

История русского чая в названиях*

В широких кругах специалистов утвердилось мнение, что история чая в России началась с дипломатического подарка царю Алексею Михайловичу, доставленному в 1638 г. из Бухарского ханства, которое с XVI в. вело торговлю с восточными странами и с Русским государством¹. В связи с этим принято считать, что адаптация нового продукта к традициям русской кулинарии проходила в среде элитных слоев городского населения и весьма медленно распространялась в народе.

Эта точка зрения, в значительной степени правомерная для Европейской части страны, отражает проправительственную ориентацию, характерную для XVIII–XIX вв., и дожившую до настоящего времени. Она однако не учитывает геополитического положения страны, а также специфики быта русского населения в удаленных от столицы окраинных регионах.

XVII век, когда в Москву завезли первый куль чая, был временем стремительного расселения русских в Зауралье, где они вступали в общение с местными коренными жителями, имевшими контакт с китайцами, а на крайнем юго-востоке – и непосредственно с самими китайцами. Некоторые западные соседи России к XVII в. также начали пользоваться чаем, что со своей стороны могло оказать влияние на русских. Поэтому историю русского чая следует рассматривать с двух позиций: в развитии от XVII в. к веку XX и в ее разворачивании по регионам, что позволяет учитывать ло-

* Статья подготовлена в рамках Программы фундаментальных исследований ОИФН РАН «История, язык и литература славянских народов в мировом социокультурном контексте».

кальные варианты заимствований, культивирования и пользования.

Первоначально чай (Thea) поступал в Москву из Сибири как целебное средство, отвар которого способствует лечению желудочных и легочных заболеваний, приятен на вкус и бодрит. Вместе с чаем завозили и другие лечебные травы, в том числе *бадан* (Bergonia). Предполагается, что это растение, листья которого, перезимовав под снегом, проходят естественные процессы завяливания и брожения, послужило примером для ферментации чайного листа. Бадан широко распространен в странах Центральной Азии, в горных местностях Западной и Восточной Сибири, где используется наравне с чаем.

Русские, продвигаясь в Зауралье, в XVIII в. достигли Алтае-Саянского нагорья, где имели возможность познакомиться с новыми полезными растениями. В быт русских переселенцев отвар бадана вошел под названием *чагырский чай*. Название заимствовано из местных говоровⁱⁱ. При продвижении далее на восток этот же напиток получил наименование *монгольский чай*ⁱⁱⁱ. Русские исстари пользовались различными травяными отварами, применявшимися, в частности, в лечебных целях. Познакомившись с чаем и баданом, стали проводить примитивную ферментацию ранее известных растений. Листья смородины, малины, шиповника, земляники, душицы и др. томили в русской печи, подсушивали и растирали руками, при этом скручивая их. Смесь высушенных трав использовали для заваривания как *полевой чай*^{iv}. Таким образом, адаптация нового напитка – *чая китайского* шла через расширение старинной традиции изготовления лечебных отваров, что несомненно облегчало усвоение.

Чем далее на восток продвигались русские по южным долинам Сибири, тем более открывались для них возможности получения чайного листа от монголов и китайцев че-

рез меновую торговлю, широко раскинувшуюся в пограничной зоне. Известно, что к началу XVIII в. через Иркутск поступало в Москву уже значительное количество чая, который вывозили непосредственно «из китайской земли»^v. В 1727 г. в пограничном с Монголией пункте на р. Кяхте был заключен русско-китайский мирный договор (Кяхтинский). Пограничный пункт стал центром торговли с Китаем. Согласно Кяхтинскому договору русские купцы получили также право прибывать в Пекин каждые три года, вести беспошлинную торговлю и иметь свои склады, что значительно расширило возможности закупки чая и его доставки в Европейскую часть страны.

Сибирское коренное население пользовалось в повседневном быту недорогими сортами китайского чая. Из них наиболее дешевым считался неферментированный зеленый с веточками – *шар (ша)*, отваренные листочки которого иногда поедали. Он поступал на российскую территорию и был доступен переселявшимся из-за уральского хребта. Популярным был *черный*, прессованный (ферментированный). По заимствував от бурят способы его заваривания, русские назвали этот сорт *карымский* чай или *карымный*^{vi}. Китайцы прессовали также зеленый чай, цена которого была выше. Более зажиточные сибирские казаки могли позволить себе и этот сорт^{vii}. Прессованный черный чай получил широкое распространение в России среди небогатого населения под названием *кирпичный чай*.

В Сибири издавна русским был известен своеобразный способ приготовления крепкого напитка из чая зеленого или черного – *чай-жеребчик*. Есть мнение, что он был заимствован русскими казаками и старожилами от коренного населения верховьев Енисея и Забайкалья^{viii}. Однако сам прием кипячения воды, используемый при этом, применялся русскими с глубокой древности и сохранялся на Европейском Севере, а также в Сибири даже в XX в. для пригото-

ления щелока в бане^{ix}. Поскольку название чая – «жеребчик» русского происхождения, вполне возможно, что он появился первоначально в казачьей среде. Этот чай хорошо приспособлен для походного быта. Специфика его заключается в том, что в посуду с сухим чаем заливают холодную воду и насыпают туда раскаленные камни в таком количестве, чтобы вскипела вода. В Сибири же в более позднее время появилось жаргонное наименование крепкого чайного отвара – *чифирь*. Оно является производным от местного сибирского слова *чихирь*, означающего испорченное прокисшее вино или вообще темное дурмящее питье. Для получения чифиря чайный отвар подогревают, чтобы выгнать побольше красящих веществ^x.

Среди народов азиатского континента чай употребляли не только в виде жидких отваров – напитков, но и как блюда различной консистенции, включавшие жиры, молочные и крупно-мучные продукты. Так алтайцы, казахи, буряты добавляли в отвар чая молоко, кусочки бараньего жира, соль^{xi}. Такой чай русские переселенцы называли *по-калмыцки*. Крестьяне варили упрощенный его вариант в котлах без соли и жира, но обязательно с молоком. В Средней Азии чай с молоком, или по-местному *калмыцкий чай*, разливали по пиалам, считая, что пьют *по-узбекски*^{xii}.

У коренного населения Сибири, в тех местностях, где в хозяйстве присутствовало земледелие, популярен был толченый в муку ячмень-*талган*. С ним готовили различные блюда на основе чайного отвара. Кроме ячменя в качестве добавок использовали дробленую пшеницу, просо или муку различных злаков. Так, русские старожилы на Алтае иногда варили на завтрак *затуран* – распространенное у сибиряков блюдо с молоком, салом и мукой, обжаренной на масле^{xiii}. От бурят русские заимствовали *хурчу* – чай с поджаренным растолченным пшеничным зерном^{xiv}. Более густое блюдо получалось в том случае, когда в котлах или чугунах распа-

ривали толченый кирпичный чай (зеленый или черный) и уже в него добавляли затуран или хурчу. Существовали различные варианты местных блюд из чая. Например, в Забайкалье в *карымский зеленый чай* вливали забелку из молока, масла и яиц, а в *карымский черный чай* – молоко со сметаной. В постные дни делали заправку с натуральным конопляным семенем или конопляным соком (*молочком*)^{xv}. В устье Индигирки и в Анадырском крае готовили *пережар*: муку пережаривали в рыбьем жире и заливали крепким чаем^{xvi}.

Сложные и высококалорийные напитки и блюда на основе чайного отвара требовались для восстановления энергетических ресурсов организма в суровых климатических условиях сибирского региона.

Чай, как известно, оказывает заметное тонизирующее действие. Большое число различных способов его приготовления у русского населения Сибири свидетельствует о том, что переселенцы быстро оценили полезные свойства этого продукта. Они не только заимствовали готовые рецепты напитка и блюд, а также их наименования у местных жителей, но и создавали собственные, используя традиционные навыки. Поскольку расселение русских по региону Зауралья шло во многом бесконтрольно, а бытовые условия тем более не фиксировались, вряд ли удастся когда-либо установить время начала русских чаепитий. Несомненно однако, что русские сибиряки рано приобщились к чаю и уже в XVIII в. ввели его в свой повседневный быт. Сибиряки пили чай часто и помногу, до семи раз в день. В Якутске даже было выделено время около четырех часов по полудни, которое называлось *чаевá порá*.

В Европейскую часть страны к XIX в., кроме дешевого кирпичного чая, поставляли большое число дорогих сортов *черного* чая, *красного*, *желтого* и наиболее ценного – *цветочного*. Рассыпной чай (в народном произношении – *раз-*

весной), поступал в продажу как в россыпи, так и в упаковках. Из них специфичны были *цибики* – продолговатые пачки. Поставщики на пачках лучших сортов указывали свои фамилии, от чего произошло название – *фамильный чай*.

Чай был продуктом дорогостоящим. В народной среде европейского региона появлялись свои варианты употребления и заменители его. Так, на Севере в Поморье пили *чай с романеей* или *чай с пушиком*. Нетрудно увидеть в этом отголосок английской традиции, которая могла быть перенята при общении с иностранными моряками. Напиток с добавлением небольшого количества вина стал популярен и в сибирском Поморье среди сельского населения. Иногда подавали его в городах европейской и азиатской частей страны. Влияние северных соседей отразилось на быте элитной части городского населения, среди которой получил признание *чай по-английски*, т.е. с молоком или со сливками.

Весьма изысканным считалось улучшение вкуса черного чая тонким срезом лимона (*чай с лимоном*). Цитрусовые – южные растения. Однако лимон в чаю, по мнению В.В. Похлебкина, не был заимствован от южных соседей. Сочетание двух иноземных продуктов было найдено кем-то из российских зажиточных горожан в 80–90-е гг. XIX вв. Оно оказалось настолько удачным, что быстро распространилось по стране¹⁷.

Дороговизна чая вызывала большое число разнообразных подделок, но одновременно шел поиск заменителей, иногда приводивший к хорошим результатам. Наиболее удачен *копорский чай*, который был не только широко известен в России, но и в большом количестве экспортировался. Чай выработывали из ферментированных листьев кипрея (*Epilobium*), благодаря чему это растение получило второе название *Иван-чай*. Среди суррогатов большую популярность приобрел в начале XX в. дешевый *фруктовый чай*, который

промышленным путем прессовали из сухих фруктов. Широкое хождение он имел в сельской местности. Заменителем фруктового чая стал *морковный чай*. Его начали употреблять в трудные военные годы первой половины XX в., заваривая мелко натертую и высушенную морковь. В это же время беднейшие слои населения ввели в быт *спитой чай*, т.е. высушивали использованный черный чай и заваривали его вторично.

Опыты по выращиванию в России собственной культуры чая начались еще в XVIII в., но только в XX в. производство его в СССР получило мощное развитие. Оно велось в государственных сельскохозяйственных предприятиях на условиях централизованного распределения и, соответственно, продукция имела стандартные обозначения. Отметим, что они продолжили народную традицию введения в наименование этнонимов: *грузинский*, *азербайджанский*, хотя одновременно такое название указывает и на место произрастания. Если к отечественному сырью добавлялось импортное, то это отражалось в названиях: *индийский*, *цейлонский*. Когда чаеводство распространилось на территории РСФСР, в субтропическом районе появились плантации *краснодарского чая* (название также дано по месту произрастания). Новинкой советской номинации явилась характеристика качества и сортности. Лучшим отечественным сортам присваивались наименования *Букет Грузии*, *Букет Азербайджана*, *Краснодарский букет*.

Конец XX в., отмеченный сменой государственного строя, привел на рынок чайные фирмы, кампании, предпринимательские общества как отечественные, так и зарубежные. С ними пришли и новые, нетрадиционные варианты наименований. О них судить еще рано. Укажу лишь одну из более популярных отечественных фирм – *Майский чай*, и одну из иностранных – *Чай Ахмад (AHMAD)*.

Развитие чайной индустрии в XX в. имело следствием значительное снижение стоимости продукта. Чай стал наиболее дешевым, легко доступным обыденным напитком, не требующим больших усилий и затрат времени, с хорошим ароматом и цветом, способствующим к тому же улучшению настроения. Эти качества привели к тому, что чай потеснил прежние традиционные напитки, а само слово заменило другие обозначения, применявшиеся к лечебным настоям, заварам различных целебных трав. Все они получили название *лечебные чаи*. При этом специализированные сборы и отвары из них обозначались соответственно тому органу, на который должны воздействовать: *грудной чай, почечный чай* и т.п.

Вместе с победным внедрением в повседневный быт народа чая из настоящего чайного листа, русский язык создавал новые слова и гнезда слов, отвечающие потребностям действий с этим продуктом. Так, сухой чай варили, используя для этого обычную утварь, затем специальную – *чайник*. В XIX в. появился сосуд для кипячения воды – *самовар*. В верхней части его помещали небольшой сосуд – *заварочный чайник, фарфоровый или фаянсовый*, куда насыпали некоторое количество сухого чая и заваривали его кипятком. Аналогично использовали два чайника: большой для воды, а на нем устанавливали маленький для заварки. Это называлось *чай парами*. Если чайник с заваркой не прогревался на пару самовара, как это вошло в обычай у русского народа, то его накрывали утепленным колпаком. Как чисто русское украшение семейного стола появилась *чайная баба* – кукла в одежде с широкой юбкой, которой накрывали заварочный чайник. Постепенно определился объем чайной *заварки* – некоторое количество сухого чая, измеряемое ложками или на вес.

От качества и количества заварки зависит интенсивность напитка: жиденький *чаек*, средний и крепкий *чай*, крепчайший *чаище*, очень крепкий и разогретый – *чифирь*.

Слова, обозначающие действие по потреблению чая, отражают как бы некоторую неустойчивость, неопределенность его положения между напитками и блюдами. В народной среде приглашали *чай пить* или *по чай пить*, *чайничать*, *чаевничать*, более интеллигентное – *на чай*, *на чайечку чая*. Когда в городах появились общественные *чайные*, в них посетителям предлагали *откушать чаю*. В домах при наличии самовара собирались посидеть возле него *посамоварничать* (*самоварничать*) или *гонять чаи* (вульгаризм). Напиток разливали в *чайные чашки* с блюдцами. Престижно было иметь в доме *чайные сервизы* (чайник, чашки, сахарница и другие предметы).

Чай подслащивали. У русского народа появились самобытные формы обращения с сахаром: пили *чай в прикуску* (удерживая во рту кусочек сахара) или *чай в накладку* (растворяя сахар в напитке). Любили пить *чай с вареньем*, которое предпочитали сахару. Особенно ценили *чай с медом*, являвшийся к тому же лечебным напитком.

Создание разветвленного лексического комплекса, сгруппированного вокруг слова *чай*, свидетельствовало об активности процесса адаптации иноземного продукта в русской этнической среде. Завершением его, по нашему мнению, можно считать появление отглагольных существительных: *чайничанье*, *чаевничанье* и современное *чаепитие*. Последнее слово отражает уже как бы некоторый ритуал, означающий спокойное времяпрепровождение за столом при наличии самовара или чайника и соответствующих прибавок к чаю из сладкого и выпечки, а также – неременное дружелюбное взаиморасположение присутствующих.

ⁱ Костомаров Н.И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XIV–XVIII столетиях. М., 1862. С. 242; *Похлеб-*

кин В.В. Чай и водка в истории России. Красноярск, Новосибирск, 1995. С. 18–19; *Он же*. Чай. М., 2001. С. 200–201.

ⁱⁱ Потанин Г.Н. Полгода в Алтае // Русское слово. 1859. № 9. С. 274.

ⁱⁱⁱ Бадан // Сибирская Советская энциклопедия. Т. 1. С. 187–188; БСЭ. Изд. 2. Т. 1. С. 30. 1929.

^{iv} Липинская В.А. Русское население Алтайского края. Народные традиции в материальной культуре (XVIII–XX вв.). М., 1987. С. 186.

^v Оглоблин Н.Н. Бытовые черты начала XVIII в. М., 1904. С. 10.

^{vi} Карымский чай // Сибирская Советская энциклопедия. Т. 2. С. 570–571. 1931.

^{vii} Логиновский К.Д. О быте казаков Забайкалья // Живая старина. Вып. 1. СПб., Часть 2. 1902. С. 184.

^{viii} Похлебкин В.В. Чай... С. 329–330.

^{ix} Желтов А.А. Бани и банные традиции северной и центральной России // Баня и печь в русской народной традиции. М., 2004. С. 19–22.

^x Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. М., 2002. С. 454.

^{xi} Народы Сибири. Серия «Народы мира». Этнографические очерки. М., 1956. С. 236, 334, 461 и др.; Тимковский Е. Путешествие в Китай через Монголию в 1820 и 1821 годах. Ч.1. СПб., 1824. С. 47–48.

^{xii} Абашии С.Н. Чай в Средней Азии История напитка в XVIII–XIX веках // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 212–213; Брусина О.И. Особенности питания славян-старожилов Средней Азии в XX веке // Там же. С. 197.

^{xiii} Липинская В.А. Старожилы и переселенцы. Русские на Алтае XVIII – начало XX в. М., 1996. С. 156.

^{xiv} Гущина С.Ф. Материалы по народной кулинарии. (Русское население Тункинского края) // Живая старина. 1928. Вып. 7. С. 26.

^{xv} Логиновский К.Д. Указ. соч. С. 184.

^{xvi} Гущина С.Ф. Указ. соч. С. 132; Чикачев А.Г. Русские на Индигирке. Новосибирск, 1990. С. 91.

¹⁷ Похлебкин В.В. Чай... С. 345–351.