

**VII межрегиональная научно-практическая конференция  
«НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ»**

**Секция: «Краеведение»**

***Тема:*** «Исследование традиций русского чаепития в купеческой жизни Самары»

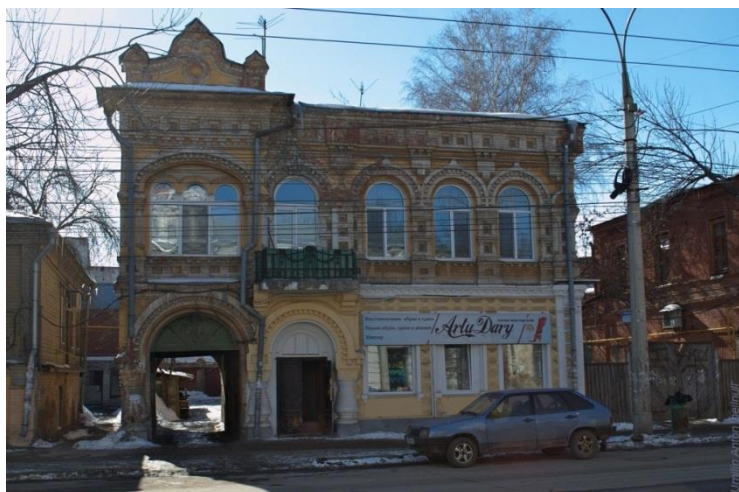
Выполнила:  
ученица 4 «Б» класса  
МБОУ Школы №13  
Самарского района  
г.о.Самара  
Лагода Юлия

Руководитель:  
учитель начальных классов  
МБОУ Школы №13 г.о. Самара  
Захарова Надежда Михайловна

**Самара 2018 год**

## Содержание

1. Введение. Моя прабабушка – купчиха.
2. Основная часть. Самарский обычай.
  - 2.1. Кто такие купцы?
  - 2.2. Купечество Самары.
  - 2.3. Устройство купеческого дома.
  - 2.4. Чайная комната.
  - 2.5. Купеческая культура чаепития.
3. Заключение. Проявление общественной жизни.
4. Литература.
5. Приложение.



Моя прабабушка Летнёва Мария Георгиевна происходила из богатой купеческой семьи. До революции проживали на улице Ильинской (сейчас Арцыбушевской), в хозяйстве была лошадь, управлял ей извозчик Григорий. Торговали разным товаром, имели много торговых точек в городе области. Дом имелся большой в два этажа с аркой.

Дом занимал особое место в жизни купцов, в нём и жили, и работали, это и магазин (лавка), и контора, и склад с товаром, и место проведения праздников. На втором этаже жил сам купец со своей семьёй, на первом жили дальние родственники и прислуга.

Кто такие купцы? И ещё появился интерес узнать, а как они жили?

И что такое «купеческое чаепитие»?

Актуальность: зарождается новая мода, новые традиции, но не всё следует забывать. Русское гостеприимство, меценатство, чаепитие – такие традиции нельзя забывать.

Цель: собрать и изучить материал о традиции русского чаепития.

Задачи:

выяснить роль купечества в зарождении традиции русского чаепития;

изучить сведения о роли купечества в жизни Самары;

вовлечь родителей в совместную деятельность по поиску материалов;

научиться готовить стол к чаепитию, соблюдая традиции бабушки-купчихи.

Методы работы:

Поисковый: поиск информации

Описательный: логическое построение собранной информации.

Социологический: интервью с бабушкой, мамой.

Практическая значимость работы заключается в умении готовить стол к чаепитию, соблюдая традиции бабушки-купчихи; учиться быть «хлебосольной» хозяйкой.

Ценность полученных результатов: подрастающее поколение не соблюдает традиции предков, поэтому данная работа имеет как познавательную, так и практическую ценность.

Продуктом проекта будет книжка рецептов – «Пейте чай по-купчески!»

В конце 19- в начале 20 веков Самара была купеческим городом российской провинции. В это время начинается развитие экономики: железная дорога, фабрики, заводы, паровые и водяные мельницы – позволяют развиваться самарскому купечеству.

КУПЕЦ - богатый торговец, владелец торгового предприятия.

В материалах Самарского Купеческого Старосты отмечается, что:

В начале 1850 (19 век) в Самаре было 8 купцов второй гильдии, 327 купцов третьей гильдии.

В 1862 году в Самаре 256 купцов, из них к первой гильдии -2.

В 1871 году- 659 купцов, из них 33 купца состояли в первой гильдии.

В 1895 г. 178 человек: 168 мужчин и 10 женщин. Четверо самарских купцов сделали отметку в ведомостях о том, что постоянное место жительства имели в Санкт-Петербурге.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Самарская летопись. Самара. 1993. Т.2.С.42.

Купцы определяли жизнь городов, их самоуправление и даже внешний облик. Занимались не только торговлей, но имели крупные предприятия.

Самые богатые купцы записывались в гильдии:

купец I гильдии должен был вносить сбор более 15 тыс. руб.,

II гильдии - с 6 тыс. руб.,

III гильдии - от 2 до 4 тыс. руб.

Если купец прослужил в I гильдии 10 лет, то он получал звание почётного гражданина. К первой гильдии в Самаре относились купеческие дома Шихобаловых, Буреевых, Воцакиных, Волковых, Растрепиных, Субботиных, Назаровых, Богомоловых, Дунаевых, Бахаревых, Ободовских, Аннаевых и Аржановых.

Купцы не уступали дворянству. Дворяне занимали важные посты в управлении, а купцы были настоящими хозяевами экономической жизни края. Труды самарского купечества сохранились по сей день: лучшие в городе особняки, водопровод и трамвай, больницы и магазины, жилые доходные дома и пристани и многое другое, но самое главное - оживленный рынок, улучшенный край.



Самарские купцы. В центре А.Н.Шихобалов

Как устроен купеческий дом?

Из сеней проходили в "переднюю", где у зеркала можно было "оправить голову и платье", затем в зал и гостиную. В зале столы, стулья, расставленные по стенам, настенные часы. В гостиной обязательно располагался круглый стол, диван, тяжеловесные кресла, ломберный столик. Над диваном - большое зеркало, на стенах картины "по состоянию". Третья комната по фасаду - чайная или столовая, убиралась попроще. Здесь располагались комод, горка или шкаф с чайным сервизом, серебряной посудой, иногда с хрусталем. По заднему фасаду дома размещались спальни, в которых обычно находились комод с бельем, туалетный столик, а у задней стены - постель под пологом. Часто рядом со спальнями располагался и кабинет хозяина, где стояли стол под сукном, кресло, у задней стены - диван, стулья, на стене - портреты хозяев.

Просыпались в купеческих семьях очень рано, осенью и зимой до рассвета, пили чай, после чего мужчины отправлялись по своим делам. «Богачи-купцы, питавшиеся всухомятку в своих амбарах и конторах, посылая в трактир за горячей ветчиной и белугой с хреном, а то просто, покупая эти и другие закуски, и жареные пирожки у разносчиков. В другие дни недели купцы обедали у себя дома, где их ожидала супруга за самоваром...» Купцы часто по воскресеньям и праздникам ходили в ресторан, чтобы выпить чаю и встретиться с деловыми партнерами и друзьями.

Кустодиев. Купчиха



Что такое «чаепитие по-русски» и почему именно купцов связывали с этой традицией?

Организацией домашнего быта в купеческих семьях занималась женщина - хозяйка, ей помогали в домашних делах и другие члены семьи, особенно дочери. Сам хозяин редко вникал в домашние дела, хотя и требовал, чтобы "дом" велся на соответствующем уровне.

В купеческой среде чаепитие осуществлялось с особым размахом.

Удовольствие это было для того времени довольно дорогим и в чаепитии выражалось отличие купцов от простых горожан и крестьян.

Купцы проводили за чайным столом долгие часы и, бывало, выпивали по двадцать чашек. Сахар в XIX в. (19) был совсем непохож на нынешний. Он был неосветленным и кусочками — хозяин дома откалывал его от большой «сахарной головы», а чай с ним пили «в прикуску». И колотый сахар не растворялся моментально, но был "долгоиграющим", как леденец, что помогало растянуть удовольствие.

Чай пили не менее 3-4 раз в день. Этот напиток был обязателен при приеме гостей.



Чай у нас китайский, сахарок хозяйский.

(пословица)



... Давай-ка наколем лучины,  
Раздуюем себе самовар!  
За верность старинному чину!  
За то, чтобы жить не спеша!  
Авось, и распарит кручину  
Хлебнувшая чаю душа!

Александр Блок

Что же такое русское чаепитие? В «Толковом словаре живого русского языка» Владимира Даля «чаевать» означает «проклажаться за чаемъ, пить его въ раздольи».



Самара. Струковский сад. Фотография. 1898 год

Даже отдых на природе не обходился без самовара.

В быту купцов появилось русское изобретение самовар (устройство для кипячения воды и приготовления чая было завезено в Россию из Китая, а такой принцип разогрева воды использовался ещё в Древнем Риме).

В богатых купеческих домах держали несколько самоваров разных форм и размеров.



Самовар был гордостью семьи, считался сердцем дома. Показывал на достаток, вкус и богатство хозяина. Чай в России был исключительно «городским» напитком, для узкого круга городов. Самовары были дорогим приобретением и передавались из поколения в поколение. Обычно самовары делали из меди, но встречались и дорогие серебряные .

Топили его дровами или горячими углями. В самоварах ценилась их «музыкальность». Перед закипанием он начинал издавать звуки - "петь", и "песня" его придавала особый уют чайному столу.

Русская чайная традиция не похожа ни на какую другую. История чаепития в России ведётся с 1638 года. По легенде 64 кг чая прислал в подарок царю Михаилу Фёдоровичу монгольский хан. С середины 60-х годов 19 века чай стали продавать также в Одессе, Полтаве, Харькове, Ростове, Оренбурге, Самаре, Уральске, Астрахани.



Солидные купцы, попивая горячий чай после бани, имели обыкновение поглаживать свой живот в разных направлениях, что значило, что чай пошёл по душе, по всем жилкам.

Установилась купеческая культура чаепития. Именно купеческое чаепитие стало считаться русским, потому что дворянское чаепитие копировало английские традиции. Это самовар, и обязательно большое количество сладостей и еды. Из сладостей подавали сахар, мед, варенье, из еды – пироги с разными начинками (овощи, грибы, ягоды, творог, рыба и мясо), пряники, калачи, бублики. Стол застилали нарядной скатертью, выставляли сервиз, который состоял из заварника, чайных пар (чашки и блюдца), молочника и сахарницы, щипцы для колки сахара, ситечко для заварника, вазы для сладостей. Чай готовили в заварнике и разливали по

чашкам, не разбавляя водой. Существует традиция завершения чаепития: перевернутый вверх дном стакан или чашка. Нельзя было дуть на чай, и звякать ложечкой, размешивая сахар. Наливать чай в блюдце и пить из него тоже считалось противным этим правилам. Но чай по-купечески опровергал все заморские правила и предоставлял большую свободу за чайным столом.



Н. Богданов-Бельский. «Новые хозяева (Чаепитие)»

Картинку русского чаепития у наших предков описал А.С. Пушкин в романе "Евгений Онегин":



Анна Боганис. «Чаяпитие»

Смеркалось; на столе, блистая,  
Шипел вечерний самовар,  
Китайский чайник, нагревая;  
Под ним клубился лёгкий пар.  
Разлитый Ольгиной рукою,  
По чашкам тёмною струею  
Уже душистый чай бежал,  
И сливки мальчик подавал...



Само чаепитие стало проявлением общественной жизни. За чаем решали семейные дела, заключали торговые сделки и брачные союзы, без чашки чая не обсуждали, кажется, ни один серьезный вопрос .

Главное в русском чаепитии – это общение. Много чая, угощений и приятная компания – вот составные части чая по-русски. Хозяйка только успевает согреть воду, а чай льётся рекой. Эта традиция имеет и практический смысл. Несладкий чай через некоторое время после обильной пищи помогает пищеварению.

Вот уже три столетия на Руси не обходится без чая ни одна встреча друзей, ни одно семейное торжество.

Я представляю вам стол, накрытый к чаепитию в купеческих (русских) традициях:

ручной работы скатерть, самовар, заварник, чайная пара (чашка, блюдце), вазочки с вареньем, мёдом, сахаром, баранки, пирожки, булочки, пирог с горохом. Аромат чаю помогут придать мята, чабрец, душица, листья смородины и малины (если чай по-русски, то искусственных ароматизаторов быть не должно).

Так что давайте попьём чайку по-русски!



Памятник в городе Тверь купцу Афанасию Никитину



Купец с котом. Памятник установлен в городе Ростов-на-Дону скульптором Дмитрием Лындиным.

Рецепт для книги «Пейте чай по-купечески!»

Пирог гороховый

- 5 стаканов муки
- 2 столовых ложки маргарина
- 1 столовая ложка сахара
- 30 грамм дрожжей
- 1 стакан воды
- 1 яйцо

Для начинки:

- 500 грамм гороха
- 1 луковицу
- 2 столовых ложки жира
- 1 яйцо

Также нам будет нужно немного жира для смазки противня.

1. Готовим обычное дрожжевое тесто из выше перечисленных продуктов.
2. Горох для начинки нужно замочить в теплой воде, примерно на 3 – 4 часа.
3. После замачивания, хорошо промыть горох, налить горячей воды и поставить его варить.
4. Когда наш горох будет готов, нужно его посолить, потом пропустить через мясорубку и следом заправить поджаренным мелко нарезанным луком.
5. Далее. Тесто нужно разделить на 2 круглые лепешки, на одну из них положить нашу гороховую начинку, а вторую лепешку положить сверху гороха.
6. Соединяем края лепешек, защипываем, придав форму пирога.
7. Кладем пирог на противень, который предварительно смазываем жиром, и даем пирогу расстояться, примерно 30 – 40 минут.
8. После этого смазываем сверху наш гороховый пирог взбитым яйцом, протыкаем его вилкой в нескольких местах и ставим выпекать в заранее разогретую духовку. Температура должна быть умеренной – 180 – 200 градусов, чтобы пирог наш равномерно пропекся.
9. Готовый пирог нужно смазать сверху сливочным маслом.