



Приглашение на чай

23 декабря районная библиотека пригласила своих читателей на традиционную встречу по окончании года.

В программе встречи был экскурс в историю и географию чая, общение читателей на чайные темы и видеоподведение итогов работы библиотеки за прошедший год.

В центре стола величаво стоит самовар, по периметру чайные пары, остальное пространство занимали чайные принадлежности: заварки, конфеты, фрукты, печенье.

На экране, красочный слайд на чайную тему.

В нашем календаре много различных дат знаменательных дней, как государственных, так и международных. Есть такой международный

День Чая - 15 декабря.

Чай разлит по стаканам. Ведущие начинают рассказ о истории и роли чая в жизни человечества. Постепенно за столом завязывается беседа и уже ведущие становятся слушателями. Старожилы-мамчаны, активные библиотечные читатели, люди широкого кругозора, высокой эрудиции, рассказали много интересного, познавательного о таком обычном напитке. И не донести это до всех читателей, было просто не этично.

Чтобы не утомлять и не путать читателей, соберем рассказанное в несколько файлов – краткая общая история, история в России, советский период, настоящее время.

Китайская цивилизация, старейшая в мире, насчитывает более пяти тысяч лет. Из глубины тысячелетий идут предания о чае, как о полезном бодрящем напитке, лекарстве.

В Европу чай попал из Индии в период колониальных завоеваний. Основным поставщиком чая в Европу была Англия. Для этого она имела колонии и флот. Из Европы чай попал в Россию, стоил дорого и использовался как лечебный напиток.

С освоением Сибири и выходом России к границам Китая, между странами устанавливаются дипломатические отношения. Россия получила возможность покупать чай без иностранных посредников и перекупщиков. В 1679 году заключается договор о регулярных поставках чая в Россию. Китайская сторона доставляла чай до Кяхты, от Кяхты начинался Великий сибирский чайный путь. В

1840-1850 годах ввоз чая составлял до 95 процентов всего китайского импорта в Россию и оценивался в 5-6 миллионов рублей в год.

Петр Первый привез из Голландии в Россию водогрейную трубу. В руках местных мастеров она приобрела форму типичную для русского самовара. Большой спрос на эти изделия повлек развитие горно-рудной и цветной металлургии.

Самовар стал центром русской церемонии чаепития. Он вошел в каждый дом, как неперменная принадлежность семейного покоя, достатка и уюта.

В самоваре определился практический опыт русского мастерства, соединив хозяйственно-бытовое назначение с декоративно-прикладным искусством художественного оформления.

Большой спрос на чайную посуду, дал «Старт» развитию фарфорово-фаянсового производства. С 1850 года в Хайте, под Иркутском, работает гончарная мастерская братьев Переваловых. В 1866-1867 строятся корпуса и горны фарфоровой фабрики, а в 1869 учреждается фирма «Фарфоро-фаянсовая фабрика торгового дома Переваловых». На фабрику были приглашены специалисты из Китая и Японии, а также русские мастера из Гжели, с императорских фарфоровых заводов.

Изделия Хайтинской фабрики удоставались золотых и серебряных медалей на различных выставках.

На фабрике выпускали чайные и столовые сервизы, чайные пары, предметы для сервировки стола, чернильные приборы, подсвечники, папиросницы, спичечницы, курительные трубки, туалетные наборы, декоративные блюда, вазы, мелкую скульптуру и даже детские игрушки.

Продукция фабрики была сравнительно недорогой и доступна для широких слоев населения.

В советское время, в семидесятые года, завод выпускал более 30 миллионов изделий в год.

С 1992 года предприятие приходит в упадок.

Сегодня Хайтинский завод – это огромные разграбленные, пустые заводские помещения.

В таком же состоянии Богдановичский фарфоровый завод на Южном Урале, поставлявший в Хайту «белье», то

есть готовую белую посуду, которую расписывали местные художники.

В конце восемнадцатого века Северная Америка была колонией Англии. В портовом городе Бостон произошло событие, ставшее началом войны за независимость Соединенных Штатов, и получившее название «Бостонское чаепитие». Бостон – крупнейший морской порт Северной Америки того времени. По английским законам Америка могла покупать только английские товары.

В Бостон пришли корабли с английским чаем, обложенным высокой пошлиной. Возмущенные горожане выбросили тюки с чаем в море. Возмущенная Англия закрыла порт. Возмущенные американцы взяли за оружие...

Для перевозки чая из Индии, Цейлона в Англию строились быстроходные парусные суда – чайные клиперы. Гордость английского парусного – чайный клипер «Катти Сарк» ходил по расписанию, скорость движения до сих пор не побита парусными судами. Само судно стоит на вечной стоянке в Ливерпуле.

В конце девятнадцатого века в России начинаются работы по выращиванию чая в субтропической зоне. Работы дали положительные результаты. Войны и революции начала двадцатого века не дали развиваться чаеводству до промышленных масштабов.

В Советском Союзе, в годы первых пятилеток, закладываются чайные плантации в Грузии и Краснодарском крае. Собственное производство на 80% закрывает потребности страны в чае. В Иркутске в 1936 году два знаменательных события – открывается мост через Ангару и начинает работать чаепрессовочная фабрика. Известная иркутская фотография того времени – по мосту идет трамвай и конные повозки с ящиками чая.

По имеющейся международной градации, чай делится на пять классов. Высший – пятый класс. Советские чаеводы вывели и выращивали сорта в промышленных масштабах четвертого класса.

В памяти нашего поколения сначала был грузинский плиточный прессованный чай, потом незаметно его заменил байховый, в пачках-кубиках по 50 грамм – «Грузинский», «Индийский», «Краснодарский», «№ 36», «Цейлонский», «Вьетнамский».

Стоимость пачки в зависимости от сорта составляла 38-48 копеек, по нынеш-

Библиотечные традиции

нему курсу примерно 42-52 рубля.

Неоспоримым достоинством тех сортов был аромат и вкус чая, завариваешь, и аромат наполняет комнату. Купаж разрабатывался на иркутской фабрике и являлся оригинальным. В купированных сортах чая, импортная составляющая не превышала 10 %. По аромату знатоки определяли сорт.

Иркутская чаеразвесочная фабрика — единственная чаеразвесочная фабрика расположенная за Уралом.

На Иркутской чаеразвесочной фабрике был создан известный бренд — «чай со слоном».

В сквере около фабрики установлен её символ — чайник (выше человеческого роста) с чашкой, блюдцем и пачкой грузинского чая.

Иркутская чаеразвесочная фабрика — в прошлом один из крупнейших объектов экономики Иркутска, в сутки выпускалось до 30 тонн чая.

В годы войны для фронта параллельно прессовали брикеты гороховой каши и фасовали махорку.

В начале девяностых фабрика закрылась. Торговый дом «Никитин» в Москве фасовал чай и ставил на него иркутский торговый знак - знаменитого слона. Создать купаж, аналогичный иркутскому, «Никитин» не в состоянии, нет тех сортов чая.

Как признает в настоящее время Роспотребнадзор, на рынке алкоголя, чая и кофе, доля фальсифицированной (под-

дельной) продукции достигает 25-30%.

Репортажи по алкоголю мы ежедневно видим в теленовостях. По чаю и кофе изредка показывают сюжеты производства пакетированного чая и растворимого кофе в гаражах и различных подсобных помещениях.

Из глубины веков пришла поговорка - Не ленись, учишь и отличай - где солома, а где чай!

В России издавна крестьяне использовали иван-чай для заварки.

В начале XVIII века крестьяне села Копорье, под Петербургом, стали изготавливать из кипрея (иван-чая) в промышленных масштабах чайную заварку.

Заварка под названием «Копорский чай» получила широкое распространение и даже выходила на рынки Европы.

В настоящее время растет спрос на «копорский чай», как на экологически чистый продукт.

Чай оставил заметный след в русской культуре.

Картины известных художников, посвященные чаепитиям. Кустодиевские красавицы за самоваром.

Песни, одна из них - «У самовара я и моя Маша».

Россыпь частушек. Песня Виктора и Галины Грозиных - «Чай на берегу Байкала».

Рассказчики за столом — люди умудренные временем, многое повидавшие, исходившие геологическими маршрутами, таежными тропами практически весь

район. Они знают толк в таежном чае с дымком. Есть у геологов байка - чай сваренный на вершине гольца вкуснее, чем сваренный у подножья. Хотите - верьте, хотите — проверьте.

Рассказчики за столом - большие непоседы, побывали туристическими маршрутами в Бурятии, Корее, Вьетнаме. Пробовали и дегустировали чай на чайных церемониях из «первых рук».

А рассказанных за столом баек о чае, о способах заварки, репептах травяных и ягодных добавок, хватило бы на небольшой литературно-кулинарный сборник.

По экрану плывут слайды о работе районной библиотеки за прошедший год. Ведущие рассказывают о проведенных мероприятиях. Глядя на экран, зрители улыбаются - видя своих внуков участвующих в очистке берега, в велопробеге, в «Бессмертном батальоне»...

Погас последний слайд, аплодисменты - награда Вере Георгиевне и Светлане Сергеевне за организованную чудесную встречу.

За окном темнеет, у всех неотложные текущие дела. Кому в магазин, кому на почту, кому в детсад за внуками.

Люди одеваются, поздравляют друг друга с наступающим Новым Годом. Самые добрые пожелания работникам библиотеки.

**Разливал чай и слушал
Владимир Сильченко.
Январь 2017 года**