

ЗАРОЖДЕНИЕ И РАСПРОСТРАНЕНИЕ КУЛЬТУРЫ СИБИРСКОГО ЧАЕПИТИЯ

Е. П. Ермачкова

ORIGIN AND DISSEMINATION OF THE SIBERIAN TEA DRINKING CULTURE

E. P. Ermachkova

Одним из источников духовных ценностей современных россиян является возрождение традиций и обычаев народов, проживающих на огромной территории нашей страны. Благодаря изучению новых архивных материалов, семейных хроник, литературы досоветского периода, которая в настоящее время хранится в крупнейших зарубежных библиотеках, появилась возможность выявить особенности культуры сибиряков с экономической, духовной, политической и социальной точки зрения. Процесс формирования западносибирского социума очень тесно был связан с торговлей, организованной по Сибирскому тракту и Великому чайному пути, как из Китая, так и центральной части России. В статье рассмотрены особенности расселения различных групп людей вдоль Сибирского тракта в границах Тобольской губернии, занятых поддержанием караванной торговли. Именно здесь и начала складываться культура сибирского чаепития, завезенная русскими и иноземными купцами и путешественниками, став в дальнейшем одним из показателей достатка, гостеприимства, просвещения. Новые традиции, связанные с застольем, нашли свое отражение в пословицах и поговорках, передаваемые из поколения в поколение, постепенно сближая городскую и сельскую культуру. Употребление различных сортов и видов чая противопоставлялось алкоголизму, охватившему сибирскую деревню в конце XIX в., но не дало тех результатов, на которые рассчитывало правительство и местная интеллигенция. С переходом к индустриальному обществу значительная часть традиций, в том числе и некоторые особенности культуры чаепития, была утрачена, забыта. Поэтому сегодня особой популярностью пользуются труды известных кулинаров и ученых, раскрывающих основы пищевых пристрастий отдельных регионов, стран и континентов; краеведческие музеи организуют выставки и экспозиции, студенты и школьники изучают эти вопросы в рамках учебных программ.

Reviving traditions and customs of the peoples living in the huge territory of our country is one of the sources of cultural values of modern Russians. Studying new archival materials, family chronicles and the pre-Soviet literature which is now stored in largest foreign libraries provides the opportunity to reveal the economic, spiritual, political and social features of Siberians' culture. The formation of the West Siberian society was very closely connected with the trade organized on the Siberian path and the Great tea way, both from China and from the central part of Russia. The paper focuses on the features of various groups of people involved in caravan trade moving along the Siberian path in the borders of the Tobolsk province. It was there that the Siberian tea drinking culture emerged, imported by Russian and overseas merchants and travelers, to later become a symbol of prosperity, hospitality and education. The new traditions connected with feasting found the reflection in proverbs and sayings, transferred from generation to generation, gradually pulling together city and rural cultures. The use of various blends and types of tea was opposed to the alcoholism which captured the Siberian village in the late 19th century, but didn't yield the results on which the government and the local intellectuals counted. With transition to industrial society, considerable part of traditions including some features of tea drinking culture were lost and forgotten. Therefore today works of the famous culinary specialists and scientists opening bases of food addictions of certain regions, countries and continents enjoy special popularity; museums of local lore will organize exhibitions and expositions, school and university students study these questions within training programmes.

Ключевые слова: Сибирский тракт, чай, культура чаепития, ярмарка, таможня.

Keywords: Siberian path, tea, tea drinking culture, fair, customs.

В современной России с ее многонациональным составом, сложился особый стереотип сибиряка, сформированный за довольно короткий исторический период – чуть более четырех столетий. Представители различных конфессий, народов и этносов создали здесь собственную социокультурную среду, отличную от других регионов страны. Огромное влияние на ее формирование оказал не только суровый климат, но и общественно-историческая деятельность различных категорий населения, отправляющихся за Урал как принудительно, так и в добровольно (служилых, военных, раскольников, крепостных крестьян, гулящих людей, обнищавших земледельцев и ремесленников из центральной России и с ее окраин). Поэтому следует отме-

тить особую роль процессов заимствования и распространения культур переселенцев на социальное, экономическое и духовное развитие региона в целом.

Если в начальный период колонизации Сибири заселение проходило вдоль судоходных рек, то в дальнейшем основным становится сухопутный путь – Сибирский тракт, который неоднократно сокращался и «выпрямлялся». С 1760 г., когда Омск приобрел важное значение в Зауралье, он в очередной раз изменил свое направление с северного (через Тобольск, Тару) на южное и протянулся от границ Пермской губернии через Тюмень, Ялуторовск, Ишим, Тюкалинск, Омск, Каинск в Восточную Сибирь. В Иркутске он разделялся на два направления: через Кяхту на Монголию и

Китай, а затем через Забайкалье на Амур, а потом уже на Камчатку. Основной сухопутный путь на Камчатку шел через Братск и Якутск. Именно на южном направлении Сибирского тракта, от Тюмени вглубь Западной Сибири, основаны первые русские населенные пункты для обслуживания путешественников, разрастаясь в дальнейшем до крупных торговых сел и городов. К 1868 г. только в Тобольской губернии вдоль Сибирского тракта находилось 55 селений и 4 города (Тюмень, Ялуторовск, Ишим, Тюкалинск), где проживало более 50 тыс. человек. Самая густонаселенная территория на этом участке оказалась в Ялуторовском, Ишимском и Омском округах. Таким образом, на протяжении каждой из 868 верст Сибирского тракта в границах губернии, проживал 61 чел.; селения находились в среднем на расстоянии 14,7 верст, в то время как почтовые станции – через каждые 28 верст [10, с. 142]. В отличие от других трактов региона, здесь располагались самые крупные населенные пункты: 4 с количеством жителей до 100 чел., 20 – до 500 чел., 25 – до 1 тыс. чел., 5 – до 1,5 тыс. чел и 1 – свыше 1,5 тыс. чел. Выгодное расположение обеспечивало постоянную занятость населения как гоньбой лошадей, так и содержанием постоянных дворов, лавочек с различными мелочными товарами.

Значительная часть главного Сибирского тракта проходила по левой ветви знаменитого Великого чайного пути – караванного маршрута XVI – XIX вв. между Азией и Европой, по которому из Китая в Россию доставляли чай (от Иркутска до Красноярска, Томска, Барабинска, Омска, Ишима, Тюмени, Москвы). Первые русские путешественники и купцы рассказывали, что в Поднебесной (Китае) этот напиток применялся исключительно как лекарство для избавления от различных болезней. До сих пор там существует пословица: «Каждая выпитая чашка чая разоряет аптекаря». Уже древние китайцы подметили, что напиток, приготовленный из сухой смеси чайных листьев, бодрит не только тело, но и ум, улучшал пищеварение, усиливал деятельность сердца и почек. При этом помнили, что свежий чай – это лекарство, старый чай – яд.

Появившись в Европе, чай приобрел как новых почитателей, так и ярых противников. Уже в 1635 г. немецкий лекарь С. Паули издал медицинский трактат, подробно описывая негативные последствия этого напитка. Он считал, что климат Европы совсем не подходит для чаепития и вообще, этот напиток приближает смерть его почитателей, особенно в возрасте старше сорока лет. Аналогичная книга «Чай и вред его для телесного здоровья, умственный нравственный и экономический» вышла в Вильно в 1874 г., где автор А. Владимиров, сетовал на этот «проклятый иноземный напиток, который может разорить народ своей дороговизной».

Русским путешественникам чай понравился. В 1659 г. московское посольство под руководством боярского сына И. Перфильева через Тобольск по Иртышу посетил Пекин, договорилось о взаимовыгодной торговле между государствами и привезло первые 10 пудов чаю. Из столицы мода на чай пошла по всему государству, и в первую очередь – в Сибирь. Постепенно здесь сложилась своя культура потребления это-

го напитка, сначала его употребляли исключительно как лекарство, мощное тонизирующее средство.

Начиная с 1728 г. была установлена «разменная» торговля в Кяхте между Россией и Китаем. К середине XIX в. ее обороты дошли до 16 млн руб., прибыль российской таможни при этом составила 5 млн руб. Кяхтинские товары (чай, сахар, ткани – шелковые, бумажные и даба (грубая, окрашенная во всевозможные цвета), специи) распространялись по всем сибирским верстам, обогащая торговлю на местных ярмарках и торжках. В 1755 – 1762 гг. через Кяхтинскую таможню провозили 5 – 7 тыс. пудов кирпичного (для простого народа) и 6000 пудов байхового (черного и цветочного) чая.

Еще в 1731 г. императрица Анна Иоанновна распорядилась по всем сибирским городам, дистриктам и крепостям продавать питьевой черкасский и китайский чай «по указанной цене лишь с небольшой уступкой или менять на товары и рухлядь». Этот товар, поступивший на Тюменскую таможню, местный бурмистр И. Кривошеин рекомендовал для распространения по самой Тюмени и уезду по строго фиксированным ценам [2, л. 1]. Таким образом, из данного документа видно, что сибиряки употребляли не только китайский чай, но и привезенный с Кавказа по тому же Сибирскому тракту, но уже с другой стороны. Так как не только россияне, но и сибиряки привыкли к этому напитку, его закупки значительно возросли. Этому способствовало и запрещение в 1822 г. ввозить чай в страну через Турцию и Персию в пользу Китая. Данный «стратегический» товар наравне с элем, пивом, спиртом, сахаром, табаком, сигарами, патентованными лекарствами и огнестрельным оружием запрещалось иностранцам провозить в Сибирь и по морю, через устье р. Оби [1, с. 84]. А вот тем, кто вел торговлю со Средней Азией, наоборот, установили ряд льгот. Например, только в 1866 г. через Петропавловскую, Павлодарскую и Семипалатинскую таможни в Тобольскую губернию среди прочих товаров привезли чая разного на 1491 руб., а обратно в степь поступило этого же товара уже на сумму почти в сто раз больше [10, с. 247].

Таблица

Основные продуктовые товары, вывозимые из Сибири в Среднюю Азию в 1866 – 1867 гг. (руб.)

<i>Наименование</i>	<i>1866 г.</i>	<i>1867 г.</i>
Хлеб	121086	108777
Сахар	48732	74300
Чай	164802	214794

В 1851 г. Правительство установило на чай таможенную пошлину: с одного фунта ординарного торгового – 40 коп. серебром, цветочного и высших сортов зеленого – 70 коп., зеленого простого в бакчах и рассыпного – 47 коп., каменного – 10 коп., кирпичного – 6 коп. Когда в 1850 – 1852 гг. из Кяхты поступило 243507 пудов байхового и торгового чая, на таможне осталось 4506693 руб. пошлин. На ярмарках Тобольской губернии в середине XIX в. товары делились на несколько категорий, в т. ч. на жизненные (разные масла, сало скотское топленое и сырец, мыло, скотские кожи и щетина и др.) и роскошные (чай, сахар, кофе, разные фрукты, конфеты, орехи и табак) [5, с. 207].

Последние поступали на крупнейшие ярмарки, а отсюда уже небольшими партиями распространялись по сельским торжкам, через систему магазинов и лавок – в провинцию. Например, в 1869 г. на знаменитой по всей Западной Сибири Никольской зимней ярмарке (располагалась в г. Ишиме на Сибирском тракте) среди иностранных европейских товаров самым популярным оказался сахар (из поступившего на 100 тыс. руб. осталось только на 2 тыс. руб.), из азиатских товаров лучше всего расходился чай (из привезенного на 92 тыс. ушло на 80 тыс.).

Конец караванной торговле положило открытие в 1903 г. транссибирской магистрали, вследствие чего чай в Сибири и России значительно подешевел и стал общедоступен. Иногда его стоимость стали включать как часть заработной платы наравне с «деньгами и харчами».

Известно, что на рубеже XVII – XVIII вв. на нашей территории наибольшее распространение получил кирпичный чай, который обычно заваривали в ведерном самоваре и выпивали без сахара. Проезжие столичные чиновники и путешественники считали, что здесь не бывает в продаже хорошего чая, объясняя это тем, что лучшие сорта чая отправляли из Кяхты прямо в Россию, а для сибиряков оставляли «посредственный». Любителям качественного натурального напитка приходилось выписывать его через знакомых из Кяхты.

Местные власти отмечали, что татары и бухарцы, которые в основном занимались мелочной торговлей – разносили по деревням самый ходовой товар: спички, духи, мыло, помаду, ваксу, ножички, зеркальца, продавали в розницу и чай, закупаемый на Ирбитской и Нижне-Новгородской ярмарках. По собственной инициативе к сухой заварке они подмешивали лобазник, бадан, кипрей или другие ароматические травы, собранные в близлежащих лесах и полях. Понятно, что такие махинации можно было проделать только с развесным, более дешевым чаем, поэтому зажиточные сибирские крестьяне предпочитали покупать «кирпичики», спрессованные, по их мнению, в самом Китае.

Исследователь культуры чаепития В. В. Похлебкин, автор таких трудов, как «Чай: его типы, свойства, употребление» (2001), «Чай» (2007), «История важнейших пищевых продуктов» (1997) доказывает, что на самом деле, те самые кирпичики не являлись продуктом высшего качества [6]. Во время сбора чайного листа на плантациях и фабричного производства чая появлялись различные продукты обработки: ветки, обстриженные во время регулярных подрезок чайного куста, старые листья, стебельки, задержанные ситами при просеивании разных номеров чая, крошка, обломки листьев, образовавшиеся при сушке, и значительное количество чайной пыли, которая скапливалась в цехах. Китайцы подметили, что чайная крошка хороших сортов способна давать довольно ароматный и более крепкий напиток, чем даже целые листья чая. Поэтому, чтобы не терять такой ценный материал, придавали крошке компактную и удобную для употребления форму. Так в Сибири появились **прессованные черные и зеленые чаи** в виде кирпичиков, плиток, цилиндров, шаров массой от 100 г до 2,5 кг.

Новым продуктом в нашем крае стал и привозимый из Китая сахар. На местных рынках и торжках в

середине XIX в. его можно было купить по цене 35 – 40 коп. за фунт (400 г.). Дети, молодежь и солидные домохозяйки также полюбили разноцветные китайские сахарные леденцы и рафинад. Еще одними потребителями этого товара становились раскольники, которые «гнушались употреблять сахар в пост, считая его очищенным кровью», предпочитая ему китайский сахар или мед. Всего в Сибири в середине XIX в. ежегодно сбывалось около 100000 пудов сахара на сумму 1200000 руб.

Те, кто мог себе позволить приобретать к чаю сахар, устраивали семейные и соседские посиделки, превращая их продолжительные встречи с обсуждением последних новостей, подбором подходящих супругов для незамужних девиц и парней. При этом на стол выставлялся кусковой или колотый сахар, а сама головка этого «чайного деликатеса» красовалась на дорогом блюде иногда в бумажной обертке как главное украшение. Оглитый в виде конуса кусок сахара в домашних условиях раскалывали и вручали гостям во время чаепития. Так как это лакомство долгое время оставалось довольно дорогим удовольствием, и основным его потребителем были довольно состоятельные слои городского и сельского социума, даже присказка появилась по этому поводу для тех, кто не надеялся на благополучное разрешение начатых дел: «Где уж нам, мужикам, чай с сахаром пить».

В основном сибиряки привыкли пить чай с сахаром «прикуску». Иногда один кусочек смаковали на протяжении всей церемонии, откусывая совсем понемножку, показывая тем самым свою воспитанность и достаток (мол, мы такой же дома каждый день едим). Говорили, что «Чай – малый не глупый, но без сахару и он дурак», «Чай у нас китайский, сахарок хозяйский». Окончив пить чай, оставшийся кусочек рафинада пристраивали на блюде. Скорее всего, на рубеже XVII – XVIII вв. появилась такая примета – увидеть во сне целую головку сахара – к удаче в начатых делах, а вот разбитую на несколько частей – рекомендация перестать вести себя заносчиво и быть попроще с окружающими.

Чем выше социальный статус хозяев, тем темнее и крепче у них оказывался чай, и, наоборот – у бедных он напоминал по виду современный слабозаваренный зеленый чай. При этом считалось, что «Чай крепче, если он с добрым другом разделен».

«В городе чай – гостям угощение, в деревне – себе наслаждение», «Коль чаем угощают, значит – уважают». Иногда чаепития с выставленными на стол пирогами, растяганиями, варениями и соленьями заканчивались далеко за полночь, перерывы при этом делались только на очередной разогрев воды в самоваре. Откусав чаю, принято было переворачивать чашку на блюде, давая тем самым сигнал о том, что гость более не желает продолжать церемонию. Хлебосольные хозяева пользовались уважением не только односельчан, но и горожан, заезжавших к таким знакомым по большим праздникам «за угощением», отбывающих домой всегда с хорошим настроением и прихватив на обратную дорогу съестных подарков.

Такой тщательно выверенной чайной церемонии как у китайцев, сибиряки никогда не придерживались. Путешествуя в 1808 г. из Пекина в Кяхту, архимандрит

Софроний Грибовский отмечал, что «там пьют чай в чашках без блюдец, да и чашки без ручек; а когда пьют манджуры и китайцы чай, то чашку берут за край, дабы не обжечь рук» [7, с. 164]. Сибиряки же отсыпали или отламывали в глиняный или фарфоровый чайник определенную норму заварки и просто заливали ее кипятком. Через несколько минут настоявшийся ароматный напиток разливали по стаканам. Если поначалу этот напиток пили из простых глиняных или деревянных кружек, то в дальнейшем специально для чаепития стали приобретать фабричные чашки и блюдца, более состоятельные выписывали фарфоровые чайные сервизы из губернских городов и столицы. Даже народная пословица «В хорошей посуде и чай вкуснее» стимулировала народ на приобретение более дорогой и качественной посуды, которая у небогатых крестьян и мещан в дальнейшем передавалась по наследству и в приданое.

За красиво накрытым столом следовало забыть о срочных делах, неприятностях. Говорили – выпей чайку – забудешь тоску. При этом народ подметил, что если человек по одному стакану чай пьет – быть ему одному. Основные сословия сибирского социума засиживались за накрытыми столами с самоварами довольно долго, да и в придорожных трактирах никто не уходил раньше, чем выпив несколько стаканов чая.

Как в городе, так и в деревне, с распространением культуры чаепития, постепенно снижалось употребление алкоголя. Местная интеллигенция, духовенство, учителя ратовали за искоренение этого зла на воскресных проповедях и чтениях, в периодической печати, беседуя с односельчанами и прихожанами. Трезвый образ жизни одобрялся обществом, и наоборот, пьянство в рабочие дни и праздники постоянно осуждалось. Относительная дешевизна спиртных напитков и достаточно большое количество винных лавок, быстрая транспортировка по Сибирскому пути, а затем и в отдаленные регионы по рекам, привели к появлению новой социальной проблемы – пьянству значительного количества трудоспособного населения, а также молодежи и детей.

Народ понимал, что увеличение больных алкоголизмом негативно отражается на всем сельском обществе, во всех сферах жизнедеятельности. Так, на сходе Змеиногородской волости Бийского округа Томской губернии 17 сентября 1883 г. крестьяне пришли к заключению, что «теперешнее жалкое положение и бедность местного населения происходят от пьянства» [9].

Правительство, озабоченное тем, что спиртные напитки употребляют не только взрослые, но и дети школьного возраста, предлагало устроить книжные центральные склады и летучие библиотеки, читальни и противоалкогольные музеи, издавать в печатном виде картограммы с рисунками и модели, которые находятся в Московском противоалкогольном музее [8, с. 10]. В 1912 г. состоялся Всероссийский съезд практических деятелей по борьбе с алкоголизмом, который признал потребление спиртных напитков детьми школьного возраста вполне доказанным и призвал ввести в учебных заведениях как самостоятельный предмет науку трезвости [4, с. 9 – 11]. На открытках и в дешевых книжках для простого народа все чаще стали появлять-

ся пословицы и поговорки на эту тему. Например, «От чаю пьян не будешь», «С чая лиха не бывает» и т. д.

Со временем начала широкой антиалкогольной компании в Западной Сибири совпадает массовый поток просьб сельских жителей о закрытии винных лавок. Так, весной 1912 г. Тюлякское сельское общество Устьламенской волости Тарского уезда Тобольской губернии ходатайствовало о «недопущении в селе питейной торговли». Их просьба была удовлетворена точно так же, как и ходатайство крестьян Соловьевского сельского общества того же уезда [3, л. 1, 1]. В местах массового скопления людей: на ярмарках и торжках, в праздничные дни обязательно старались устроить на главных площадях столы с нехитрым угощением – рядом с ведерными самоварами выставляли кренделя, бублики, пряники, которым радовались не только дети, но и взрослые. Оптовые и розничные торговцы вдоль всего Сибирского тракта постоянно включали в свой ассортимент сопутствующие чаепитию товары – готовую выпечку, мед, сладости фабричного и кустарного производства, красивую посуду, тульские самовары.

Следует отметить, что в целом борьба с пьянством в западносибирской деревне чаще всего носила декларативный характер и не затрагивала основной массы сельских жителей. Поэтому наравне с чаем здесь одним из основных напитков в досоветское время оставалась водка, самогон, брага. К сожалению, в имеющихся источниках досоветского периода не удалось установить степень снижения алкоголизации населения Сибири в период распространения культуры чаепития. Правительство, заинтересованное в получении постоянной прибыли от торговли спиртными напитками, подогревало повышенный спрос населения на винно-водочную продукцию, не обращая внимания на социальную и психологическую деградацию сибиряков, желающих таким образом уйти от окружающей действительности, забот и трудностей.

С переходом к индустриальному обществу значительная часть традиций, в том числе и некоторых особенностей культуры чаепития, была утрачена, забыта. Поэтому сегодня особой популярностью пользуются труды известных кулинаров и ученых, раскрывающих основы пищевых пристрастий отдельных регионов, стран и континентов; краеведческие музеи организуют выставки и экспозиции, студенты и школьники изучают эти вопросы в рамках учебных программ.

В настоящее время культура чаепития столичного жителя и провинциала мало чем отличается, за прошедшие столетия сложился определенный ритуал, который мы совершаем, автоматически, не задумываясь. Но в последнее время многие россияне, а с ними и сибиряки, стали заменять этот напиток другим, более бодрящим – кофе. Хотя врачи по-прежнему утверждают, что чай – природный источник долголетия, здоровья и крепкой нервной системы.

Литература

1. Голодников К. Тобольская губерния накануне 300-летия годовщины завоевания Сибири. 2-е изд. Тобольск, 1882. 181 с.
2. Государственное учреждение «Государственный архив Тюменской области» (ГУ ГАТО). Ф.И-47. ОП. 1. Д. 3770.
3. Государственное учреждение Тюменской области «Государственный архив в г. Тобольске» (ГУТО ГА в г. Тобольске). Ф. 152. ОП. 27. Д. 134.
4. Омские епархиальные ведомости. 1912. № 18.
5. Памятная книжка для Тобольской губернии на 1860 г. Тобольск: Типография губернского правления, 1860. 225 с.
6. Похлебкин В. В. История важнейших пищевых продуктов. М.: Центрполиграф, 1997; Похлебкин В. В. Чай: его типы, свойства, употребление. М.: Центрполиграф, 2001; Похлебкин В. В. Чай. М.: Центрполиграф, 2007. 208 с.
7. Путешествие архимандрита Софония Грибовского от Пекина до Кяхты в 1808 г. // Сибирский вестник, издаваемый Г. Спасским. 1823 год. Ч. 1. СПб.: Типография Департамента народного просвещения, 1823.
8. Резолюции Всероссийского съезда практических деятелей по борьбе с алкоголизмом // Омские епархиальные ведомости от 15 сентября 1912 г. № 18. Ч. II.
9. Сельский вестник. 1883. № 3.
10. Списки населенных мест Российской империи. LX. Тобольская губерния. СПб.: Типография МВД, 1871. 470 с.

Информация об авторе:

Ермачкова Елена Петровна – кандидат исторических наук, заведующий кафедрой гуманитарных и естественнонаучных дисциплин филиала Тюменского государственного университета в г. Заводоуковске, e.ermachkova@mail.ru.

Elena P. Ermachkova – Candidate of History, Head of the Department of Humanitarian and Natural Science Disciplines, Zavodoukovsk branch of Tyumen State University.

Статья поступила в редколлегию 31.10.2014 г.