МКОУ « Советсчкая СШ»

Направление «Иностранные языки»

ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ В АНГЛИИ И РОССИИ.

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ.

Работу выполнил:

Манчу Полина,ученица 7 класс

МКОУ « Советская СШ»

Научный руководитель Рухлина Т.В.,

учитель английского языка

п.Комсомольский 2023г.

**Вступление**

**«Чай вприкуску» или «five o’clock»?**

Я очень люблю пить чай! Сладкий, горячий с печеньем или кусочком торта, иногда с молоком (по настроению!). Утром для бодрости перед школьными уроками, в обед для расслабления после учебы, вечером за столом со всей семьей.

Мне стало интересно, откуда же взялся этот чудесный напиток? И могли ли люди лет сто или более назад также свободно купить чай, при этом имея огромный выбор сортов? А как в других странах пьют чай?

Итак, данная исследовательская работа посвящена изучению традиции чаепития в России и Англии, а также сравнению этих традиций кросс-культурного анализа (cross-cultural analysis) .

**Актуальность исследования:** в наше время между странами стираются границы, люди путешествуют, поэтому очень важно знать традиции и язык страны, которую посещаешь.

**Целью** данного исследования является изучение традиции чаепития России и Великобритании, их сравнение методом кросс-культурного анализа.

**Задачи:**

1. Изучить историю возникновения традиции чаепития в Великобритании и России;
2. Выявить самые популярные виды чая в этих двух странах;
3. Сравнить традиции «чаевых»;
4. Сравнить стереотипы, связанные с употреблением чая в России и Великобритании.
5. Проанализировать результаты опроса учителей и обучающихся школы.

**Гипотезы, которые проверялись:**

1) Есть ли сходства и различия в английских и русских традициях чаепития;

2) Важна ли традиция чаепития для России и Англии.

**Объектом исследования** являются английские и русские традиции чаепития.

**Использованные методы:** теоретический - анализ литературы, наблюдение, сравнение, кросс-культурный анализ; эмпирический – анкетирование обучающихся и учителей.

**История чая в России**

Это сейчас мы не представляем свою жизнь без чая. А вот буквально несколько сотен лет назад к этой чужеземной новинке в России отнеслись очень настороженно. Поначалу чай считался роскошью, так как стоил дорого из-за пошлины на перевозку из-за границы.

Но вскоре в России чай нашел своих поклонников. Прославилась чаепитиями старая часть Москвы. К середине 19 в. насчитывалось до 300 чайных и больше 100 магазинов, в которых продавали только чай.

Позже в Москве появились первые чайные (Приложение 1). Здесь простые рабочие люди могли встречаться и отдыхать. Это было низкое деревянное здание с двумя залами, кухней, где готовили закуски – яичницу, блины, мясные и рыбные блюда. Такие чайные являлись еще и своего рода канцеляриями. Здесь можно было составить жалобу, прошение за очень низкую плату.

Во втором зале гоняли чаи «парами». Пара чая состояла из двух чайников: один – с заваркой, другой с кипятком, а также 2-3 кусочков сахара. Характерной чертой большинства чайных являлись длинные столы, за которыми гости вели беседу, обменивались новостями.

К началу 20 века Россия стала одной из самых «чаепотребляемых» стран в мире.

**История чая в Великобритании**

Когда мы говорим про английский чай (English tea), то многие вспоминают знаменитую традицию «five o’clock». Мы предлагаем заглянуть в историю, чтобы выяснить, когда же чай стал традиционным английским напитком.

Первое упоминание о чае по мнению историков было в 1597 году. Благодаря голландскому путешественнику, чьи путевые записи были переведены на английский язык.

Чай впервые попал в Англию в середине 17 столетия: Английская восточно-индийская торговая компания (The English East India Trading Company) преподнесла его в подарок королю Чарльзу II (Charles II of England) в 1664 году. В то время чай был действительно королевским подарком, так как облагался огромными пошлинами при ввозе. Жена Чарльза, королева Катерина (Catherine of Braganza), сделала чай официальным дворцовым напитком. Именно отсюда берет свое начало любопытная британская традиция сначала наливать в чашку молоко, а затем уже чай. Изысканные фарфоровые чашки, в которых чай подавали при дворе Катерины, казались столь тонкими и хрупкими, что их боялись повредить горячим чаем. Поэтому сначала в чашку наливали молоко комнатной температуры, а затем уже горячий чай.

В 1840 году седьмая герцогиня Бедфордская Анна (Anna Maria Stanhope, Duchess of Bedford) ввела в моду вечерний чай (afternoon tea). Благодаря ей и родилась традиция «five o’clock», ставшая неотъемлемой частью английской культуры (Приложение 2).

**Вприкуску или с молоком?**

Что касается любителей чая, то в России их очень много. Пить чай жителям России нравилось всегда. По традиции за русским чайным столом не принято было молчать, как, например, во время японской чайной церемонии. Это считалось признаком неуважения к хозяевам и гостям. Разные поколения собирались дома за столом, пили чай и беседовали. Прекрасная традиция. Не только прием пищи, но важная часть жизни.

У наших хлебосольных соотечественников чаепитие превратилось в целую трапезу. К чаю подавали разные пироги, пряники и баранки, мед и варенье. Чай разбавляли кипятком из самовара, разливали в красивые чашки. Самовары же были не только предметами обихода, а целыми произведениями искусства. Например, известные тульские самовары.

Существовала традиция пить чай вприкуску - это отпивая чай прикусывать сахар - сахар был дорогим удовольствием и его экономили, откусывая от кусочка и запивая чаем. Так с 1 куском можно было выпить несколько кружек. Внакладку пили те, кто шиковал - клали сахар в чай.

А что же традиционный английский чай? Англия – страна традиций. Деловым и аккуратным (orderly and business) англичанам прекрасно подходит традиция пить чай. Распорядок дня в британском обществе строится от чаепития к чаепитию.

1. Tea for breakfast (7-9 am)
2. A nice cup of tea for lunch(12 am)
3. Tea break
4. Five o’clock (5-8 pm)
5. High tea for dinner at home

К классической чайной церемонии подается традиционное обильное угощение. Традиционные британские сконы (*scones*), как простые, так и из цельной муки или с сухими фруктами выпекаются тут же, незадолго до времени чаепития. Сконы едят с густыми топлеными девонширскими сливками (*Devonshire Clotted Cream*) и домашними джемами. Небольшие высокие оладьи (*crumpets*) подаются горячими со сливочным  маслом и медом.

На "сытном" чайном столе (*high afternoon tea*) всегда присутствует большой выбор свежих пирожных, которые традиционно подают на специальной этажерке. Ассортимент пирожных обычно включает: фруктовый кекс (*fruit cake*), викторианский кекс (*Victoria sponge*),шоколадный кекс (*chocolate cake*), имбирный хлеб (ginger bread), песочное печенье-пальчики (*finger biscuits*), корзиночки со свежими фруктами и другое. На современных чайных церемониях можно увидеть также морковный пирог, чизкейки и торты разного вида и происхождения.

Вне зависимости от того, пьют ли чай в дорогом отеле, в частном доме или в современном демократичном офисе, чай и сегодня - самый национальный напиток для всех слоев общества и важная часть британской социальной жизни.

**«Принцесса Нури» или «Assam»?**

Наверное, вряд ли есть хоть один россиянин, который не любит или, хотя бы не пьет чай. Этот приятный тонизирующий напиток, хороший повод для встречи, возможность украсить задушевную беседу ароматом и согревающим теплом, в условиях довольно прохладного климата нашей родины.

Основными поставщиками чая, на территорию России, являются Индия, Шри-Ланка, Китай, Вьетнам и Кения. Наиболее популярный сорт чая в России — черный (свыше 90% импорта в РФ). Некоторые предпочитают чай в пакетиках заварному. Но это дело вкуса и, пожалуй, времени.

В настоящее время рынок чая в России достаточно широк, здесь действительно есть из чего выбрать и по поводу чего «покапризничать»: черный, зеленый, желтый и красный (каркаде), синий, с добавками бергамота, жасмина и мяты, различные фруктовые чаи и набирающий популярность «пуэр».

В интернете было проведено исследование на наиболее популярных производителей чая среди россиян.

Первое место закрепилось за чаем марки Lipton. Покупатели отмечали, что этот чай помогает восполнять утраченную энергию.

Второе место получил чай «Принцесса Нури», комбинируемый из пяти разных сортов черного чая. Он завоевал особое уважение потребителей, ценящих изысканный вкус чая.

Третье место досталось чаю марки Greenfield. Он очень быстро завоевал популярность и признание россиян, благодаря своему высокому качеству, особому вкусу. Большому количеству различных вкусовых вариаций и привлекательному оформлению упаковок.

А теперь поговорим о «чайных» предпочтениях англичан. Если вы решили пригласить друзей на традиционный [английский «Five-o-clock Tea»](http://lafemmod.ru/kulinariya/kulinariya-raznyx-stran/107-anglijskaya-chajnaya-czeremoniya.html), то хорошо было бы запастись несколькими (лучше 5-8) сортами чая.

Традиционно на классических английских чайных церемониях в послеобеденное время подают следующие популярные **сорта чая**.

«Assam» – Это сорт темный и крепкий, который славится своим насыщенным немного терпким вкусом (This sort is dark and strong, which is famous for its rich slightly tart taste).

«Ceylon» - знаменит своим ароматом, а темно-терракотовым цветом обязан особой технологии сбора (с куста собирают лишь верхние самые сочные листья) (famous for its aroma, and with dark terracotta color is obliged to a special technology of collecting (they collect only the top most succulent leaves from bushes).

«Kenyan» - темно-янтарного цвета с нежным ароматом и терпким вкусом (dark amber color with a delicate aroma and a tart taste).

 «Earl Grey» – хорошо известный и многими любимый напиток с ароматом бергамота (well known and loved by many people drink with bergamot flavor).

Всегда актуальны традиционные сорта чая English Breakfast (английский утренний), English Afternoon (английский послеполуденный), Russia Caravan (русский караван!) и другие.

Этим, конечно, не ограничиваются и на «высоких» (high) церемониях гостям обязательно предложат еще несколько сортов зеленого, белого и красного чая.

**Чаевые или «tips»?**

Считается, что термин «чаевые» в начале XVIII века ввели в оборот англичане. В то время чай в Англии считался напитком высшего общества, поскольку стоил достаточно дорого. Поэтому представители высшего света зачастую собирались в так называемых tea gardens, где заказывали свежий чай. Чтобы официанты поторопились принести чай ещё горячим, было принято кидать несколько монет в коробочку с надписью To insure prompt (tip) — «для быстрого обслуживания». Аббревиатура этой надписи со временем превратилась в слово tip, которым сегодня называют деньги на чай (Приложение 3) .

В Великобритании чаевые приветствуются и считаются нормой. Если вы оказались в Англии, и нанимаете кого-то для оказания личной услуги, с вас берется определенная плата и оставлять чаевые при этом не обязательно. А вот, например, в ресторанах, гостиницах, такси, парикмахерских отблагодарить персонал считается нормой и правилом хорошего поведения.

В России с распространением чаепития вошло в обычай просить «на чай». Считается, что эта традиция распространилась среди ямщиков, а потом уже перешла в другие слои общества как то прислуга гостиниц, ресторанов, трактиров.

В современной жизни россиян стандартный размер чаевых — десять процентов
от суммы заказа. Однако действует это правило только для заведений с высоким качеством обслуживания. В обычных кафе наши соотечественники, в лучшем случае, округляют сумму заказа в большую сторону.

В России чаевые не уместны в трёх случаях: когда вы недовольны обслуживанием, когда вы не можете позволить оставить сумму больше десяти процентов, и когда вы хотите отблагодарить проводника поезда. Последним брать поощрения  запрещено.

**Cтереотипы о чае**

Русская чайная традиция.

**Стереотип первый:** чай и самовар. Самовар изобретён для чая, и только с самоваром возможно настоящее русское чаепитие.
К сожалению, самовар – не русское изобретение. Его принцип использовался ещё в Древнем Риме, где в ёмкость с водой клали раскаленные камни для нагревания. Широкое распространение самоваров началось только с 19 века.

**Стереотип второй:** русские пьют чай из блюдца или из стакана в подстаканнике. И то и другое существовало, но было необязательным. Пить из блюдца считалось вульгарным. А чай в подстаканниках пьют сейчас разве что в поездах во время путешествия.

**Стереотип третий:** для приготовления чая делается заварка, а затем разбавляется в чашке кипятком. Этот обычай появился в эпоху дефицита. Чай разбавляли для экономии. Но в современной России такой способ утратил свою необходимость.

**Стереотип четвёртый:** зелёный чай горький и для русского чаепития не подходит. Горьким он может получиться в двух случаях – плохой чай или неправильное заваривание. Правильно заваренный зелёный чай имеет сладковатый вкус и нежный аромат.

Ещё один стереотип состоит в том, что русское чаепитие имело упорядоченный вид наподобие английского. Такого не было никогда, и в этом, возможно, величайшая ценность чая по-русски. Чай пили как душе угодно, в каждом доме были собственные традиции. Наверное, поэтому чаепитие в России более душевное что ли, чем в Англии.

**Британская чайная традиция**

**Стереотип первый:** британцы предпочитают пить чай.

Безусловно, традиции чаепития в Великобритании очень прочные, но мало кто знает, что кофе появился в Англии почти на 100 лет раньше чая - во второй половине 16 века. Чашка чая согревает и успокаивает, и многие жители страны считают ее национальным символом. И все же сегодня кофе в Британии если и не более популярен, то нисколько в этом не уступает чаю. Количество кофеен по всей стране увеличивается с каждым годом, а при выборе напитка «на вынос» кофе отдается абсолютное предпочтение. Все большую популярность в последние годы завоевывает flat white – разновидность латте, отличающаяся большей крепостью и мягкой текстурой. Чай же остается более домашним напитком (вероятно потому, что его проще приготовить дома) и традиционно пьется с молоком, причем сначала в чашку наливается молоко, а только потом заваренный чай.

Ну и как же не вспомнить про «5 o’clock tea». На самом деле, никто в Англии не пьет чай по расписанию и не делает это так часто, как принято считать во всем мире. Русские любят чай не меньше и гораздо чаще его пьют. К слову, и разбираться в его сортах современные британцы не спешат, а отдают предпочтение пакетированному чаю с добавлением молока.

**Результаты опроса учителей МОУ «Средняя школа №8» города Джанкоя Республики Крым.**

Всего опрошено 30 учителей.

1. Предпочитают зеленый чай – 51%
2. Предпочитают черный чай – 43%
3. Отрицательное отношение к чаю – 6%

В результате опроса выяснилось, почему большая часть преподавательского состава данной школы предпочитает зеленый чай. По словам учителей в употреблении зеленого чая сплошные плюсы. Зеленый чай очень полезен: помогает утолить жажду, переваривать пищу и удалять токсины из организма. Чай бодрит организм, и хочется меньше спать. Нами дополнительно было выявлено, что зеленый чай предотвращает повышение уровня холестерина, коронарную болезнь сердца, уничтожает вирусы, повышает иммунитет. Содержащиеся в чае антиоксиданты усиливают действие витамина Е, сохраняют клетки печени, что продлевает жизнь и сохраняет активность в пожилом возрасте. Зеленый чай в 18 раз превосходит по воздействию витамин Е, омолаживающее средство! Возможно, поэтому учителя не стареют! (Но это уже тема для новой исследовательской работы).

**Результаты опроса обучающихся МОУ «Средняя школа №8» города Джанкоя Республики Крым**

Всего опрошено 200 обучающихся школы.

1. Предпочитают черный чай – 46%.
2. Предпочитают зеленый чай – 44%.
3. Отрицательное отношение к чаю - 10%.

Итак, мы видим, что с небольшим отрывом, но черный чай перегоняет по популярности зеленый. Причина выяснилась также в ходе опроса. Ученики предпочитают черный чай в пакетиках. Легко заваривать и тратится меньше времени. А пакетированный зеленый чай считают не таким вкусным.

**Заключение**

Изучая историю и традиции употребления чая в России и Великобритании мы смогли провести их сравнение методом кросс-культурного анализа. Данный метод означает изучение некоторого конкретного феномена в двух или более культурах и имеет дополнительное значение сравнивания. Таким образом мы видим, что этот метод наиболее подходит для нашей исследовательской работы.

Цель исследования была достигнута через реализацию поставленных задач:

- был изучен обширный материал об истории чая в России и Великобритании;

- выявлены характерные черты чайных традиций двух стран;

- описаны предпочтения по отношению к чаю в России и Великобритании;

- проведен опрос среди учителей и обучающихся школы.

На основании полученной информации мы пришли к выводу, что выдвинутая гипотеза исследования подтвердилась. В чайных традициях России и Великобритании есть как сходства, так и различия. А также традиция чаепития очень важна для культуры обеих стран.

**Список использованных источников**

1. Гликин В., Школьный праздник «Чай. Как он вкусен и приятен!», Журнал «Воспитание школьников» №3, 1990, Педагогика, с. 74 - 78.
2. Еремеева О.П., Наш любимый чай, всё о нем. Москва, 2008, с. 20.
3. Лаврентьева Е., Культура застолья XIX века. Пушкинская пора. Москва, Терра – Книжный клуб, 1999, 317 с.
4. Саулов Г., 360 лет русскому чаепитию, Санкт-Петербург, 2001, 25 с.
5. Шальнова Н.Д., Статья «Чай», Журнал «Здоровье» №5, 1975, Москва, Правда, с. 17 - 18.
6. http://en.wikipedia.org/wiki/Russian\_tea\_culture
7. http://www.shopsamovar.com.ru/trad.html
8. http://www.russianteacompany.com/russian\_tea\_history.php
9. http://www.teafestival.ru/statiy/page3.php

Приложение 1

Первые чайные России



Приложение 2

Five o’clock



Приложение 3

Чаевые или tips

