**КРАЕВАЯ ИТОГОВАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ДЛЯ ОДАРЕННЫХ ШКОЛЬНИКОВ И МОЛОДЕЖИ**

**«БУДУЩЕЕ АЛТАЯ»**

**ТЕМА РАБОТЫ**

**«Чайные церемонии разных народов»**

**Россия, Алтайский край,**

**Угловский район, село Топольное**

**Авторы:**

**Новикова Арина Андреевна**

**Жильникова Алла Николаевна**

**10 класс**

**МКОУ Тополинская СОШ**

**Научный руководитель:**

**Хайбулина Надежда Владимировна**

**2024**

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| **Введение……………………………………………………………………..** | **3-4** |
| **1.Основная часть…………………………………………………………..** | **5** |
| 1.1. История чайной церемонии…………………………………………… | 5-6 |
| 1.2. Сравнение чайных традиций разных народов………………………. | 6 |
| 1.2.1. Особенности китайского чаепития ………………………………… | 7-8 |
| 1.2.2. Особенности русского чаепития ………………………………….... | 9-11 |
| 1.2.3. Особенности турецкого чаепития ………………………………….. | 12-13 |
| 1.2.4. Особенности татарского чаепития………………………………….. | 14-21 |
| **2. Практическая часть…………………………………………………….** | **22** |
| 2.1. Анкетирование………………………………………………………… | 22-23 |
| 2.2. Рецепты приготовления татарского чая……………………………... | 24-25 |
| 2.3. Дегустация чая и угощений…………………………………………... | 26-27 |
| **Заключение…………………………………………………………………** | **28** |
| Список используемой литературы………………………………………... | 29 |
| Приложение…………………………………………………………………. | 30-32 |

**Введение**

Чайная церемония в настоящее время обнаруживает тенденцию к распространению, поэтому изучение ее появления, развития, особенностей представляется достаточно перспективным исследованием.

Чайные церемонии – это своеобразное таинство, помогающее решить самые разные проблемы, лучше понять собеседника, насладиться атмосферой настоящего. Занимаясь каким-либо делом, необходимо знать историю его формирования, развития и становления.

При правильном оформлении церемонии, приготовив чай по всем правилам, мы организуем прекрасное время провождение с поддержанием подобающей беседы и созданием нужного настроения.

Каждая страна и каждый народ имеет свои обычаи и традиции, касающиеся различных сфер жизни – это национальные праздники или национальная кухня, празднование торжеств. Чай — один из самых популярных в мире напитков, тоже стал участником различных национальных традиций.

**Цель проведенного исследования** – выявить особенности церемонии китайского, русского, турецкого, татарского чаепития, способствовать сохранению культурного наследия.

Для достижения цели необходимо решить следующие **задачи**:

1. Изучить информацию об истории чайной церемонии;
2. Познакомиться с особенностями чайных традиций разных народов;
3. Выявить осведомленность обучающихся, родителей, учителей об особенностях чайных традиций разных народов;
4. Изучить рецепты чая и способы заваривания;
5. Создать буклет с рецептами татарского чая.

**Гипотеза:** Зная традиции чайной церемонии, мы сможем сохранить их, в нашем современном мире.

**Объектом исследования** являются чайные традиции разных народов.

**Предмет исследования** – это чайная церемония.

Для реализации поставленных задач были использованы следующие **методы исследования:**

* Анализ данных, полученных из различных источников информации;
* Наблюдение;
* Социологический опрос;
* Обобщение полученных данных.

**Актуальность выбранной темы** заключается в более подробном и расширенном изучении чайных традиций разных народов, выявлении тонкостей проведения чайной церемонии, поскольку изучение традиций воспитывает в человеке любознательность к истории собственной страны.

Практическая значимость исследования заключается в том, что собранный материал может использоваться на уроках географии, технологии, а также он может пригодиться всем людям, которые интересуются чайными традициями разных народов, а также любителям чая.

**Новизна** заключается в том, что в работе представлены сравнительные особенности чайных церемоний разных народов, их сходства и различия.

1. **Основная часть**

**Предлагаем рассмотреть особенности проведения чайных церемоний у разных народов.**

* 1. **История чайной церемонии**

Чайная церемония – это важнейшая часть культуры многих стран. В первую очередь, это – элемент традиции, которая с течением времени, стала частью искусства. Откуда же она берет свое начало?

Есть предположение, что она берет свое начало в IV-V столетии до нашей эры. Корни Гунфу-ча идут от китайских монахов, которые странствовали по разным регионам и прославляли идею буддизма, тем самым преподнося и традиции чаепития. Для монахов это считалось священным действием, его относили к учениям Будды и всячески прославляли. Здесь главное – подготовка и расторопность, чтобы каждый участник смог по-настоящему прочувствовать нотки чайного напитка. Чуть позже в VIII столетии уже нашей эры китайские сторонники Будды стали завозить чай в японские кварталы, где поначалу его пили только императоры и приближенные к ним лица, а спустя какое-то время действо взяли на вооружение себе и самураи. Здесь даже придумали увеселительные мероприятия в честь напитка – турниры.

Идея выполнения ритуала настолько распространилась, что в XII веке существовали соревнования, где участникам предлагалось определить вкус и сорт напитка по одному глотку, но при этом они никуда не спешили и вели повседневную беседу с углублением в тайны философии и бытия. Переломным моментом для действа стал XV век, когда Мурата Дзюко настолько проникся этим увлекательным занятием, что создал четыре постулата, обозначавших: почтительность, тишину, гармонию и безмятежность. Без этих основ торжество просто теряет свой смысл и превращается в обычную посиделку, не имеющую никакого сакрального смысла.

Благодаря старанию китайских монахов, были сформулированы основные правила этого обычая, ставшими универсальными для многих народов:

• Чистота;

• Обходительность;

• Гармония;

• Безмолвие;

• Спокойствие.

Несмотря на то, что зародилась церемония в Китае, в последующем, каждый народ привнес свою особенную изюминку в процесс проведения этого мероприятия.Почти каждая страна в настоящее время имеет свою культуру, связанную с употреблением чая и различающуюся по степени соблюдения священнодействия, обычаев и тонкостей.

Любимым напитком множества людей является именно чай. Казалось бы, что чаепитие – это вполне обыденное занятие, однако, многие поколения очень трепетно относятся к этому моменту.

У разных народов в чем-то есть схожесть правил чайной церемонии, в чем-то кардинальные различия.

Остановимся на некоторых из них

* 1. **Сравнение чайных традиций разных народов**

**1.2.1 Особенности китайского чаепития**

Чаепитие в Китае неспешное, длящееся приблизительно один час. Принимают участие в данном чаепитии обычно от двух до шести человек, что по мнению китайских мастеров чайной церемонии, создает атмосферу, в которой души как бы соприкасаются друг с другом. По мнению китайцев, чай должен прояснить сознание, привести мысли в порядок. Во время чайной церемонии уделяют большое внимание своим внутренним ощущениям и переживаниям. Начинают с того, что стараются, как можно полнее ощутить аромат и вкус чая, любуются чайной посудой. Разговор во время чайной церемонии ведется тихо, чтобы не мешать остальным участникам чайного действа.

Процесс заваривания чайных листьев – настоящее искусство, которым владеют только настоящие мастера. Для заваривания берут изумрудно-зеленый чай (матча), измельченный в порошок, чемпион по количеству антиоксидантов, и чистую родниковую воду.

В китайской церемонии главную функцию выполняют следующие предметы, например: чабань – это специальный разнос с поддоном, на котором расставляют посуду. Если жидкость проливается, то она стекает вниз и не попадает на пол. Чаегуань предназначена для сохранения свойств заварки. Это керамическая банка с хорошо закрывающейся крышкой. Ее задача не пропускать свет и воздух. Чахэ представляет собой небольшую емкость, в которую помещают чайные листья во время церемонии. Это делается для того, чтобы участники процесса могли послушать обонятельными рецепторами и оценить аромат. Чахай предназначен для однородного смешивания, чтобы напиток получился равной крепости у всех участников церемонии. Чайной парой принято считать две чаши: Вян Сян Бэй и Пин Мин Бэй. Из одной принято вдыхать аромат, а из другой – пить напиток. Помимо вышеперечисленного при приготовлении чая принимают участие: «иголочки, щипчики, ножницы, ситечки и ложки».

Китайцы считают, что самое главное во время чаепития – гармоничное душевное состояние. Вот почему перед началом ритуала нужно расслабиться и подумать о позитивных сторонах жизни.

Важную роль играет выбор чая, с учетом физических и духовных характеристик. К физическим относятся аромат, вкус и форма. Духовные характеристики – это история, название и происхождение сорта. Чем он древнее и благороднее, тем лучше.

Особое внимание уделяется воде. Она должна быть безупречной – родниковой или бутилированной.

Необходимо также создать атмосферу, соответствующую безмятежному ходу мероприятия. Помещение для ее проведения должна быть удобным, тихим и чистым.

В ходе ритуала действуют семь правил:

• Чашки наполняют не доверху, чтобы не облиться горячей жидкостью.

• При подаче гостю посуду держат обеими руками.

• Напиток подается по старшинству, начиная с пожилых гостей и заканчивая молодыми.

• Хозяин должен следить за чашками приглашенных, вовремя подливать чай.

• Гости берут чашки обеими руками. Во время питья сосуд также удерживают с двух сторон большим и указательным пальцами, а средними придерживают дно. Это называется «Три дракона, охраняющие Динь – древний сосуд для приготовления пищи».

• Получив порцию напитка, нужно понюхать его и попробовать, выражая тем самым благодарность хозяину.

• Пить по традиции положено мелкими глотками.

На протяжении всего мероприятия важно демонстрировать восхищение и уважение. Соблюдение этих правил создает гармоничную атмосферу, необходимую для традиционного чаепития.

Во время чаепития принято выпивать не менее семи чашек напитка[[1]](#footnote-1).

Благодаря китайской чайной церемонии выражается уважение к семейным ценностям, почтение к пожилым людям и дорогим гостям, в чем отражается менталитет китайского народа.

**1.2.2Особенности русского чаепития**

С тех пор, как чай прочно вошел в жизнь русского человека, чаепитие стало неотъемлемой, очень важной составляющей общественной жизни. Вот уже три столетия в России без чая не обходится ни одно семейное торжество, ни одна дружеская встреча. За чаем проходят задушевные посиделки, обсуждаются важнейшие новости, люди обмениваются мнениями, спорят, веселятся, заключают деловые сделки и просто отдыхают.

Чай в России пьют в среднем шесть-семь раз в день: за завтраком перед работой, за вторым завтраком, во время легких перекусов, чаем завершают обед, пьют на полдник со сладостями, а также наслаждаются вечерним чаем в семейном кругу. Не говоря уже о чаепитии как отдельной форме застолья.

Русское чаепитие отличается атмосферой душевности, веселья, покоя и радости, возможностью испить чаю в приятной компании. Не зря в России за чаем прочно закрепилась слава напитка, согревающего не только тело, но и душу.

Об особой роли чая в жизни русского человека говорят такие пословицы: «где есть чай – там под елью рай», «чай пьешь – до ста лет проживешь», «выпей чайку – забудешь тоску», «за чаем – не скучаем».

За русским чайным столом не принято молчать, поскольку молчание – это знак неуважения к хозяевам и гостям. Беседа, общение – очень важная часть чаепития. Чаепитие является прекрасной возможностью пообщаться, приятно провести время в приятной компании. За чайным столом происходит объединение людей, людей разных поколений и разных интересов. Чаепитие у русских– это больше, чем прием пищи. Чаепитие – важная часть социальной жизни человека.

Несмотря на то, что исторически чай был дворянским напитком, в России прижилась так называемая традиция «пить чай по-купечески», что означает длительное, затяжное чаепитие, которое сопровождается поеданием всевозможных варений, печений, и прочих сладостей. «Самовар кипит – уходить не велит» - в России не принято «перехватывать» чай на ходу, чаепитие должно быть неспешным, неторопливым, человек должен получать удовольствие как от питья и еды, так и от приятного общения. В связи с продолжительностью процесса чаепития предполагается, что гости не должны быть голодными. Поэтому чайный стол всегда был богат едой: несладкие пироги с капустой,

грибами, кулебяки, блины, всевозможная сладкая выпечка: ватрушки, баранки, сушки, пряники, не говоря уже о тортах, варенье, меде и конфетах. Такое гастрономическое богатство нередко превращает чаепитие в отдельный прием пищи. Богатый стол также является символом знаменитого русского гостеприимства, ведь даже в сказках говорится, что гостя первым делом нужно «накормить-напоить»[[2]](#footnote-2).

Описать традиционное русское чаепитие не так просто, поскольку за последние 150 лет в жизни и быте русских людей произошло довольно много изменений. И, тем не менее, традиции остаются традициями. Кроме того, в последние годы все больше людей проявляет интерес к национальной культуре: кафе и рестораны оформляются в традиционном русском стиле, с вышитыми скатертями, самоварами, традиционной едой. В этом выражается любовь людей к своему прошлому, своей культуре.

Итак, прежде всего чайный стол покрывается скатертью: нарядной праздничной – для особых случаев, и более простой – для каждодневных чаепитий. А что же дальше? Первейшим и непременным атрибутом русского чайного стола является конечно же самовар. Самовар в России – больше, чем предмет кухонной утвари. Самовар – это символ уюта, домашнего тепла, он - живое существо, настоящий хозяин дома. Без самовара просто невозможно представить традиционное русское чаепитие.

Кроме самовара на стол ставится чайник для заварки. Находятся они ближе к месту хозяйки, ведь именно она должна разливать чай и угощать гостей. Для сохранения тепла заварочный чайник обычно накрывают специальными «грелками» из плотного материала. В народе их часто называют «баба на чайник». Кроме колоритных русских красавиц такие грелки могут принимать форму сказочных животных, матрешек и часто являются настоящими произведениями народного декоративного искусства[[3]](#footnote-3).

Кроме того, существует несколько способов заваривания чая. Самым распространенным является следующий: необходимо ополоснуть чайник кипятком, насыпать заварку (как правило, традиционно используется черный чай) и залить горячей водой, после накрыть чайник грелкой и дать настояться.

К особенности русского чаепития относится и так называемая «двухчайниковая» заварка: заварка разливается из заварочного чайника по чашкам, а затем разбавляется кипятком из самовара (либо из чайника с кипятком). Однако изначально в чай кипяток не добавляли. Данная традиция сложилась в рабоче-крестьянской среде по причине экономии, а затем была перенята другими слоями населения.

Кроме самовара и заварочного чайника на стол выставляется фарфоровый или фаянсовый сервиз: чашки и блюдца, сахарница. Чайная пара – чашка и блюдце, а также тарелочка для пирога ставятся напротив каждого места за столом. Существует и другой способ пить чай, который иностранцы считают истинно «русским» - из стаканов в подстаканниках. Традиция пить чай из стаканов уходит корнями в 17-18 века. В то время в трактирах чай подавали именно в стаканах, потому что европейские чашки и сервизы еще не вошли в моду. Со временем стаканы заменили чашки, но стаканы по-прежнему использовались в некоторых семьях. Подстаканник же нужен был для того, чтобы не обжечь пальцы, ведь у стаканов в отличие от чашек не было ручек. Дорогие подстаканники обычно изготавливались из серебра, обычные же, как правило, из сплава меди и никеля. Сейчас чай из подстаканников можно отведать во время путешествия в поездах, ибо это самый удобный «походный» вариант.

Далее на стол ставится угощение: розетки с вареньем, тарелочки с нарезанным тонкими ломтиками лимоном (кстати, в Европе русским чаем называют именно чай с лимоном), вазочки с конфетами, пряниками, сушками и другими мелкими кондитерскими изделиями. На середину стола выставляется свежеиспеченный пирог или торт. Нарезает его хозяйка, как правило, уже на столе, когда все гости в сборе.

Стоит упомянуть и о том, каким образом в чай добавляют сахар. Итак, на стол ставится сахарница с ложечкой. Каждый гость насыпает себе в чашку сахар этой ложечкой, но не опускает ее в чашку. Для размешивания сахара у каждого гостя есть своя индивидуальная ложка, которая находится рядом с чайной парой.

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

Когда чашку ставили на блюдце, означало, что, чая больше не нужно. Неотъемлемой частью русского чаепития стали чайные сервизы – предмет мечты и гордости любой русской хозяйки. Одним из самых известных украшений русского чайного стола была «баба на чайник» – специальная грелка в виде женщины в пышных ярких юбках. Ею накрывали верхнюю часть самовара или заварочный чайник. Так напиток дольше сохранял тепло. Особенностью заваривания чая по-русски является то, что сначала он заваривается очень крепким, а затем уже его разбавляют кипятком. Гостю наливают полную кружку (в отличие от стран Востока), показывая, что хозяин рад гостю. Таким образом, традиции русского чаепития отражают щедрость, широту русской души, гостеприимство и любовь к людям.

**1.2.3 Особенности турецкого чаепития**

Каждой стране характерны свои чайные обычаи. Одни наслаждаются ароматом и вкусом зеленого чая, попив его из маленьких, крошечных чашечек, а другие создают настоящий ритуал из чаепития, создавая для этого отдельные помещения. Турция не является исключением из этого правила, ценители и почитатели чая этой страны, превратили простое чаепитие в целую культуру, сформировав за небольшой промежуток времени свои особые традиции, характерные только для них.

На сегодняшний день чай является неотъемлемой частью жизни каждого турка и сопровождает его в течение всего дня. Зайдя в магазин или заехав на заправку, вам непременно предложат выпить чай, причем бесплатно. Турки пьют чай без какой-либо дополнительной пищи, поскольку она может изменить его восприятие. Чай имеет различные названия в зависимости от пропорций заваривания. Кроме того, он потребляется с сахарной пудрой или с другими разновидностями сахара.

Рассмотрим особенности турецкой чайной культуры. Во-первых, для заваривания чая в Турции используют только двойной чайник (его заранее нагревают), это является одним из обязательных правил заваривания хорошего чая. Во-вторых, для того, чтобы чай не горел и не испортился, после заваривания они не фильтруют чай и не сливают его в другой чайник. Чай, осевший в жизни настоящего турка от утреннего завтрака до поздней ночи, привел к появлению различных культурных ценностей. О чае складывают рифмы, загадки, народные песни, гимны, легенды, анекдоты, традиции и обычаи сами по себе являются культурными ценностями. Даже, хотя слово чай было китайским, оно достигло широкого количества слов и фраз, которые нашли свое место в турецких словарях и идиомах. А ведь Турция занимает второе место в мире по потреблению этого прекрасного напитка и пятое – по его производству.

Все известные марки производят специально для Турции совсем другие чайники. Чтобы добиться хорошего результата, турецкий чай нужно заваривать с помощью специального двойного чайника. Сначала вода доводится до кипения в большом нижнем чайнике, затем часть кипятка используется для заваривания нескольких ложек чая в верхнем маленьком чайнике, где получается крепкая заварка, после этого – всё это вместе кипит. И только после этого можно пить, разбавляя одно другим, исходя из предпочтений.  
В некоторых районах Турции подобная конструкция называется «семавер».

Чайная церемония в Турции также отличается особым подходом к сервировке чая. Подают чай в традиционных узких стеклянных чашках, называемых «финки». Чашки разбираются в стеклянных блюдцах, которые ставятся на специальные плетеные подставки. Форма чашки – грушевидная, что позволяет чаю быстрее остывать в верхней части стакана, а нижняя дольше хранит тепло за счет узкого горлышка.

Турки почти никогда не пьют чай сразу после еды. Они пьют его во время завтрака, а также многократно в течение дня: на работе, в гостях, в кофейнях, в чайханах (aybahesi или ayevi). И самое важное – это вечернее чаепитие за теплой беседой в уютном кругу семьи. Все время, пока длится церемония чаепития, чайник стоит на маленьком огне и кипятится, то есть не выключается до самого окончания чаепития.

В Турции чай считается напитком особого расположения, дружбы, гостеприимства. В любом доме, независимо от его достатка, гостю всегда предложат стакан свежезаваренного чая. Турецкий чай преимущественно байховый

**1.2.4 Особенности татарского чаепития**

Чаепитие татары называют «чәйэчү». Однако в этом процессе кроется нечто большее, чем просто выпивать чашку данного напитка. «Пригласить на чай / на чашечку чая» означает «пригласить в гости», а в гости приглашают близких родственников, друзей, хороших знакомых с целью общения, обсуждения предстоящих дел и так далее. Татарское чаепитие способствует сближению людей, создает комфортную, неформальную обстановку, оно располагает к беседе и сближению собравшихся за чайным столом людей, потому что длится оно достаточно долго. Чаепитие – это образ жизни татар, черта национального характера, символ гостеприимства.

История чаепития татар неразрывно связана с историей чая в России. По некоторым данным, в России чай появился в 1683 году. Он быстро привился, сначала в кругу богатых, а затем среди всего населения. В XIX веке чаепитие прочно вошло в каждый татарский дом. К. Фукс – первый исследователь быта казанских татар – писал: «…накрытый стол с фарфоровыми чашками и самовар у печки были типичными в доме татарского мещанина тех лет». Чайный стол татар имеет некоторые особенности. Это выражается и в сервировке чайного стола, отражается в блюдах, подаваемых к чаю.

Раньше татары заваривали такта чәй (плиточный чай). Позже появились сәйлүнчәе (цейлонский чай), һиндчәе (индийский чай) и др. У татар чай принято пить с молоком (сөтлечәй), с лимоном (лимонлычәй) и сухофруктами (җимешлечәй), с нарезанным яблоком (алмалычәй), пастилой (каклычәй).

Но церемонию татарского чаепития и татарский дом в целом нельзя представить без самовара. Самовар использовался не только в прямом предназначении, то есть для кипячения воды, а являлся показателем материального достатка семьи. «Особую роль в интерьере играл украшенный чеканкой медный или латунный самовар, который всегда выставлялся напоказ, располагаясь на столе или на печи». Данный предмет и его название заимствованы из русского языка довольно давно и через разговорный язык, поэтому слово перетерпело некоторые фонетические изменения: в татарском языке оно звучит как самаwыр или самаwар.

Самовары были большие и маленькие, их размер мерился ведрами: одно-, двух-, трехведерные. Раньше у татар семьи были большими, и они жили кланами, в праздники обычно гостей собиралось много – был нужен самовар достаточно большого размера, ведь каждый человек за столом пил несколько чашек чая: «Чайных чашек – три, и сила за троих», – гласит татарская мудрость.

Особое внимание при подаче чая уделялось посуде. Как отмечает Д. Сулейманова, «одним из парадных элементов в интерьере была чайная посуда, размещавшаяся на столе или в буфете». Состоятельные татары чай пили из фарфоровой посуды, которая была китайского или немецкого производства. Китайский фарфор всегда пользовался особым уважением у нашего народа. Этому свидетельствует название чайных чашек – чынаяк (чин – Китай, аяк – посуда, отсюда «китайская посуда») – отзвук той страны, откуда привозилась эта посуда. Посуду, в которую наливают чай, татары называют по-разному: чокыр (от слова «чокыр» – яма, то есть глубокая посуда с закругленным дном), чәшке (видоизмененная форма слова «чашка»), кәсә, касә (глубокая керамическая чаша, чашка), пыяла (пияла, фарфоровая чашка), йомры (в диалектах: чайная чашка без блюдца), җам (в диалектах: чашка).

Еще одна особенность татарского чаепития: многие татары предпочитают пить чай с блюдца – чынаякасты (дословно: подчашник), чынаяктәлинкәсе (тарелка для чашки), в некоторых говорах җәйләү, җәйпәк, табача. Его татары используют не для того, чтобы остудить чай, а чтобы не обжечься.

Балкашык (ложка для меда), подавались прямо по назначению, то есть для меда, потому что татары любили пить чай с медом. Позднее и в наше время появились разного вида варенья (кайнатма), джема, повидла, для которых тоже необходима маленькая (десертная) ложка.

Кроме чашек, индивидуальных тарелок (тәлинкә), предметами чайного стола являются шикәрсавыты (сахарница), сөтсавыты (молочник), чәйчәйнеге (заварной чайник) и так далее.

Татары любят чай со сливками или с молоком. Молоко берется парное или кипятят и используют горячее. Заварка для такого чая делается погуще. Перед подачей на стол в чашку наливают заварку, добавляют сливки или молоко и доливают из самовара кипяток.

К чаю хорошо подходят блюда татарской национальной кухни – мучные выпечные изделия с начинкой и без начинки, сладкие и несладкие, поэтому чайный стол изобилует такими блюдами. Это еще одна специфика татарского чаепития. Первый Президент Республики Татарстан М. Ш. Шаймиев в одном интервью сказал: «Мы иногда даже и не задумываемся над этим, но наши народные кулинарные изыски, выпечка и сладости – все они готовятся именно к чаю. Это уже стало нашей национальной традицией»[[4]](#footnote-4).

Таким образом, чәйэчү у татар нередко превращается в полноценный завтрак, обед или ужин, так как не всегда хватает времени что-то приготовить, а выпечка всегда имеется. Так было много лет назад, и эта особенность сохранилась до наших времен. Не случайно татары выпечку по-другому называют чәйашлары (чайные блюда), или коры аш (дословно «сухие блюда», которые всегда предполагали употребление с каким-то напитком), иногда табаашлары (мучные изделия, приготовляемые на сковороде), мичашлары (печеные кушанья из муки – треугольник, бэлиш, пироги).

Татарскую национальную выпечку условно можно разделить на следующие подгруппы.

1. Сладкие блюда без начинки: баурсак (сдобное мучное изделие в виде шариков, жаренных в масле), бохаркәләвәсе (разновидность чак-чака), гөлбәнәк (кондитерское изделие в виде цветка), кактөш (чак-чак, закрытый сверху тонким слоем пастилы), кош теле (буквально: птичьи язычки, ромбообразные тоненькие кусочки теста, изжаренные в масле), күбек (безе – особое кушанье из взбитого яичного белка), пәхләвә (мучное, пересыпанное сахаром, толчёными орехами и намазанное сверху мёдом, слоистое национальное кушанье), талкышкәләвә (национальное изделие из муки, меда и сливочного масла), төш (мелкие мучные сдобные шарики), урама (национальное мучное изделие в виде свернутых в трубку лент сдобного теста, жаренных в масле), чәкчәк или чәк-чәк (чак-чак: праздничное мучное изделие в виде шариков величиной с лесной орех или лапши, жаренное в масле и политое кипяченым медом), чәлпәк (тонкая жаренная в масле лепешка из сдобного теста), юача (вид сдобных шариков, лепешек, жареных на масле; пряженец).

2. Блюда со сладкой начинкой: ләвәш (плоские, круглые пирожки с пастилой или вареньем), паштет (открытый пирог с каким-либо фруктовым пюре), разные закрытые пироги с фруктовой начинкой – с яблоками (алмабәлеше), с калиной (баланбәлеше), с черносливом (кара җимешбәлеше), гөбәдия (большой пирог с начинкой из изюма, яиц, мяса или сушеного творога, которые кладутся слоями).

3. Несладкие блюда без начинки: белен (блины), җәймә (тонкая лепешка), җәүикмәк (вид оладьев), йаулыикмәк (большая лепешка, поджаренная в масле), кабартма(национальное кушанье типа пышки, пончика), коймак (оладьи, маленькие блины), күзикмәк (тонкие лепёшки из пряного теста, испечённые на сковороде), тәбикмәк (тонкий хлебец из кислого теста, выпеченный на сковороде), юка (тонкая лепешка).

4. Блюда с несладкой начинкой: бәлеш (национальное кушанье с начинкой из картошки, лука и разного вида мяса), бөккән (пирожок с разной начинкой – с капустой, с тыквой, с зеленым луком и яйцом и т.п.), вакбәлеш (маленькие круглые печеные пирожки с фаршем и рисом), дәветләмә (вид кушанья, приготовляемого из крупы и творога), дучмак / дурычмак (мучное блюдо – подобие ватрушки, шаньги с творогом, картофельным пюре, яйцом и др.), кыстыбый (разновидность пирога с открытыми, незащипленными краями, начиненного тонким слоем каши или картофельным пюре), өчпочмак (пирожок в форме треугольника с начинкой из картошки, лука и мелко нарезанного мяса), пәрәмәч (жареные в масле круглые пирожки из теста и мясного фарша), сумса (пирожок с начинкой в форме полумесяца), шәнгә (выпечка в виде перемяча с картошкой), шоҗык (вареное мясо с жиром, завернутое в тоненькие лепешки).

Перечисленные выше блюда являются лишь частью огромного количества национальных блюд. По ним можно представить разнообразие и богатство татарского кулинарного искусства.

Еще одна особенность татарского чаепития относится к порядку подачи чая: в некоторых местах с чая с многочисленными печеными изделиями начинается ритуал угощения гостей, и лишь затем подаются первые и вторые блюда. А в иных районах, наоборот, чайный стол завершает угощение.

Чай у татар давно уже не просто напиток. Чаепитие связано с огромным количеством традиций.

Исходя из вышеперечисленного основные традиции чаепития разных народов, мы привели в таблице 1

**Особенности чаепития у разных народов**

Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Татарское чаепитие** | **Китайское чаепитие** | **Турецкое чаепитие** | **Русское чаепитие** |
| Это обсуждение общих вопросов, конкретных дел, соучастие и сближение.  Это своеобразный ритуал приобщения к дому, акт доверия и единения.  Это полноценный прием пищи, который с успехом может заменить завтрак или обед. | Во время чайной церемонии уделяют большое внимание своим внутренним ощущениям и переживаниям. Начинают с того, что стараются, как можно полнее ощутить аромат и вкус чая, любуются чайной посудой.  Разговаривать во время чайной церемонии можно, но нужно не забывать о чаепитии. Хорошо, если разговор ведется тихо и не мешает остальным участникам чайного действа. | Турки почти никогда не пьют чай сразу после еды. Они пьют его во время завтрака, а также многократно в течение дня: на работе, в гостях, в кофейнях, в чайханах (aybahesi или ayevi). И самое важное – этовечернее чаепитие за теплой беседой в уютном кругу семьи. Все время, пока длится церемония чаепития, чайник стоит на маленьком огне и кипятится, то есть не выключается до самого окончания чаепития. | Главное в русском чаепитии – это атмосфера душевности, веселья, покоя и радости, возможность испить чаю в приятной компании. Не зря в России за чаем прочно закрепилась слава напитка, согревающего не только тело, но и душу. |
| Пьют чай крепким, горячим, нередко разбавляя молоком, сливками. | Пьют чай крепким, горячим | Пьют чай крепким, горячим, молоко в турецкий чай не добавляют. | Пьют чай крепким, горячим, разбавляя молоком, сливками. |
| Заваривание чая: в пустой чайник, закладывают порцию сухого чая и тут же заливают кипятком на 2/3 объема, закрывают чайник крышкой и льняной салфеткой так, чтобы она накрывала отверстие в крышке и носике чайника. Таким образом, дают чаю настояться от 3 до 15 минут (зависит от жесткости воды и сорта чая). Затем чайник доливают кипятком. Надо обратить внимание на появление пены: если пена есть, значит, чай заварен правильно (пену снимать не следует, ее нужно размешать). Затем чай можно разливать по чашкам. Температура горячего чая должна быть примерно 90° С. В пиалу или в чашку наливают заварку, далее наливают молоко или сливки,разбавляют кипятком. | Процесс приготовления чая происходит в полной тишине и начинается с пересыпания чая в чахэ. Затем перед гостями выставляется поднос, на котором располагаются чайные пары. Далее к чаю в заварочной емкости добавляют горячую воду и через несколько секунд сливают ее. Потом чайный лист вновь заваривается горячей водой и взбивается бамбуковым венчиком до устойчивой пены. Чай разливается сначала в ча хай, затем по высоким чашкам вэнсянбэй, которые накрываются широкими чабэй. Чайную пару переворачивают, чтобы из пустой высокой чашки вдыхать аромат настоя, а из второй – пить сам напиток. | Турецкий чай преимущественно байховый. Его заваривают в два этапа. Заливают необходимое количество заварки половиной нужного объема кипятка, закрывают крышку заварника и кладут сверху полотенце. Через 2-3 минуты в заварник снова добавляют горячую воду и настаивают еще 1-2 минуты. Теперь напиток можно разливать по чайным стаканам. | Заваривание чая: ополоснуть чайник кипятком, насыпать заварку (как правило, традиционно используется черный  чай) и залить горячей водой. Затем накрыть чайник грелкой и дать настояться. |
| В старину татары пили чай из самовара,сейчас из самовара или электрическогочайника, из пиалы называемой «каса», или же из блюдечка, в которое наливали чай из чашки.  До наших дней сохранилась традиция. | Китайцы пьютчайник (гайвань), специальный сосуд с постаментом для горячего чайника (чачуань), пиалу (чабэй), высокие чашки (вэнсянбэй), чайное ситечко (чалюй), открытый чайник (ча хай) и фарфоровую коробочку, предназначенную для изучения аромата и структуры чайного листа (чахэ). | Турецкий чай подают в стаканах (армуды) с маленькими тарелками на дне. Традиционный турецкий чайный набор включает в себя двойной чайник, в нижнем большом подогревается кипяток, а верхний – для заварки, стаканы для чая с маленькими тарелками, маленькие чайные ложки и поднос. | Пьют чай из самовара, чайника. Раньше из стаканов, потом вошли в моду европейские чашки и сервизы. Со временем стаканы заменили чашки, но стаканы по-прежнему использовались в некоторых семьях. Сейчас больше всего используются бокалы, чашки с блюдцем. На столе могут стоять менее важные предметы – сахарница, тарелочка под лимон (который должен быть нарезан тонкими кружочками, но не дольками), вилочка под лимон и ложка под сахар-песок или щипчики для кускового сахара. |
| Наливают неполную пиалу, заполняется только на одна третьи в дальнейшем гостю постоянно доливают чай. | Наливают не больше 2/3 объема чашки. | Наливают не доливая до верха 1 см. | Гостю наливают полную кружку (в отличие от стран Востока), показывая, что хозяин рад гостю. |

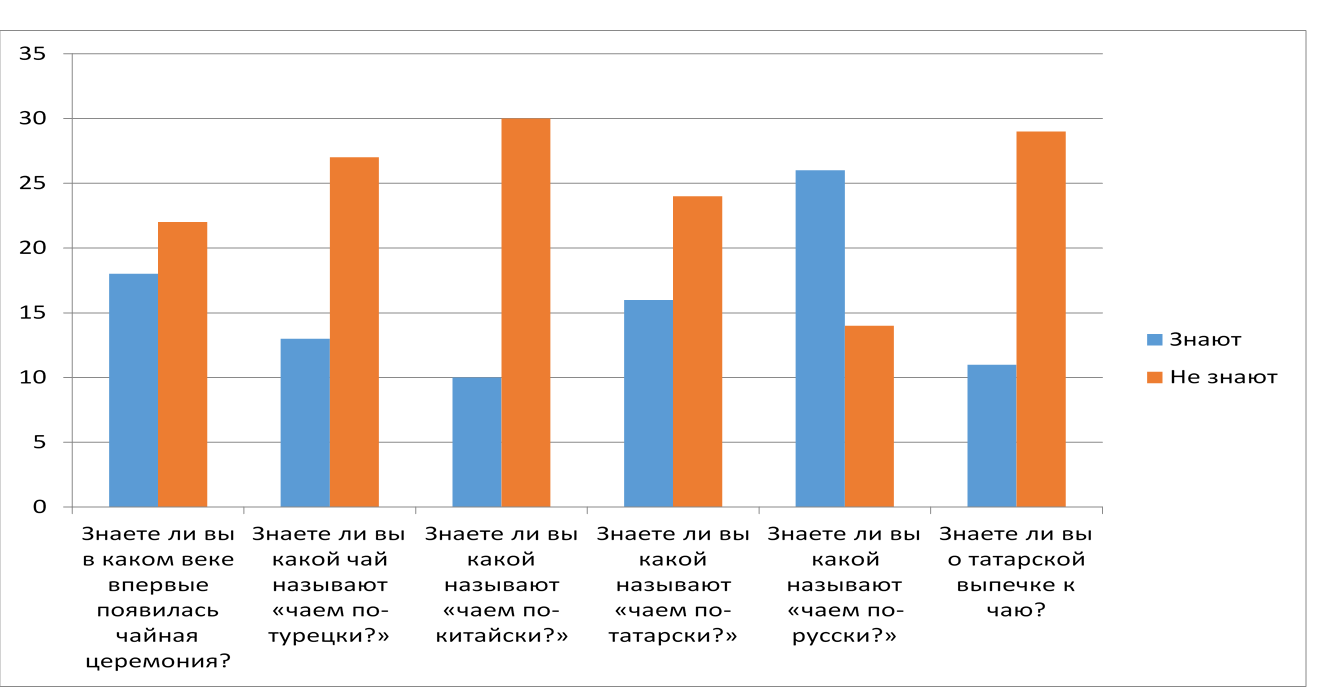
**Вывод**: из таблицы видно, что традиция чаепития у народов: татар, китайцев, турков, русских во многом сходны между собой, но имеются и различия.

1. **Практическая часть**

**2.1. Анкетирование**

В рамках нашей работы мы провели исследование, путем проведения анкетирования респондентов. Целью анкетирования было понять знакомы ли наши сверстники, учителя, родители с "чайной церемонией", когда она появилась, с "чайной церемонией" разных народов, знают ли о выпечке к чаю. Для этого нами была разработана анкета, включающая следующие вопросы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вопрос | Знают | Не знают |
| 1. Знаете ли вы в каком веке впервые появилась чайная церемония? | 18 чел. | 22 чел. |
| 1. Знаете ли вы какой чай называют «чаем по-турецки?» | 13 чел. | 27 чел. |
| 1. Знаете ли вы какой называют «чаем по-китайски?» | 10 чел. | 30 чел. |
| 1. Знаете ли вы какой называют «чаем по-татарски?» | 16 чел. | 24 чел. |
| 1. Знаете ли вы какой называют «чаем по-русски?» | 26 чел. | 14 чел. |
| 1. Знаете ли вы о татарской выпечке к чаю? | 11 чел. | 29 чел. |



**Рис.1. Анализ полученных данных в ходе анкетирования относительно знаний о чайных церемониях** В ходе проведения анкеты и анализируя полученные результаты мы пришли к выводу: в нашем анкетировании принимало участие 40 респондентов.Большинство опрошенных знают о появлении и существовании чайной церемонии – 45 %. А вот названия приготовления чая многие не знают: «чай по-турецки»- 32,5 %», «чай по-китайски» - 25% , чай по татарски»-40% , «чай по-русски» -65 %. Более распространено приготовление "чая по –русски».

* 1. **Рецепты приготовления татарского чая**

Проведя анкетирование, мы решили обратиться за помощью к нашим ближайшим соседям из с.Беленькое. Большинство проживающего населения по национальности татары., которые чтут и соблюдают традиции и обычаи татарского народа.

Татары говорят«Чэйяны–гаилэяаны» (Чайный стол – душа семьи), подчеркивая тем самым не только свою любовь к чаю как к напитку, но и значимость его в застольном ритуале.Вкусовые и питательные свойства чая во многом зависят от правильной его заварки. Заваривают чай в фарфоровом чайнике. Перед заваркой его необходимо ополоснуть кипятком, насыпать на дно чай и залить крутым кипятком на ⅓. Чайник закрыть крышкой, обвернуть салфеткой. Через несколько минут долить чайник кипятком. При заварке нельзя ставить чайник на огонь, так как при этом чай теряет свою питательную ценность и аромат. Чай используется только свежезаваренный. Это одна из характерных особенностей татарской кухни. Пьют чай крепким, горячим, нередко разбавляя молоком, сливками. Без чая, по существу, не обходится ни один прием пищи. Чай с печеными изделиями: пироги с лимоном, с курагой, с калиной, с тыквой, губадья, чак-чак.

Нам довелось окунуться в церемонию татарского чаепития, и ощутить какие гостеприимные татарский народ. Хозяйка дома, Асия апай показала нам на практике традиции чайной церемонии у татар и поделилась с нами рецептами заваривания чая и выпечки к чаю. Мы изучили всю теорию татарского чаепития и после посещения татарского дома увидели все на яву. Традиции и обычаи в татарских семьях передаются из поколения в поколения и сохранились до наших дней.

Рецепты приготовления татарского чая нам дала Асия апай, они приведены в таблице 2 . И мы подготовили для вас буклеты с рецептами приготовления чая по-татарски. Цель создания буклета - повысить уровень осведомленности опрошенных об особенностях татарского чаепития, а также их истории.

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название чая** | **Рецепт приготовления** |
| 1 | **Чай по-татарски 1**  **(гранулированный)** | 5 ч.л – чай гранулированный,вода 100 мл,молоко топленое 100 мл.  В пиалу сначала наливается молоко топленое до закрытия донышка пиалы, затем крепко заваренный чай и чуть кипятка. Сахар и мед подаются отдельно. Пиала наливается не полной. |
| 2 | **Чай по-татарски 2**  **(листовой)** | 5-6 ч.л– чай листовой, вода 100 мл. Прессованный чай кладут в кипящую воду и сразу вливают молоко. Кипятят, помешивая, 5-6 минут. Затем чай разливают в пиалы. Чай может быть как черным, так и зеленым. Пиала наливается не полной. |
| 3 | **Бертекчэй (из байхового черного чая)** | Сполоснуть кипятком заварочный чайник, положить в него байховый черный чай из расчета 3 г на одну чайную чашку. Налить свежий крутой кипяток, сначала на треть объема чайника, продержать чайник накрытым салфеткой 3–5 мин., чтобы чай настоялся. Затем долить его кипятком и разлить в чашки, соблюдая чайную дозировку по вкусу. |
| 4 | **Чай, заваренный на молоке** | 6-7 г – сухого черного чая,молоко500 мл,20 г меда или сахара,  1 бутон гвоздики или 1 г имбирного корня.  Сухой черный чай, мед или сахар залить горячим молоком (100-150 мл) и размешать.  Ароматизировать чай гвоздикой или имбирным корнем, отвар которых (1 бутон гвоздики или 1 г имбирного корня на 100-150 мл воды) добавить в заваренный чай.  Настоять чай 5-7 мин., затем процедить и добавить оставшееся молоко. |

**2.3.Дегустация чая**

И любой процесс заваривания чая естественно завершается дегустацией. Для наших дегустаторов было приготовлено четыре одинаковых заварочных чайников.

Каждому чайнику был присвоен номер. Участникам исследования было предложено попробовать чай из каждого чайника и оценить его. Название чая они не знали и оценить его распределив с первого по четвертое место .

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование чая** | **Номер чайника** |
| Чай по-татарски 1**(листовой)** | 1/14 чел |
| Чай по-татарски 2**(гранулированный)** | 2/10 чел |
| Бертекчэй без молока | 3/9 чел |
| Чай, заваренный на молоке | 4/7 чел |
|  |  |



Рис.2 Предпочтение респондентов по видам чая

Дегустация показала, что по вкусовым качествам:

1. место-чай по-татарски 1(гранулированный)
2. место - чай по-татарски 2(листовой)
3. место- место–бертекчэй без молока (из байхового черного чая)
4. место- занимает чай заваренный на молоке

**Вывод:** Чай у татар – один из атрибутов гостеприимства. Чай пьют с сахаром, вареньем, пастилой, лимоном, свежими ягодами, черносливом, конфетами, молоком, душицей, медом (особенно любят сотовый). Татары также любят пить чай с молоком. Вкусовые и питательные свойства чая во многом зависят от того, правильно ли его заварили. Заваривают чай в фарфоровом чайнике. Перед заваркой его необходимо ополоснуть кипятком, насыпать на дно чай и залить крутым кипятком на треть. Чайник закрыть крышкой, обернуть салфеткой. Через несколько минут долить чайник кипятком. При заварке нельзя ставить чайник на огонь, иначе чай потеряет свою питательную ценность и аромат.

**Заключение**

В ходе нашего исследования нам удалось изучить особенности чайной церемонии и проанализировать чайные традиции татарского народа.

Мы нашли необходимые подтверждения своей гипотезе о том, что, зная традиции чайной церемонии мы сможем сохранить их в нашем современном мире.

Как видим очень популярным напитком у большого количества людей - является чай. И дело не только в том, что это вкусный напиток, а также и в том - что это полезный напиток. Правильно заваренный и подобранный чай помогает подкорректировать самочувствие. Чайные мастера с большим удовольствием проводят чайные церемонии для всех желающих, рассказывая в особой обстановке об особенностях выбранного чая и секретах его заваривания. Подобного рода церемонии существуют с давнего времени и не теряют свою актуальность и сегодня.

Предметом нашего исследования была чайная церемония. В рамках работы мы сравнили особенности чаепития разных народов: китайцев, татар, русских и турков и провели анкетирование, чтобы узнать отношение респондентов к чайным церемониям.

Подробно изучив секреты чайных церемоний в теории и практике, а также проанализировав полученные данные в результате анкетирования, мы можем сделать вывод, что чайная церемония– это своеобразное таинство, помогающее решить самые разные проблемы, лучше понять собеседника, насладиться атмосферой настоящего. Таким образом, цель исследовательской работы достигнута, все поставленные задачи были выполнены.

Мы уверены, что собранный нами материал, проведённое исследование и созданные буклеты, которые содержат полезную информацию об истории и особенностях традиции чаепития, помогут ребятам и взрослым расширить свои знания о китайском, туркском, татарском и русском чаепитии. Данная работа была посвящена особенностям традиции чаепития в Китае, Татарстане, Турции и России.

**Список используемой литературы**

1. Все о чае и чаепитии. Новейшая чайная энциклопедия. 2-е издание.  
Семенов Владимир Михайлович. 2006 г. 336 стр. Издательство "Флинта", Издательство "Наука", Москва.

2. Как нужно заваривать чай: правила и советы, которые помогут сделать напиток вкуснее и ароматнее <https://dzen.ru/tearu?noredir=true>

3. Многовековая традиция - пить чай(дата обращения: 11.03.2024)

<https://teatrading.ru/blog/chto-takoe-chajnaya-ceremoniya-i-kak-eyo-provodyat-v-raznyh-stranah/>

4. Нюансы и особенности проведения чайной церемонии в разных странах. <https://www.posuda.ru/info/chaynaya_tseremoniya_istoriya_i_traditsii_provedeniya/> (дата обращения: 11.03.2024)

5. Традиционное турецкое чаепитие

<https://chefrestoran.ru/stati/chaepitie-po-turecki-tradicii-i-osobennosti/>

6. Чаепитие давних соседей. Татарское чаепитие.

https://www.tea-terra.ru/2013/11/13/10251/ (дата обращения: 10.03.2024).

7. Чайная церемония - незаменимый ритуал для современного человека. <https://shop.samovaryime.ru>

1. Чайная церемония - незаменимый ритуал для современного человека.

   https://shop.samovaryime.ru Дата обращения: 11.03.2024 [↑](#footnote-ref-1)
2. Нюансы и особенности проведения чайной церемонии в разных странах. https://www.posuda.ru/info/chaynaya\_tseremoniya\_istoriya\_i\_traditsii\_provedeniya/ (дата обращения: 11.03.2024) [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. Нюансы и особенности проведения чайной церемонии в разных странах. <https://www.posuda.ru/info/chaynaya_tseremoniya_istoriya_i_traditsii_provedeniya/> (дата обращения: 11.03.2024) [↑](#footnote-ref-4)