Муниципальный конкурс «Школьный музей: новые возможности»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8»

Направление «Музейная мозаика»

Авторская экскурсия
с элементами практической работы
и дегустацией чайного напитка
**«Традиции русского чаепития. Великий чайный путь
от Москвы до Пермской губернии и Китая».**

Автор: Бывальцева Ирина Владимировна,
учитель истории и обществознания,
руководитель школьного
этнографического музея «Горница»
МБОУ СОШ № 8.

Чайковский - 2019

Аннотация к экскурсии.

Данная экскурсия предназначена для учащихся 5-8 классов. Учащиеся знакомятся с историей чайного дела в России. Экскурсия состоит из четырёх этапов. Первый этап – показ презентации. Учащиеся узнают о родине чая, его сборке и полезных свойствах. Также узнают также об истории появления чая в России и о Великом чайном пути. Второй этап – выполнение технического задания. На данном этапе учащиеся работают с исторической картой. И отмечают города Великого чайного пути. Третий этап – показ экспоната «Русский самовар». Ребята узнают о происхождении самовара, его характеристиках и о самоварных профессиях. Четвёртый этап – представление экспозиции – Лавка купца Михаила Ивановича Грибушина с дегустацией чайных напитков.

Экскурсия позволяет узнать о роли Пермской губернии в Великом чайном пути, традициях русского чаепития.

Форма проведения: экскурсия, дегустация чайного напитка, групповая работа с выполнение технического задания.

Цель: формирование у учащихся представления об истории чайного дела в России.

Задачи:

1. Познакомить учащихся с историей появления чайного напитка в России;
2. Познакомить с полезными свойствами чая;
3. Познакомить учащихся с деятельностью купца Пермской губернии Михаила Грибушина;
4. Познакомиться с историей самоварного дела в России;
5. Показать Великий чайный путь на территории России;
6. Узнать о традициях русского чаепития.

Оборудование: экспозиция интерьера комнаты небогатого купца Михаила Грибушина, самовар, чайные сервиз, оформление зала репродукциями картин «Купчиха», «Трактир».

Ход экскурсии.

Здравствуйте, ребята! Я приглашаю Вас в удивительный мир чая! Мы узнаем об истории развития самоварного дела в России, и в таком прекрасном городке Пермского края как Суксун, а еще побываем в лавке кунгурского знаменитого купца XIX века Михаила Грибушина.

Ребята, как вы знаете, в России чай не растёт. Но есть страны, где он произрастает. Эти страны называют даже чайными. Предположите, что это за страны?

Предположения ребят.

Многие считают, что это Китай и Вьетнам. Как же выглядит чайный куст. **(см .приложение 1).** Чайный куст должен быть небольшой – 80 см. Кусты подрезают, если они растут длиннее. Почему, как Вы думаете? *Предположения ребят.*

Во - первых, с подстриженных кустов легче собирать листья. А во – вторых, лучше видны молодые побеги, ведь именно из них получают высший сорт чая. Чай собирают рано утром, так как солнце портит качество листьев. А ещё чайные листочки не выносят грубого прикосновения, поэтому их

собирают исключительно женщины. Да, да представьте, в эпоху технического прогресса чай до сих пор собирается вручную.

Существует несколько видов чая. А какие знаете Вы?

Предположения ребят.

Правильно. Черный, зелёный, красный. А чем чёрный чай отличается от зелёного?

Предположения ребят.

И чёрный, и зелёный чай производят из одного сырья. Вся разница в процессе обработки. Весь процесс состоит из шести операций: сбор, сушка, скручивание, ферментация (под действием температуры, влажности горечь зелёного листа превращается в терпкость чёрного), сушка, сортировка. Их этого следует, что зелёный чай не проходит какую стадию?

Ответ ребят – стадия ферментация.

Правильно, поэтому зелёный чай сохраняет больше полезных веществ. Чай очень полезный напиток. В нем содержатся дубильные вещества, оказывающие противомикробное действие, кофеин (придаёт бодрость) и витамины С (полезен при лечении простуды), Р (выводит радиацию из организма), К (отвечает за свёртываемость крови).

Чай не растёт в России. Ребята как вы думаете, как же чай попал в Россию?

Предположения ребят.

Вероятнее всего, русские купцы и путешественники, направляющиеся на Восток, могли узнать о чае ещё во времена ордынского ига. Но документальная история русского чая начинается только 5 сентября 1638 года, когда из Томска, в то время главного центра русской колонизации в Сибири, отправилось посольство к монгольскому Алтын-хану. Князь Ромодановский был тогда одним из самых ближних бояр первого русского монарха из династии Романовых. Уже на следующий 1639 год он возвратился в Москву, доставив ко двору царя Михаила Фёдоровича подарки Алтын-хана, включая и китайский чай. Так напиток, который теперь совершенно неотделим от русского быта, впервые попал в наши края.

Известно, что второй царь из Романовых, Алексей Михайлович, в январе 1665 года, простудившись, лечился заваренным чаем. В конце XVII

века чай уже продавался в аптеках Москвы именно как лекарство и тонизирующее средство.

В 1689 году Россия заключила первый договор с Китаем, из Москвы в Пекин стали отправляться казённые караваны с пушниной, которую меняли на товары Поднебесной, в том числе на чай.

Систематическая караванная торговля с самым тогда населённым и богатым государством мира рассматривалась в Москве как важнейший источник дохода государственной казны. Уже к концу царствования Петра I из Китая в Россию ввозилось примерно 3 тысячи пудов (48 тонн) чая ежегодно. Именно Москва становится проводником и рассадником моды на чай в остальной России, а царствование императора Николая I становится временем, когда чай пьют уже все слои русского населения – от богатейшей аристократии до беднейшего крестьянства.

Как же чай доставляли до крупных городов? Существовал Великий чайный путь. В XVIII веке товары из Китая доставлялись к Уралу на лодках по притокам сибирских рек, но такой путь был крайне медленным. К началу XIX столетия уже была построена большая часть Сибирского тракта (Москва – Казань – Пермь (Кунгур)– Екатеринбург – Тюмень – Томск – Иркутск) и конные повозки стали перевозить от 70 до 90% всех грузов, перемещаемых через Сибирь. Существовала целая корпорация из тысяч людей, занимавшихся упаковкой и перевозкой чая. Это была достаточно сложная технология. Чай перевозился в так называемых цибиках — корзинах, плетёных из травы или камыша. Внутри такой корзины чай был, тщательно завёрнут в китайскую бумагу, а наиболее ценные сорта заворачивались в фольгу. Транспортировка чая по Сибири и Уралу осуществлялась в основном зимой, при этом не отдельными санями, а «связками» - пятёркой связанных повозок.

Ребята, а Вы знаете, что через Пермскую губернию проходил великий чайный путь, а именно через старинный город Кунгур. И занимался чайными делами известный купец 1- гильдии и меценат Михаил Иванович Грибушин **(фото см. приложение 2).** В 1856 году он создал собственное предприятие по торговле чаем и сахаром. Торговые конторы Грибушина были открыты, в Китае, Индии, на Цейлоне. И в российских городах Перми, Вятке, Уфе, Екатеринбурге. Конторы работали при Нижегородской, Ирбитской и Осинской ярмарке. Михаил Иванович Грибушин прославился по всей Пермской губернии.

Ребята, давайте посмотрим на карту Россию. Попробуем начертить великий чайный путь с обозначением городов**.** Москва – Казань – Пермь – Кунгур – Екатеринбург – Тюмень – Томск – Иркутск. **(см. приложение 3)**

Ребята выполняют техническое задание с картой.

Ребята, а как вы думаете без чего же немыслимо русское чаепитие?

Предположения ребят.

Правильно без русского самовара. Самовар был не обычной принадлежностью домашнего хозяйства, а своеобразным олицетворением достатка, семейного уюта, благополучия. Его включали в девичье приданое, передавали по наследству, дарили. Тщательно начищенный, он красовался на самом видном и почётном месте в комнате. Многие считают, что самовар – истинно русское изобретение. Русская чайная машина – так называли самовар в Западной Европе – впервые появился в России в период правления Петра I.

Своим появлением самовар обязан чаю. Где и когда появился первый самовар? Кто его изобрёл? Неизвестно. Известно лишь, что, отправляясь на Урал в 1701 году, тульский кузнец-промышленник И. Демидов захватил с собой и искусных рабочих, медных дел мастеров. Возможно, что уже тогда в Туле изготавливались самовары. Во времена Петра Великого на Урале началось небывалое развитие промышленности, строилось огромное количество медеплавильных и металлургических заводов. Вот на одном из таких заводов и начали производство бытовой посуды из меди для населения, где уже в 30-е годы XVIII века выпускали чайники с ручкой. С налаживанием массового производства процесс производства делится на операции. Появляются самоварные профессии. Какие, предположите?

Предположения ребят.

Наводильщик изготавливал лист металла, сворачивал его и на наковальне наводил форму самовара. Лудильщик покрывал внутреннюю поверхность самовара оловом, чтобы в самоваре можно было кипятить воду. Слесарь изготавливал небольшие детали: краны, ручки. Токарь затачивал детали. Чистильщик зачищал и полировал самовар. Сборщик собирал самовар и припаивал отдельные детали.

Наиболее распространённый объём самоваров был 3–8 литров, хотя выпускались и более объёмные – 12–15 литров. В связи с тем, что на территории России климат довольно прохладный, люди выпивали в день по

нескольку чашек чая. Помимо этого, теплом самовара можно было вполне неплохо прогреть помещение. Всё это привело к тому, что самовар стал очень популярен среди народа, даже, несмотря на свою далеко не низкую стоимость. Между прочим, стоимость самовара определялась в зависимости от его веса, т. е. чем тяжелее был самовар, тем он стоил дороже. На территории Пермской губернии самовары производили в Суксуне. Суксун до сих пор считается самоварной столицей теперь уже Пермского края.

Попробуем рассмотреть части русского самовара. **(см. приложение 4).**

А сейчас я приглашаю Вас в лав**ку** купца 1- гильдии и мецената Михаила Ивановича Грибушина и рассмотреть его продукцию **(см. приложение 5).**

Ну, а сейчас проведём дегустацию чайного напитка.

Ребята пробуют чайные напитки (зелёный и чёрный).

Какое же чаепитие без душевной беседы. Послушайте ребята о традициях русского чаепития. Русское чаепитие неразрывно связано с самоваром. Пить чай нужно было медленно. Народ пил чай всем миром. Самовар растапливался еловыми шишками. Смолянистый, горьковатый аромат дымка расслабляет и успокаивает. Чаю заваривалось много, чтобы хватило на долгую неторопливую беседу. Заварка готовилась отдельно в заварочном чайнике и разбавлялась кипятком. А как иначе? Русский чай должен был, прежде всего, согреть приходящих с мороза гостей. К чаю подавалось обилие традиционных сушек, баранок, пряников. И, конечно, на столе должно было стоять варенье – это исконно русское лакомство. Ягоды должны были быть целыми, сироп – тягучим.

Чай заваривается в большом толстостенном фарфоровом чайнике, долго сохраняющем тепло. В крышке обязательно должно быть отверстие для выхода пара. Чайник обдаётся кипятком, засыпается заварка. Прикрывается на 5 минут крышкой и салфеткой, так, чтобы носик чайника остался открытым, иначе чай изменит свой вкус. Три – пять минут чай упаривается.

Как видно из истории, традиция чаепития уникальна: она охватывала все слои населения страны. И в наше время чай продолжает быть популярным. До наших дней сохранилась эта замечательная традиция – собираться всем вместе и распивать этот удивительный напиток и бодрящий, и успокаивающий. Чай вам да сахар!

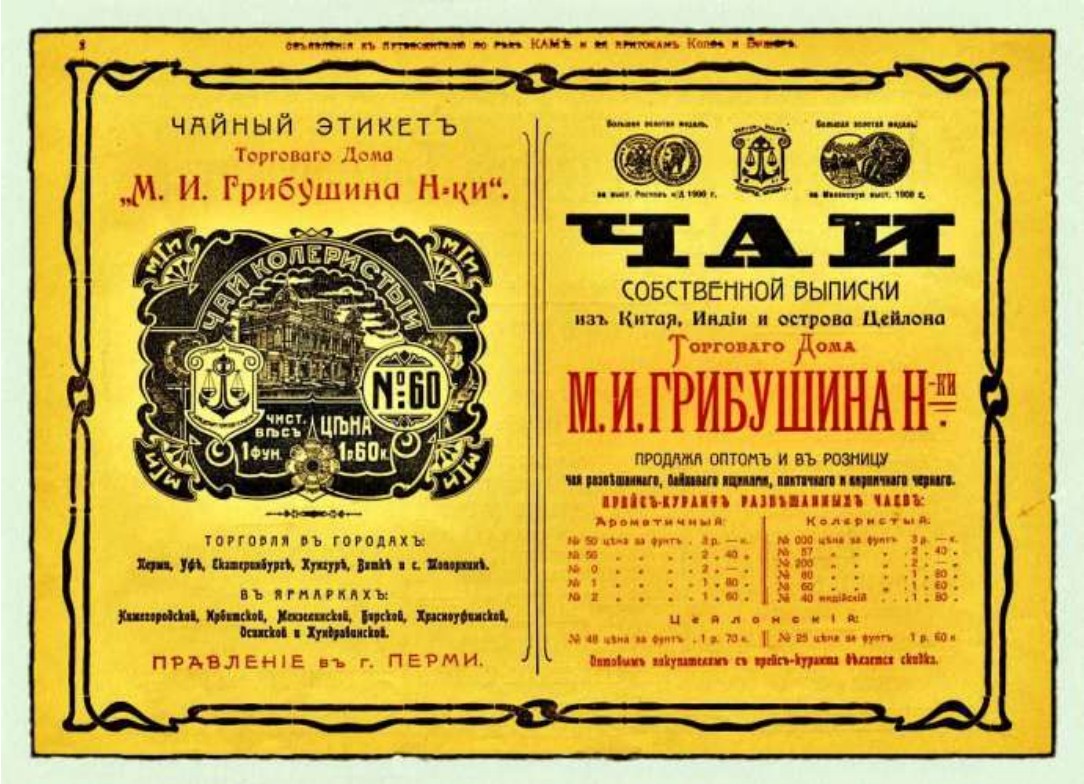
Приложение 1. Чайный куст. Сбор чая.

Приложение 2. Михаил Иванович Грибушин, купец гильдии.

Приложение 3. Карта Великого Чайного пути.

Приложение 4. Части русского самовара.

Приложение 5. В лавке М.И. Грибушина.



М.И.ГРИБУШИНА
Склады «Торговля»

ЧАЙ
ТОРГОВАГО ДОМА
М.И.ГРИБУШИНА Н.
ГЛАВНАЯ КОНТОРА въ ПЕРМИ.
Чистый вѣсъ 1 ф. Цѣна 1 руб. 60 к.
ЧАЙ КОЛЕРИСТЫЙ
№60
ЧИСТ. ВѢСЪ 1 ФУН.
ЦѢНА 1 р. 60 к.

Список литературы

1. Забылин М. Русский народ. Его обычаи, обряды, суеверия, предания и поэзия. М., 1996.
2. Работа со школьниками в краеведческом музее./ под ред. Н.М. Ланковой. М., 2001.
3. https://www.tea-terra.ru/2015/11/07/23704/