Бедфордской.

Прорывом в мировом обороте чая стало создание Соединенными штатами Америки судов-клиперов, которые впервые в 1830-е годы покорили

своей быстротой и надежностью воды мирового океана. Именно они были наиболее распространенным средством транспортировки чая с 1840-х гг., когда экономические отношения Китая и Англии снова возобновились. Клиперам требовалось наполовину меньше времени, чтобы добраться до Китая и вернуться обратно, это значительно сокращало затраты на транспортировку. Клиперы внесли свой вклад в историю чая благодаря значительному снижению цен на него, теперь чай стал не только привилегией богачей, но и более низших сословий. С 1869 года открылся новый транспортный путь — Суэцкий канал, который эти транспортные средства легко освоили. Клиперы были незаменимы до конца 1880-х. Массовое потребление чая и его доступность создавала потребность в конкуренции у торговцев, зачастую англичане устраивали гонки клиперов, чем побуждали оправданное стремление к более быстрой и качественной работе.

Торговцы чаем пустили в ход воображение и стали создавать новые ароматы. С целью получить новый насыщенный вкус и неповторимый аромат, чаевладельцы смешивали различные сорта чая, собранные в разных регионах. Так с 1870 года создавались новые чайные купажи. Это привело к тому, что рынок чая расширил свои возможности, теперь чай можно было выбирать исходя из собственных предпочтений и вкуса. Таможенные пошлины на ввоз чая снизились, соответственно чай стал еще более доступен. Со второй половины 80-х годов, когда чай стали поставлять из Цейлона, цены еще больше упали.

4. XX век — сохранение традиций

Начиная с 1938 года, потребление чая составило 96,11 фунтов на человека (более 40 кг!!!), чай к этому времени прочно закрепился на территории Англии, а также в культурных традициях англичан. Англия стала «европейской родиной чая».

II. Afternoon Tea (полуденный чай) – символ Британии

Образ старой доброй Англии вряд ли будет полным без традиции светского послеполуденного чаепития (Afternoon Tea). Британию просто невозможно представить без чашечки крепкого чая с молоком.

Став официальным напитком при дворе, повелось наливать в чашки сначала молоко комнатной температуры, а затем - чай: это делалось для того, чтобы не повредить изысканные фарфоровые изделия горячим напитком. Большую роль в популяризации чайной церемонии сыграл и сахар, ввозимый из далёких уголков Британской Империи в XVIII веке: благодаря этому ингредиенту печенье, тоффи, пироги и прочие сладости, без которых сейчас невозможно представить чаепитие, заняли важное место в жизни англичан.

Широкое распространение чай получил в начале XIX века. В те времена в аристократических кругах было принято есть два раза в день. Завтрак включал в себя эль, мясо и хлеб. Следующего приема пищи - плотного обеда, состоявшего обычно из нескольких блюд - приходилось ждать до вечера. Возможно, лондонские аристократы продолжали бы томиться от голода в ожидании позднего обеда, если бы не одна из фрейлин королевы Виктории, герцогиня Бедфордская (1783-1857). Согласно легенде, именно она ответственна за возникновение традиции послеполуденного чаепития. Не желая больше мучаться от голода, она просила слуг поднести к ней в будуар чайничек свежезаваренного чая и легкие закуски - сэндвичи и сладости.

Летом она регулярно устраивала чаепитие в замке Бивер (Belvoir Castle). Герцогиня приглашала своих знакомых составить ей компанию, и идея всем пришлась по душе. В меню обычно входили сэндвичи с маслом, небольшие кексы, сладости, шампанское и, конечно же чай с молоком.

Герцогиня рассылала друзьям карточки с приглашением присоединиться к ней "на чаепитие и прогулку". Вскоре и другие знатные особы последовали ее примеру, затем Afternoon Tea стали подавать в

фешенебельных отелях - и вот уже весь аристократический Лондон с удовольствием попивал чай из фарфоровых чашечек и закусывал сэндвичами в послеполуденный час.

С тех времен многое изменилось, слова *"at half past three, everything stops for tea"* давно перестали соответствовать действительности, а стремительный ритм современной жизни имеет мало общего с викторианской эпохой. Однако традиция послеполуденного чаепития не исчезла - она, скорее, приобрела более эксклюзивный характер, продолжая при этом играть свою роль в социальной жизни британцев - и, кроме того, радовать гостей Туманного Альбиона и всех поклонников изящных традиций.

III. Современное английское чаепитие

1. Чай с утра до вечера

Англичане пьют чай шесть 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.

Сами англичане шутят, что легче представить Англию без Королевы, чем без чая. Но в том, что чаепитие стало в их жизни традицией, вокруг которой организуется весь рабочий день и отдых, велика заслуга именно Королевского Двора.

Вот уже более ста лет день англичанина начинается с чашечки чая «Английский завтрак» — очень крепкой смеси мелкого ломаного листа «broken» из Цейлона, Кении и Индии. Пьют его два раза — один раз в постели, другой за завтраком. Привычка к *early morning suppa* — 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. 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 «натошак». Поэтому такой чай обычно смешивают с молоком. Хорош он и с лимоном.

Второй завтрак — *lunch* — возник в эпоху правления Королевы Виктории как небольшая еда. Ланч обычно тоже заканчивается чашечкой

чая. Чаще всего это — крепкий тонизирующий чай, но более ароматный и мягкий на вкус по сравнению с «завтраком».

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 «five-o'clock» 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». Легенда гласит, что рецепт этого чая был получен Министром иностранных дел Британской Империи блестящим графом Чарльзом Греем у одного из китайских чиновников в результате головокружительной политической интриги. Чай «Эрл Грей» — это идеально подобранная смесь очень высококачественного черного чая с маслом тропического плода бергамота. Аромат свежесваренного 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.

2. Чайный этикет

Для правильного английского чаепития необходим сервированный определенным образом чайный стол. Лучше всего организовать чаепитие в большой столовой или гостиной. Вокруг стола должна быть просторность, а гости иметь возможность свободно перемещаться по комнате, не задевая друг друга или сервированный стол.

Чайный столик располагается в гостиной, у камина. Скатерть предпочтительна однотонная, белая или синяя. Для проведения церемонии понадобятся чайные пары, чайник с чаем, кувшин с кипятком, молочник с молоком или сливками, десертные тарелочки для закусок, нож и вилка для каждого гостя, чайные ложечки, ситечко и подставка для ситечка, сахарница с кусковым сахаром, щипцы для сахара и шерстяной чехольчик для чайника с чаем.

Хозяйка приема только разливает чай, а в остальном гости полностью самостоятельны. Около хозяйки должны находиться два чайника, чтобы можно было заварить свежий чай для только приехавших гостей. Смена блюд не происходит. Стол должен быть покрыт светлой однотонной скатертью, иногда допустим неярко-мелкий рисунок. Скатерть может едва прикрывать стол или же свисать с него на 10 -15 сантиметров. Стол, имеющий прозрачную столешницу, можно и не накрывать.

Помимо чашки с блюдцем (чайной пары), около каждого гостя ставится небольшая плоская тарелочка для сладкого. Вся посуда должна быть из одного сервиза. Туда кладут пирожные, печенье, конфеты.

Индивидуальные тарелки для сладостей расставляются так, чтобы их краешек совпадал с краем стола, а под каждую тарелку кладется салфетка. Возможен и вариант когда на стол ставится салфетница. Рядом с тарелкой сладостей располагают лопатку или щипцы, которыми гости смогут взять кусочек торта или пирожное.

По правилам английского чаепития чай каждому из гостей должна наливать хозяйка или официант, происходит это непосредственно за чайным столом. В чашку чай недоливают на 1 см, а если чай с молоком или сливками, то на 1, 5 см.

Прежде чем положить в чашку лимон, а потом кусочек сахара (только в этом порядке!) чашечку необходимо повернуть так, чтобы ручка чашки оказалась слева, и уже после этого в чашку можно положить кусочек лимона и выжать из него сок. Сок выжимают так: тыльной стороной чайной ложечки его прижимают к стенке чашки и отжимают, при этом следует левой рукой придерживать ручку чашки. После этого кусочек лимона извлекается из чашки и кладется на блюдечко.

Насыпают сахар из сахарницы общей ложечкой, делать это следует очень аккуратно, чтобы ложка не коснулась чая. Если сахар колотый, то к нему подают общие щипцы. Мешать чай необходимо индивидуальной ложечкой аккуратно и бесшумно. И ни в коем случае не приступайте к чаепитию, не вынув ложечку из чашки, это моветон. После того как сахар размешан, ложечку следует извлечь из чашки и положить на блюдечко. Прежде чем приступить к чаепитию, чашку снова поворачивают так, чтобы ее ручка была справа.

В соответствии с английским чайным этикетом, ни в коем случае нельзя ограничиваться одним сортом чая. Обычно на выбор предлагаются 8-10 сортов чая.

Закуски подаются на стол сразу, до подачи чая, но обязательно в присутствии гостей. По традиции, к послеполуденному чаю подают хлеб, соленое масло, свежие огурцы и помидоры, яйца, тосты с корицей,

миндальное печенье, джемы, бисквиты, булочки, пышки, пирожные и торты. И, конечно, самая известная в мире закуска – сэндвичи. Лорду Джону Сэндвичу принадлежит идея приготовления бутербродов из двух пластинок хлеба с начинкой из ветчины, шоколада или джема посередине. В таком виде подогреть и подавать к столу бутерброд гораздо удобнее.

Лимон, нарезанный дольками, подается на отдельной тарелочке и сахаром не посыпается. Англичане чай с лимоном называют «русским чаем». Лимон добавляют в чай с содержанием бергамота и китайские зеленые чаи.

Когда все участники церемонии определились с выбором сорта чая, можно приступит к его завариванию. Сначала готовят заварочный чайник, ополаскивают его водой (90-95 градусов). Затем в чайник засыпают заварку – 1 чайная ложка на одного пьющего. Все заливается кипятком на 3-5 минут: за это время чай сможет раскрыть все свои достоинства – сначала высвобождаются эфирные масла и танин, затем появляются кофеин и тот самый терпкий вкус.

Настоящий чай сразу же разливают по чашкам и сразу же добавляют в чайник кипятком из кувшина. Англичане пьют только горячий чай.

Английское чаепитие, как и всякая церемония, не терпит суеты. Все здесь призвано к максимуму приятных ощущений: и от изысканного вкуса чая, и от общения в приятной компании.

В Англии чай пьют с молоком! Пока чай настаивается, в хорошо подогретые чашки наливают согретое, но не кипяченое молоко по 2-3 чайные ложки, а затем уже в молоко наливают чай.

Из общественных мест чаепитие постепенно переместилось в дома, в семьи и стало излюбленным времяпрепровождением.

Имея 59 миллионов человек населения, англичане ежедневно выпивают 165 миллионов кружек чая. 86% кружек чая выпивается именно дома.

IV. О чае - устами знаменитых людей

Ритуал «чая после полудня» (Afternoon Tea) живо представлен в произведениях Уильяма Теккерея, Оскара Уайльда, Чарльза Диккенса, Бернарда Шоу.

Многим знакомо, как Льюис Кэрролл в книге «Приключения Алисы в Стране чудес» дал описание такого ритуала, полного чисто английского юмора, назвав его «безумным чаепитием».

Быт мисс Марпл в детективах Агаты Кристи скромнен, жизнь размеренна, традиционное английское чаепитие – не только не позволяющий отступлений ритуал, но и возможность собраться с мыслями, с тем чтобы собрать воедино все кусочки детективной мозаики.

А Джером Клапка в своей книге «Трое в одной лодке, не считая собаки» делает такой вывод о чае: «Желудок определяет наши ощущения, наши настроения, наши страсти... После чашки чая (две ложки чая на чашку, настаивать не больше трех минут) он приказывает мозгу: "А ну-ка воспрянь и покажи, на что ты способен. Будь красноречив, и глубок, и тонок; загляни проникновенным взором в тайны природы; прости белоснежные крыла трепещущей мысли и воспари, богоравный дух, над суетным миром, направляя свой путь сквозь сияющие россыпи звезд к вратам вечности"».

- *Ральф Волдо Эмерсон, американский философ и поэт:*
«TheEnglishmanwhovisitsMountEtnawillcarryhisteakettletothetop» -
«Англичанин притащит с собой заварочный чайник даже на вершину Этны»
(Высота вулкана Этна в Сицилии — 3326 метров)

- Где чай, там надежда. *Сэр Артур Пинеро, английский драматург*
- Если холодно, чай Вас согреет. Если Вам жарко, он Вас охладит. Если у Вас настроение подавленное — он Вас подбодрит, если Вы возбуждены — он Вас успокоит.

Сэр Уильям Гладстон премьер, министр Великобритании 19 век

- В жизни человека наберется немного часов, которые были бы приятнее, чем время, посвященное вечернему чаю.

Генри Джеймс, американский писатель

- Опыт убедил меня: чай лучше, чем бренди. В течение последних шести месяцев я заменял бренди чаем, даже когда был болен.

Теодор Рузвельт, президент США

- Чай поднимает тонус мышц, делая тело сильным. Он помогает при головной боли и головокружении, поднимает настроение и прогоняет сплин. Чай очищает почки от камней и песка, если его употреблять с медом вместо сахара, он облегчает дыхание при простудах. Этот напиток помогает улучшить зрение. Чай снимает усталость, делая человека жизнерадостным.

Томас Гарвэй, владелец первой в Англии чайной

Заключение

В ходе работы над данным рефератомнам удалось изучить и проанализировать историю появления чая в Англии, английские чайные традиции и их происхождение на материале лингвострановедческой, публицистической, научной, художественной литературы и интернет-источников. Мы считаем, что поставленная цель достигнута.

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 и незыблемости традиций.

Закончить данную работу хочется словами венгерского журналиста Джорджа Майкса из его книги «Как стать британцем»:

«Вы никогда не должны отказываться от чашки чая при следующих обстоятельствах:

Если на улице жарко;

Если на улице холодно;

Если вы устали;

Если кто-то думает, что вы устали;

Если вам не по себе;

Прежде чем выйти из дома;

Если вы не дома;

Если вы только что пришли домой;

Если вам хочется чайку;

Если вам не очень хочется чайку, но вы могли бы;

Если вы уже давно не пили чая;

Если вы только что перехватили чашечку чая»