

## ТРАДИЦИИТЕ В ПИЕНЕТО НА ЧАЙ В КИТАЙ, ЯПОНИЯ, РУСИЯ И ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

---

*Катя Маринова*

Китай, Япония, Русия и Великобритания са известни в цял свят със своите вековни традиции в пиенето на чай. Затова в този доклад ще се опитаме да ви представим в кратка форма какво представляват те. От ритуал до ежедневни мигове на отмора.

Прието е за родина на чая да се счита Китай, тъй като именно китайците са обърнали внимание на способността на отварата от листата му да оказва тонизиращо въздействие върху организма на човека и първи са започнали да го саят. Първите сведения за чая се срещат в китайски ръкописи от около 5000 години. През VIII век Лю Ю създава знаменития „Трактат за чая“.

Благодарение на широкото използване на вече установените традиции в будистките среди и особено в Дзен будизма, пиенето на чай се разпространява и в Япония. Там то се превръща в изкуство, като завършек на което се появява японската чаена церемония (Чаню-ю, или “горещата вода за чай”) и оказва силно влияние на редица приложни изкуства като грънчарство, сладкарство, градинарство и архитектура.

В Русия чаят попада по-рано отколкото в Европа, но по-късно отколкото на Изток – средата на XVI в. Дори е известна точната дата, когато руският император получава като дар кутийка чай от китайския император – 1567 г. От 1689 г. започват регулярни доставки от Китай. Характерно за руското пиене на чай е, че не са се спазвали никакви специални церемонии при неговото поднасяне.

Първоначално китайският чай се доставял до Лисабон, откъдето холандски кораби го разпространявали във Франция, Холандия и Балтийските държави. След като Холандия престава да бъде политически зависима от Португалия през 1602 г., тя монополизира търговията с чай през Тихия океан.

Известна като „чаената нация” на Европа, Великобритания, последна разбира за съществуването на чая. Първите мостри присти-

гат към 1652–1654 г., а пиенето на чай става популярно благодарение на Чарлз II (упр. 1660–1685), който години наред бил изгнаник в Холандия, и неговата съпруга.

А сега да направим кратко представяне на начините и формите на поднасяне на чай в Китай, Япония, Русия и Великобритания.

## КИТАЙ

Според преданията, откривателят на чая е Шън Нун – ранен император, познат като способен управник, изобретателен учен и патрон на изкуствата. Сред безбройните му прозорливи едикти се намира и един, според който всяка питейна вода трябва да бъде преварявана. Веднъж, докато бил на посещение в далечен регион на владенията си, императорът със свитата си спрял да си почине. В съответствие със собственото му нареждане, прислужниците му кипнали вода за пиене. Случайно сухи листа от близкия храст паднали във водата и тя се превърнала в кафеникава течност. Императорът бил заинтересуван от новополучената смес и, отпивайки малко, я намерил за изключително ободряваща. Така, според легендата, бил открит чайт. В продължение на хилядолетия китайците експериментирали с начините на обработка, подготовка и варене на чаените листа. Първоначално свежите листа на чая били сварявани, на по-късен етап листата били изпичани до кафеникаво и стривани на прах. Той не се варял, а просто се наливала вряла вода. След това се появил чайт, при който чаените листа се правели на тесто, което се изсушавало. Церемонията по приготвянето на чай станала най-изискана и ярка, когато се появила своеобразната игра „сравняване на чая”. При нея чайт се стривал на прах и се заливал с гореща вода, след което се разбивал до получаването на гъста бяла пяна. Победител бил онзи, чиято пяна се задържала най-дълго. Едновременно с появата на този начин на приготвяне на напитката, в Китай изобрели глазираната отвътре бяла порцеланова посуда. В такава чаша може добре да се разгледа цвета на напитката и лесно да се забележи зависимостта на вкуса и аромата от цвета на настойката. Всъщност представите за това какви съдове да се използват, когато се пие чай, се формират още по времето на епохата Тан (VII–X век), а след това, с течение на времето, чайната церемония многократно търпи изменения, които са съпроводени и със смяна на чаената по-

суда. Китайските сервизи за чай са много разнообразни и имат както практическо значение, така и естетическа стойност. По време на чаепитието, хората могат да се наслаждават на аромата на чая, а също и да се любуват на красотата на приборите. Ето защо, китайците придават голямо значение на чаените прибори. Материалът може да бъде порцелан (най-високо ценен), керамика, стъкло или метал (най-рядко срещан).

Чаят се отглежда в 21 китайски провинции, всяка със своите предпочитания и вкусове. Различните видове чай изискват различни начини на приготвяне, което се отразява на посудата, техниките на приготвяне, температурата на водата за запарване, количеството чай. А това означава и различни ритуали и традиции за пиене на чай. Зелен чай се отглежда на юг от река Яндзъ, черен в Юнан, оолонг в Гуандун, жълт в Хунан, бял във Фудзиен. В някои от провинциите се добавят подправки в чая, като сол, джинджфил, пържен боб, сусам и др., затова пиенето на чай там също се нарича и ядене на чай.

Общото за всички чайни традиции и церемонии е изискването водата да е изворна и мека, и винаги да се налива след като е сипан чаят. Обикновено се нагрива на мангал с дървени въглища. Съдовете трябва да са измити добре с гореща вода, за да се избегнат остатъци от предишни миризми, тъй като за китайците е важно да се насладят първо на цвета на напитката, второ – на аромата и трето – на пиенето. Приготвената запарка може да се използва неколkokратно. Водата се налива отвисоко, с едно или 3 движения.

При китайската чайна церемония е важно всички движения да се добре премерени, за да не се разлее нито капка от водата, както и да се даде възможност посетителят да се наслади на цялата процедура по приготвянето на чая.

Богатството и разнообразието на китайските традиции в областта на чая не могат да бъдат поместени в ограничени обем на предлаганата разработка, което налага да бъдат предложени само някои основни начини на приготвяне и консумиране на чай.

Китайската чайна церемония в императорския дворец е започвала с „оценяване на чая“. След като присъстващите оценят и избераат подходящия вид, следват процедурите „представяне на приборите“, „измиване и избърсване на приборите“ и едва тогава може да се насипе чай, да се налее вода, да се загрее, след което чаят се

налива и поднася от дворцови прислужнички – най-напред на гостите, след това и на домакините.

Един от най-известните сортове зелен чай *лундзин* изисква стъклена чаша, която позволява пряко да се наблюдава движението на чаените листенца нагоре-надолу. Стъклената чаша е подходяща, тъй като водата за запарване на всички видове зелен чай е около 70-90° С. Пропорцията чай–вода е 1:50. Първо се затопля чашата с гореща вода, за да се изчисти от остатъчни аромати, след това се слага чая, добавя се малко вода, разклаща се и след това се налива останалата вода. Умението се крие в това, тя да се налее или на 3 пъти, или от раз и то така, че да се види как бавно се въртят чаените листенца. Когато листата напълно се разтворят и постепенно се появи свойствения за чая аромат на изискана свежест, това значи, че чаят е вече готов. Зеленият чай получава особено развитие при монасите от Чан (по-късно навлиза в Япония като дзен-будизъм) през епохите Хан и Тан. Благодарение на тях той попада в Япония.

Съществува и разлика между запарването на зеления чай в Китай и Япония – китайците отделят около 15-ина минути, докато за японците запарването не продължава повече от 1 минута. Освен това за японската чайна церемония се използва зелен чай на прах, а не листа.

Друг вариант на чайна церемония, който се практикува и днес и дори се преподава в университетите, е с по-големи порцеланови чаши, които задължително имат капак и чинийка. След като водата в чайника е загрята до нужната температура, се сваля капака на чашите, поставя се лъжичка-две чай и внимателно се налива вода от високо, с три движения нагоре-надолу, като се оставя около 1 пръст от ръба. Чайникът се държи за дръжката с дясната ръка, като се придържа отдолу с лявата, в която има кърпа, за да не се изгорим. Чашата се покрива с капака, за да се запари. След това се поема с две ръце, след което с дясната се повдига капака и се вдъхва аромата, който се е задържал на него. Следва леко разбъркване на чая с капака на чашката, за да се полюбуваме на цвета и чак след това се отпива на малки глътки, като капакът остава леко откренат, за да може течността да премине, но не и листенцата от чая. Мъжете могат да държат чашата в едната си ръка, докато жените задължително я държат с дясната, а с лявата я придържат отдолу.

Приготвянето на чай от типа оолонг (на кит. улун) според китайската традиция протича при следните етапи: в отделен чайник се завира вода, тя трябва да е току-що завряла – 100° С. С нея се попарват чашките за чая, изработени от специална глина, запазваща аромата на чая, чиито размер е колкото гълъбово яйце. Те са поставени в дълбок съд. След измиването им се подсушават отвън и се поставят на отделен поднос с помощта на щипки или пръчици за хранене. Процедурата се повтаря и с чайника за запарката. Той може да се нарече по-скоро купичка или чаша с капак и е голям колкото юмрук, но се поставя вече на капака на дълбокия съд. Важно е да се отбележи, че този „капак“ всъщност е поставка с подходящите размери за съда под нея и има прорези, през които да се изтича водата. Веднага след като чайникът бъде попарен, в него се слага чая, като се пълни почти догоре. С кръгови движения отвисоко се налива вода, като се следи да не се разлее нито капка. Захлюпва се с капака, изчаква се малко да се запари и се налива в чашките, но първата порция се излива, тъй като се смята, че съдържа пяна и пращинки. В някои случаи чаят се излива, като се прелива от чашка в чашка, като се завъртат така, че да се загреят добре и да поемат напълно аромата. Чашките се държат с дясната ръка, като се придържат леко отдолу с левия показалец.

Съществува още един широко разпространен традиционен начин за приготвяне на чай. При него основната разлика е в чашките, в които се сервира чаят. Комплектът съдържа една висока и тясна, и една ниска и широка керамични чашки. След като се загреят отвън всички съдове – и чашите, и чайника за заварката, поливайки ги с гореща вода, чайникът се пълни почти догоре с чаени листа, долива се вода, така че след като се сложи капака да излезе излишната пяна, и се полива отгоре, за да се измие. След това се налива във високите чашки, като първата приготвена настойка се излива върху широките чаши и чайника. Отново се налива и чашите се захлюпват с широките и се обръщат и поднасят. По този начин първо можеш да се насладиш на аромата от високата чашка и след това да опиташ напитката в ниската.

Тези и още много видове чайни церемонии могат да се наблюдават понастоящем в китайските чайни. Те се появяват още през X в. и стават много популярни. В тях е можело да се насладиш на театър

и други фолклорни изкуства, докато пиеш чай. След като в началото са средище за литератори, от началото на ХХ в. стават център на стопанския живот. Въпреки че за известно време изчезват в големите градове, от 90-те години на миналия век започва техният повторен разцвет. Чайните стават оазис на спокойствието и тишината в забързания съвременен свят. Там на чаша чай, може да се насладиш на тихата музика, да поговориш с приятели, дори да сключите сделка.

Богатството и многообразието на чайните традиции в Китай не само се запазват, но и се увеличават. Там чаят не е просто напитка, а част от бита и стила на живот на китайците.

## ЯПОНИЯ

В Япония чаят, и по-точно зеленият чай, попада благодарение на завърналия се от Китай монах Ейсай (1141–1215), който по-късно става основоположник на дзен-школата *Риндзай*. Той бил добре запознат със забележителния успех на чаеното пиене в задълбочаването на ефекта на религиозната медитация. Тъй като дзен се разпространява във всички слоеве на обществото – от императорския двор до простолюдието, заедно с него се разпространява и пиенето на зелен чай на прах. Постепенно се превръща в ритуал, който развива усета за красота и смирение у практикуващите го, наречен *ча-но-ю* (гореща вода за чай) или *садо* (пътят на чая). Колкото по-голяма част от обществото било привлечено от чая, толкова повече простотата и чистотата на оригиналните дзен-корени се губели. Започнали да се провеждат „чаени състезания“, на които участниците трябвало да определят сорта и произхода на дегустирания чай. Състезанията били съпроводени с баснословни награди, нещо напълно чуждо на дзен-традицията. За тяхното премахване били нужни почти 2 века.

Тези, които връщат чайната церемония на полагащото ѝ се място са Мурата Джуко, Такено Джоо и Сен-но-Рикю. Първият въвежда *ваби* – стремеж към простота и естественост и обединява четирите основни принципа на чайната церемония: хармония (*ва*), почтителност (*кей*), чистота (*сей*) и тишина, покой (*секи*). Вторият създава чайния павилион (*чаишицу*) и въвежда употребата на груби керамични съдове. Последният добавя градината около чайния павилион (*чанива*), каменната пътечка, която води през градината до него (*роджи*) и формализира етикета на провеждане на чайната

церемония. Той регламентира последователността на действията на участниците, дори темите на разговор, които трябва да създадат чувство на спокойствие, безгрижие и стремеж към истина и красота. Така се появил нов принцип в церемонията *саби* – изисканост и красота. Те се крият в простите, на пръв поглед съвсем обикновени и неугледни, неща, семплите цветове и тихите звуци.

Чайни церемонии са се извършвали дори по време на битка, стават неотменна част от обучението на гейшите, а в съвременния свят съпътстват бизнес отношенията и всякакви специални поводи.

Чайната церемония е свързана неразривно с много други изкуства – архитектура, икебана, сладкарство, калиграфия, рисуване, грънчарство и градинарство. За да стигне посетителя до чайния павилион, обикновено минава през градина, която трябва да го потопи в подходяща атмосфера. Самият павилион е повлиян от простотата и семплостта на горските хижи. Има много прозорци, но те са разположени високо и служат по-скоро за пропускане на светлина и в случай, че гледката си заслужава, биват оставени отворени. Пред него има каменно кладенче, където гостът извършва ритуално измиване – ръцете, лицето, приплаква си устата и задължително след това измива и черпачето, с което си е поливал. Домакинът го чака отпред, той се качва и влиза през ниска вратичка, което му позволява да види само част от помещението. По този начин дори и най-високопоставеният е принуден да се поклони, а по времето на самураите е трябвало да оставят отвън своите мечове. Самото помещение е доста малко, покрито е с *татами* – сламени рогозки, а единствената украса в помещението е *токонома* – декоративна ниша, в която се поставя *икебана*, направена от цветя и клонки, в съответствие със сезона, и калиграфски свитък, насочващ госта към определена тематика. В средата на стаята е разположено огнището.

Нужните прибори за церемонията са: меден чайник или котле за варене на водата; дървена кутия за съхранение на чая; обща чаша за пиене (ако церемонията се извършва за повече от един човек); отделни чаши за участниците; бамбукова лъжичка за сипване на чай и бамбукова бъркалка. Чашите трябва да са керамични, семпли, не много фини и без украшения. Всичко е идеално чисто, без да е излъскано. Домакинът влиза след госта (гостите), като му оставя време спокойно да огледа обстановката и *токонома*. Огънят вече е

запалин и докато заври водата на госта се предлагат *кайсеки* – лека, но изискана храна, тъй като за японците е важно храната да е не толкова питателна, колкото наслада за очите. В края се сервираат сладки за чая – *омогаши*. Трябва да се отбележи, че чаят се сервира без захар и консумирането на сладки преди отпиване го подслажда. Гостът излиза от павилиона, за да има време да се подготви за най-важната част от церемонията, а и за да се раздвижи. Трябва да се има предвид, че през цялото време той е седнал в *сейдза* – с прибрани под него крака.

След като отново се е настанил, домакинът се заема с приготвянето на гъстия прахообразен зелен чай. Цялата процедура преминава в пълно мълчание. Чува се единствено бумтенето на огъня в огнището, звука от кипващата вода в чайника и този на излизащата пара, а по-късно и звуците от потракването на съдовете. В самото начало домакинът извършва ритуално почистване на всички съдове и прибори, които ще бъдат използвани. Всички движения са бавни, отработени и в съзвучие с дишането. Гостът мълчаливо наблюдава всяко едно от тях, тъй като това се използва като вид медитация. След това се пристъпва към приготвянето на чая. Известно количество се поставя с помощта на бамбуковата лъжичка в една от чашите, залива се с малко гореща вода и се разбърква до получаване на еднородна маса и гъста зелена пяна, след което се добавя още гореща вода, до достигане на определена консистенция. Така приготвената чаша се подава с поклон на госта (ако са няколко, сервирането е по старшинство), който я поема с дясната си ръка, завърта я в лявата, на която предварително е поставил копринена кърпичка, (ако има и други, кимва леко с глава на следващия) и отпива, след което оставя кърпичката на *татами* и избърсва края на чашата с хартиета салфетка и я подава на следващия, ако има или я връща на домакина, като преди това добре я оглежда от всички страни. Никога не се отпива от страната, с която домакинът е поднесъл чашата. Въпреки че чашите са грубо изработени, без натрапваща се украса, той избира тази страна, която според него е най-красива, като съответно гостът пие от противоположната.

Следващият етап е приготвянето на по-лек чай, който също е съпроводен със сладки, но той вече е отпускащ, при него започват да се водят разговори на неангажиращи теми – за калиграфския



надпис, за времето, за красотата на цветята и използваните съдове и прибори. В края на церемонията домакинът се извинява и изчаква госта отвън, като му оставя време за последен път да разгледа и од се полюбува на *токонома*, на съдовете и приборите. След като го изпрати, той остава за известно време в павилиона, където си припомня цялата церемония, след това почиства и прибира всичко, като оставя помещението така, както е било преди това. Важното е да не оставиш външна следа след себе си, а да съхраниш спомена за него.

Понастоящем чайната церемония може да се практикува навсякъде, стига помещението да е обзаведено в японски стил.

В Япония се консумират и много други видове чай, било в горещ или студен вариант. Особено популярни са готово приготвените напитки.

## РУСИЯ

Първоначално руснаците познавали само зеления и жълтия чай, които били доставяни с кERVани, а след откриването на Суецкия канал – и по море. През XVII в. пиенето на чай става широко разпространено, пиели го боярите и техните приближени, сервирал се на императорските приеми. През XVIII в. към тях се присъединили заможните търговци, а през XIX в. чаят се разпространил повсеместно. Тъй като първоначално го пиели без захар, леко горчивият му вкус не се харесвал на жените. Дотогава руснаците пиели чай, приготвен от различни видове билки, треви и подсладен с мед, а също така медовина. Пиенето на чай се превърнало от утоляване на жаждата в своеобразна проява на обществения живот. На чай се решавали семейните въпроси, сключвали се търговски сделки и брачни съюзи, с други думи без чай не се обсъждал нито един важен въпрос. Чай се пиел в хановете, в чайните. Да те поканят на чай се смятало за знак на приятелство. Руснаците смятат, че пиенето на чай в компания поддържа любовта и приятелството между членовете на семейството, укрепва роднинските и приятелските връзки, а кипящият на масата самовар създава атмосфера на уют, благополучие и щастие.

Много е трудно да се опише руската традиция за пиене на чай. През последните 150 години са настъпили толкова промени в обществото и начина на живот, че вече е трудно да разбере, кое е основното при руското чаепитие. За чужденците това е странния

самовар, пиенето от стъклена чаша със сребърна подложка (обков) и бучката захар, която се държи в устата, докато се пие чай. Но това е само външната част. Главното при пиенето на чай е воденето на приятелски, душевен разговор. Това е и основната му разлика с китайската и японската традиция. Чаят се пие бавно, с удоволствие, като към него се добавят всякакви сладки и солени закуски.

Какво е нужно за приготвянето на традиционния чай по руски? На първо място – самовар. Макар да свързваме самовара с Русия, той не е руско изобретение. Принципът му е използван още в Древен Рим, където в съд с вода се поставяли горещи камъни за подгръване. По-късно той прониква в Европа и Петър I донася от Холандия заедно с други чудесии и устройство, подобно на съвременния самовар. По-късно руските майстори изготвят собствен вариант, дават му руско наименование, а от края на XVIII в. започват да го произвеждат в Тула и Урал. Освен икономичността и красотата на самоварите се цени и тяхната „музикалност“. Преди да закипят издават звук, подобен на цвърченето на шурец, което придава особен уют и приятна атмосфера. Благодарение на способността на самовара да поддържа нужната за чая температура практически безкрайно, пиенето на чай може да продължи с часове. Чаят се попарва в голям чайник, който се поставя на върха на самовара и се налива в чашите без добавяне на вода и захар.

И все пак традиционен чай по руски може да се приготви и без самовар. Той се заменя от голям чайник, а порцелановият чайник, в който се попарва чая, се покрива със специална грейка, ушита от плътен материал, която сама по себе си може да е образец на народното декоративно изкуство. Грейките имат най-различна форма. Могат да се оформят като петли, приказни птици или кукли-матрьошки. Чаят не се разрежда с вода, а захарта се поставя в устата и така се отпива. Най-важното е водата да е гореща.

В периода на бедното съветско време, чаят се е правел силен, налива се е в чашките и се добавяла гореща вода. Доста често именно този начин на приготвяне се приема като традиционен.

По традиция самоварът се поставя в средата на масата, а ако няма място – на допълнителна масичка от страната на домакинята (желателно отляво). Неписаното правило е, че чаят винаги се налива от един човек, много добре запознат с тази дейност. От времето,

когато чаят е бил скъпо удоволствие, е останала важността на уменията да се приготвя не само вкусен чай, но и той да бъде поднесен така, че всеки един от гостите да получи еднакво силен чай, като при това домакинята да не изразходва голямо количество сух материал.

Неразбираемата за чужденците традиция да се пие чай от стъклени чаши произхожда от XVII–XVIII в., когато в хановете чаят се сервираше в стъклени чаши, защото европейските чаши и сервиси още не били на мода. А за да не пари, били измислени подложките (обковите). Но при всяка възможност били заменяни с порцеланови или керамични чаши.

Освен самовара, другата гордост на домакинята е чайният сервиз. Той е порцеланов или керамичен и може да е прекрасно изрисуван. Състои се от чайник за заваряване на чая, чашки и чинийки, щипка за захар, щипка за чупене на захар, цедка за чайника, плато за сладки. Чаят се налива в чашите, като се оставя 1–2 см от края, което се смята за добър вкус. Пълни догоре чаши с чай се сервирани в хановете, където простолюдието държало да получи колкото се може повече за своите пари.

Другата грешна представа за това как руснаците пият чай е пиенето от чинийка. Това не означава, че не се е правело, но е било само в близък приятелски и роднински кръг, доколкото в обществото това се е смятало за вулгарно. И също така е било практикувано в търговските и еснафските среди, които по този начин отхвърляли европейските правила за приличие и създавали свои. Така гостите се чувствали по-уютно на масата.

Пиенето на чай е съпроводено с чаени закуски: палачинки, пирожки, ватрушки (питки с извара или сладко), гевречета и други. Именно този търговско-еснафски начин за пиене на чай започнал да се приема за руски, доколкото дворянството копира английските традиции. Чаят може да се пие със захар, сладко, мляко, лимон.

Съществува традиция за това, как да приключи пиенето на чай. В класическия руски вариант от XVIII–XIX в. това било обрънатата с дъното нагоре стъклена чаша или оставената на чинийката си чаша. Малко по-късно, следвайки европейския тон, започнали да поставят лъжичката в чашата. Чаят не трябва да се духа, за да изстине, не трябва да се дрънчи с лъжичката, докато се бърка захарта. Правилата на добрият тон диктуват, че лъжичката не трябва да

опира стените на чашката, а след разбъркване да не се оставя вътре, както и да се налива чай в чинийката. Изключение правели, както вече споменах, търговците и еснафите.

В наши дни руските традиции в пиенето на чай се видоизменят, но не изчезват. Въпреки че все по-малко семейства разполагат със самовар, особено в градовете, руснаците все още предпочитат чая на листа, който трябва да се завари, пред пакетирания. Обикновено го пият без мляко, което се отразява на избора на чай – предпочитат се леките цейлонски чайове пред плътните индийски. С чаша чай приключва семейния обяд или вечеря, а и той самият може да стане повод за приятелско събиране.

### ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Великобритания е известна със своите непоколебими традиции. Класическата церемония на английското пиене на чай се е променила съвсем малко за изминалите столетия. И то най-вече заради забързания начин на живот. Това, с което са най-известни англичаните е „five o'clock” или „пиенето на чай в пет часа”, а също така пиенето на чай с мляко. Чарлз II или по-скоро съпругата му Катерина правят чая официална дворцова напитка, която се сервира в порцеланови чаши.

Прислугата се бояла да не пукне крехкия порцелан, затова първо се наливало малко прясно мляко. Макар че и до днес продължават споровете, кое се налива първо – чаят или млякото. Привържениците на „първо млякото” се обосновават с научния довод, че при реакцията между хладното, но не студено, мляко и горещият чай се получава отличен вкус и нежен оттенък. Привържениците на „млякото после” твърдят, че по този начин може да се регулира количеството мляко по вкус и цвят. Ако се опитате да си пригответе чай по двата начина, ще откриете, че се получава различен вкус, а кой от тях ви харесва повече – решете сами. В идеалният случай млякото се смесва с приготвения чай в пропорция 1:2, което го прави освежаваща, питателна и не много гореща напитка. Но не се препоръчва добавянето на захар, тъй като истинските любители на чай смятат, че така той губи своя вкус.

Five o'clock е въведен от Анна Мария Ръсел, херцогиня на Бедфорд (1783–1857). По нейно време британците имат две основни ястия – закуска и вечеря. Обядът бил съвсем лек, а вечерята се

сервирала чак към 7-8 часа, което я карало да огладнее ужасно в късния следобяд. По време на един от летните си престои в замъка Белвоар, тя поканила своите приятели на допълнително следобедно меню, което се състояло от дребни кейкове, разнообразни сладки, сандвичи и, разбира се, чай. След завръщането си в Лондон тя продължила да кани приятелите си на чай и разходка в парка. Практиката бързо се разпространила и сред останалата част от висшето общество.

Чаят не се пиел в трапезарията, а в будоара на домакинята, като дори и порцелановите съдове се съхранявали там, което се обяснява с тяхната висока стойност. Първият чайник се приготвял от домакинята в кухнята, като съдържанието му се претопляло с помощта на втори, най-често сребърен, чайник, който се държал на малък огън. На гостите постоянно се предлагали храна и чай, като основната цел била събирането за малко клюки и разговор. Чаеното меню бързо се обогатило, включвайки тънки сандвичи без кора, печени филийки с конфитюр и местни британски блюда като кифлички и препечени питчици.

Всяка покана за следобеден чай се изпращала на тесен кръг от приятели, като поводът може да е най-различен. От типа „да пийнем чай, докато слушаме изпълнението на Уилям на пиано“ или просто, че не са се виждали отдавна. При посрещането домакинята може да не е на самия вход, но близо, така че гостите лесно да я открият. През зимата масата за сервиране на чай е разположена в трапезарията или до огнището, като завесите са спуснати и светлината идва от огъня и изкуственото осветление. През лятото чаят се сервира най-често на верандата. Ако са поканени повече хора, домакинята избира две близки приятелки, облечени по-официално, с шапки, които са поканени специално за случая, за да предлагат на останалите гости чай или шоколад. Важното е те да се държат мило и любезно с гостите. Обикновено до масата за чай не се поставят столове, но те са в готовност. На нея върху голям поднос се поставя кипящият чайник, със спиртна лампа под него, за да го държи горещ; празен чайник, кутийка с чай; цедка за чай; каничка със сметана или мляко; купа със захар и нарязан на резенчета лимон, поднесен в стъклена чинийка. Отделно на различни подноси са наредени разнообразни сандвичи, торти, кейкове и други.

В зависимост от времето на сервиране и храните, които се сервират, различаваме два вида пиене на чай – *low tea* и *high tea*. Първият се сервирал в ранния следобед в домовете на аристократите и богатите, като бил придружаван от леки ордьоври. Ударението е на самото сервиране и разговорите. Вторият се практикувал в по-нисшите среди и е бил като комбинация от следобеден чай и вечеря. Известен е още и като *meat tea*, заради добавянето на топли или студени меса в менюто. Друга трактовка за произхода на наименованията е, че *low tea* се е сервирал на ниска масичка за чай, докато *high tea* се сервирал на по-висока маса за хранене.

Появяват се чаените паркове, където дамите и джентълмените можели да се събират заедно, да се разхождат и да се наслаждават на представления, игри и фоерверки, да се отпуснат в някой удобно прикрит павилион и всичко това с чай в ръка. Това е една прекрасна възможност жените да се появяват в смесена компания, без това да бъде осъждано от обществото.

Интересен факт е, че именно от тази традиция да се пие чай в чаените паркове, се появява и думата *tip, tipping* (даване на бакшиш), като похвала за качествено обслужване. Малки заключени дървени кутии с гравирано “T.I.P.S.” стояли по масите в градината. Това означавало “To Insure Prompt Service” (“Да осигурим навременно обслужване”). В тях се пускали монети, за да получите своя горещ чай навреме.

От 1880 г. скъпите хотели в Лондон започнали да организират за своите гости изискани чаени партита, на които джентълмените задължително били с костюми и папионки, а дамите обличали най-елегантните си рокли и скъпи бижута. Чаят се сервирал върху бели покривки, в изящни порцеланови сервизи и сребърни прибори. На многоетажни етажерки се предлагали всевъзможни кулинарни шедьоври: плодови и шоколадови кейкове, джинджифилов хляб, палачинки с масло и мед, бисквити и най-разнообразни сандвичи. Подобни чаени партита се организират и днес, макар и рядко и само в най-скъпите хотели, като резервацията трябва да се направи поне половин година по-рано.

Според лунния цикъл между XVII и XIX часа бърбреците и пикочният мехур са в активна фаза, така че приемането на чай или други течности извежда вредните вещества от организма. Така че

традицията на англичаните да пият чай по това време има своята обосновка.

Колкото и да са различни на пръв поглед, традициите в тези и много други страни имат много общо. Пиенето на чай никога не е самоцел, то е част от общуването между хората, сплотява ги и им дава спокойствие и уют. Независимо дали го пиете чист или не, горещият чай ви тонизира и ободрява.

В цял свят се пие чай, като всяка страна има своите традиции и предпочитания. В много държави поднасянето на чай е ритуал, целящ да достави максимална наслада за погледа, обонянието и вкуса. Тук се спрехме само на четири от тях, доколкото те са оказали най-силно и най-широко влияние на традициите в пиенето на чай в много други страни.

## БИБЛИОГРАФИЯ

**Chinese Cuisine, Chinese Tea.** DVD, Аудио-видео изд. Гуангджоу, ISRC CN-F28-06-0070-0/V.G2, ISBN 7-88518-442-0

**Chinese Tea Culture – History and Culture through Tea, Land for Tea Cultivation and the Art of Tea.** DVD, Centre of International Cultural Exchange, China, Z0112

**ТВ поредица „Да поговорим за чайната култура“.** DVD, China INT'L TV Corp., ISBN 7-7998-0038-0

**Ocha no sahou nyuumon** (Увод в чайния етикет), Cha-no-yuu bunka kenkyuukai, изд. Seitousha, 1994

**Sooshitsu Sen XV 1988.** Chanoyu. The Urasenke tradition of Tea, New York: Weatherhill: Tokyo

**Soushitsu Sen 1984.** Urasenke. Sadou no oshie, Nihon housou shuppan kyoukai

**Soushitsu Sen 1984.** Urasenke. Sadou juuni ka getsu, Nihon housou shuppan kyoukai

**Hisada Soya 1990.** Rikyuu. Wabicha no sekai, Nihon housou shuppan kyoukai

**Дзякуан Сонтаку.** Записки о дзэнском чае (Перевод, предисловие и комментарии А. И. Игнатовича) // Логос. Философско-литературный журнал. Вып. I. М., 1991, с. 152–163

**Tea in Japan: Essays on the history of Chanoyu.** University of Hawaii press, Honolulu, 1989

**Мазурик, В. П.** Чайная чашка и ее функции в японском чайном действе (тяноу). В: Вещь в японской культуре. М.: Вост. лит., 2003, с. 137–168

**Григорьева, Т.** Чайная церемония // Григорьева Т. П. Красотой Японии рожденный. М., 1993, с. 355–368

**Земскова, К.** Чаепитие по-московски: [история]. В: Деко, 2005, № 4, с. 46–50.

**Карягина, Е.** Русское чаепитие: [история]. Чаепитие в Епифании: [экскурсия по музею]. В: Народное творчество., 2008, № 6, с. 41–47.

**Медникова, О.** Чай не водка, много не выпьешь, или Особенности национальных чайных церемоний. В: ТВ-парк, 2002, № 31, с. 20–23.

**Рябцев, Ю. С.** Чаек за пяточок // Рябцев Ю. С. Путешествие в историю старой русской жизни. М., 2006, с. 279.

**Соловьева, Б. З.** Чайный стол: [чайная посуда и сервировка стола в России 18–19 вв.] В: Сценическая техника и технология, 1982, № 3, с. 32–37.

**Терещенко, А. В.** 1997 Быт русского народа: ч. 1. М., 283 с.

**Чаепитие. В:** Русский праздник: праздники и обряды. СПб., 2002, с. 626–630.

<http://www.bartleby.com/95/13.html> - “Teas and Other Afternoon Parties”, Chapter XIII of Emily Post’s *Etiquette* (1922)

<http://blogrezeptov.ru/tradicii-chaepitiya-chast-3-england/>

<http://chai.bg>