

**FILOZOFICKÁ FAKULTA UNIVERZITY PALACKÉHO V
OLOMOUCI**

KATEDRA SLAVISTIKY

SEKCE RUSISTIKY

TRADICE ČAJE V RUSKU

TRADITION OF TEA IN RUSSIA

Традиция чая в России

VYPRACOVALA: Martina Augustinová

VEDOUCÍ PRÁCE: prof. Ludmila Stěpanova CSc.

2016

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně s využitím uvedené literatury a zdrojů informací.

V Olomouci, 11. 5. 2016

.....

podpis

Na tomto místě bych ráda poděkovala vedoucí mé bakalářské práce prof. Ludmile Stěpanové CSc. za trpělivost, ochotu a cenné rady, které mi během vedení práce poskytovala.

.....

podpis

OBSAH

ÚVOD	6
1. CHARAKTERISTIKA ČAJE	7
2. HISTORIE ČAJE.....	8
2.1. Cesta čaje do Ruska	9
3. PŘÍPRAVA ČAJE.....	10
3.1. Druhy čaje	10
3.2. Příprava čaje.....	12
3.3. Skladování čaje	13
3.4. Čaj a zdraví.....	14
3.5. Degustace čaje a čajové obřady.....	14
4. PODÁVÁNÍ ČAJE V RUSKU	16
4.1. Krasnodarský kraj	16
4.2. Krasnodarský čaj	17
4.3. Příprava čaje v Rusku.....	17
4.4. Slavnost ruského čaje.....	18
5. SAMOVAR	20
5.1. Historie samovaru	21
5.2. Vzhled samovaru	22
5.2.1. Jednotlivé části samovaru.....	23
5.3. Tula.....	24
5.3.1. Muzeum samovarů v Tule.....	24
6. ČAJOVÁ SOUPRAVA	25
7. POŘEKADLA A HÁDANKY O ČAJI	26
7.1. Pořekadla (Поговорки).....	26
7.2. Hádanky	27
8. NÁZVY RUSKÝCH ČAJŮ	28

8.1. Příběhy, pohádky a jejich postavy	28
8.2. Osobnosti.....	29
8.3. Ovoce	29
8.4. Země a místa	29
8.5. Byliny.....	30
8.6. Pochutiny.....	30
ZÁVĚR.....	31
BIBLIOGRAFIE	37
PŘÍLOHY	39

ÚVOD

Čaj má v Rusku dlouholetou tradici. Je to zajímavé téma nejen z hlediska jeho historie, výroby a přípravy, ale také z hlediska jeho místa v ruské kultuře. S pojmem *čaj* se pojí i téma samovaru, který je jedním ze symbolů Ruska. Čaj a samovar k sobě v Rusku neodmyslitelně patří. Je to symbol pohostinnosti, která je pro Rusy tak typická, a společenského života lidí.

Cílem bakalářské práce je získat celkový přehled o čaji v Rusku a všem co je s ním spojeno, aby tak vznikl jeden ucelený obraz, který nám poskytne nejen základní, ale také rozšiřující informace. Celá práce se snaží zaměřit především na ruskou tradici čaje.

Na začátku nás práce seznámí s historií a obecnou charakteristikou čaje. Dozvídáme se, jak se čaj dostával do Ruska. V kapitole je uveden příběh o cestě čaje do Ruska, který je zanechán v ruském jazyce.

Ve druhé kapitole se práce věnuje základnímu rozdělení čaje podle jednotlivých druhů. Dále se dozvídáme o správné přípravě čaje, jeho skladování a také o vlivu čaje na lidské zdraví a o jeho degustaci.

Třetí kapitola je věnována Krasnodarské oblasti a též Krasnodarskému čaji, který je vůbec prvním vypěstovaným čajem na území Ruska. Kapitola se věnuje poloze a atmosférickým podmínkám Krasnodarské oblasti a historii zde vypěstovaného čaje.

V další kapitole si můžeme přečíst o podávání čaje v Rusku, s čímž souvisí jeho příprava a stolování. V podkapitole je popsána slavnost ruského čaje.

Jak už bylo uvedeno, samovar patří k symbolům Ruska a s čajem je pevně svázán. Proto se další kapitola věnuje právě samovaru, od jeho historie až po jeho vzhled. Je zde i podkapitola, která se věnuje městu Tula a muzeu samovarů v Tule.

Kapitola sedmá je věnována čajové soupravě. Jsou zde popsány čajové soupravy, které se používají v Rusku.

Následující kapitoly jsou věnovány praktické stránce bakalářské práce. Jsou sem zahrnuty ruská pořekadla a hádanky, ve kterých hlavní roli hraje čaj nebo věci s ním spojené. Pořekadla i hádanky jsou přeložené do češtiny. Posledním bodem této části jsou názvy ruských čajů a jejich následný lexikologický výklad.

V závěru je shrnutí práce, kde je uveden význam a tradice čaje v Ruské kultuře a poznatky nabyté studiem tohoto tématu.

1. CHARAKTERISTIKA ČAJE

Čaj je nejrozšířenějším nápojem na světě. Vyrábí se a zpracovává ve více než 30 zemích světa. Rusko je jedinou evropskou zemí, ve které se čaj pěstuje.

Pod pojmenováním čaj se nám může vybavit buď nápoj, rostlina čajovníku, nebo suchá podoba čaje v krabičce. Pro čaj existuje v Číně mnoho názvů, které se dávají podle toho, z jaké oblasti čaj pochází. Nejpoužívanější je však název „čá“, který označuje **mladý lístek**. Ostatní země si tento název přisvojily, ale trochu si jej pozměnily k obrazu svému, čímž slovo ztrácí svůj prvotní význam.

Od Číňanů nemáme pouze název čaje, ale také rostlinu čajovníku a díky tomu vlastně i samotný nápoj.

Rostlina čajovníku je pouze jednoho druhu, ačkoliv to světu není příliš známé. Tento druh se nazývá **Camellia sinensis** a dělí se na další odrůdy. Těmi jsou **čínské**, **ásámské**¹ a **kambodžské** čajovníky. Rostlina čajovníku se vyznačuje svojí vytrvalostí a nenáročností. Může se uchytit dokonce na málo úrodných či téměř kamenitých půdách, na svazích a skalách. Nenáročnost se projevuje také v tom, že rostlina vydrží jak větší zimu, tak obrovské teplo. Rostliny čajovníku nejsou napadány žádnými nemocemi. Všechny tyto uvedené vlastnosti vedou k dlouhověkosti rostliny.²

Avšak aby se čajovník stal i užitečným k pěstování tj. aby plodil **čajový list**, musí být splněny některé podmínky. Mimo teplé podnebí je zapotřebí i dostatečná vláha země a vzduchu. Rostliny by se neměly pěstovat tak, aby jejich kořeny byly namočené ve vodě. Čajovník by se měl jen oplachovat vodou. Právě proto jsou rostliny vysazované na svazích, ze kterých voda může stéct dolů.

Co se týče chemických postřiků a přípravku, nemusíme se s nimi namáhat, protože rostliny čajovníku jakýkoliv umělý zásah nesnášejí dobře. Samozřejmě se někde užívá přípravků, které podporují větší úrodu čajových lístků, ale docílí se jimi bohužel i snížení kvality čaje.³

1 Ásám je stát na území Indie.

2 Čajovník: Rostlina, která je vlastně velký strom. In: *Teekane* [online]. [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.teekanne.cz/cajoverostliny.php>

3 Výroba čaje: Pěstování čaje. In: *Ahmad tea* [online]. [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.ahmadtea.cz/fullpage/vyroba-caje/#pestovani-caje>

2. HISTORIE ČAJE

Historie čaje sahá až do období před našim letopočtem. Ohledně původu čaje, se můžeme dozvědět spoustu různých verzí. Podle všeho existuje hned několik legend. Jedna hovoří o tom, že čaj pochází z Číny a ve druhé se zase dočteme, že čaj byl objeven v Indii. Avšak nejstarší důvěryhodná zmínka o čaji je zapsána v čínském slovníku z 1 století. Dnes už víme, že čaj pochází z Číny. V Číně čaj používali nejdříve jako léčivý nápoj a teprve později jej začali užívat jako běžný nápoj.⁴

Každá země má svoji vlastní historii čaje, ale mě zajímalo především to, jak a kdy se čaj dostal do Ruska. K tomu se váže jistý příběh, který jsem našla hned na několika internetových stránkách a který mě zaujal natolik, že jsem jej přidala do své práce.

«Собственно в России, или в тогдашнем Московском государстве, познакомились с чаем только в 1638 году, да и то против своей воли. Это знакомство началось благодаря дипломатическим отношениям и этикету. В этом году Алтынские ханы угостили чаем московских послов и при отъезде подарили им чай в обмен на подарки Московского царя.

Хотя посол Василий Старков отказывался от такого ничтожного и бесполезного, по его мнению, товара, ему было навязано 200 бах-ча – бумажных пакетов с чаем – по 3\4 фунта в каждом, то есть всего около 4 пудов, ценою в 100 соболей или, по тогдашним ценам, в 30 рублей.

Делать было нечего: бесполезный подарок пришлось доставить в Москву, где он был испробован, понравился и вошел в употребление при дворе, потом у бояр и других богатых людей. Боярский сын Федор Исакович Байков, посланный в Китай из Иркутска в 1654 году, рассказывал, как китайцы подносили ему чай, вареный с молоком и коровьим маслом.

После Байкова из Москвы в Китай для переговоров был послан Николай Сафарий, который по возвращении написал обширный труд об этой стране, где поместил и обстоятельный рассказ о чае и чаепитии.

«Китайцы то питье зело похваляют: сила и лекарства от него всегда извещает, потому день и ночь они пьют и гостей своих потчевают», - писал Сафарий, отмечая, что чай

⁴ Dějiny čaje. In: *Čajovna.cz* [online]. [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.cajovna.cz/cz/o-caji/dejiny-cape/>

есть «питие доброе, а когда привыкнешь – гораздо вкусно».⁵

Podobné verze tohoto příběhu jsem našla i v publikacích «Учебный год» prof. Vasilie Ivanoviče Supruna,⁶ kde však není zmínka o V. Starikovi. O něm se zmiňuje I. A. Sokolov v publikaci «Преподавание истории в школе».⁷

2.1. Cesta čaje do Ruska

Čaj začali poprvé pěstovat v Číně, odkud byl po moři vyvážen do ostatních zemí. Do Ruska se čaj dostával velmi náročnou cestou přes mongolské stepi pomocí velbloudí karavany. Tento čaj byl v Rusku známý pod názvem tzv. **Ruská karavana**. Cesta velbloudí karavany trvala několik měsíců. Kvůli tomu se čaj dostával na ruský trh až následující rok po jeho sklizni. Vzhledem k náročnosti cesty byl čaj velice prestižní záležitostí, kterou si mohli dovolit pouze majetnější lidé u dvora. Čaj byl tehdy jakýsi luxus a nadstandard.

V roce 1862 se čaj začal dovážet do Ruska přes západní hranice přes osm přístavů. Čaj se tedy do Ruska dostával přes jiné země a až v roce 1871 připlul první přímý parník z Číny. Lodní přeprava měla hned několik výhod. Byla rychlejší, bezpečnější a hlavně levnější. Díky tomu cena čaje postupně klesala a čaj se tak dostal i do nižších vrstev společnosti. Dostupnost čaje se o něco později zlepšila také díky otevření Transsibiřské magistrály. Po této události cena čaje výrazně klesá a čaj se tak stává doslova denním nápojem lidí. „Чаепитие превращается в обычное дело, теряет определенную душевность, но при этом проникает в душу каждого“⁸

Z počátku byl čaj přijímán jako něco cizího z východu, odkud nemůže přijít nic dobrého, ale poté co se dostal i do nižších vrstev společnosti, kde se stával čím dál více oblíbeným. Na začátku 18. století se čaj stal ruským národním nápojem. Čaj je v Rusku považován za symbol, který rozvíjí společenský život člověka.

⁵ [online]. [cit. 2015-04-05]. Dostupné z: <http://www.enjoytea.ru/blog/126/>

⁶ Супрун, В. И. Учебный год. Волгоград: ВГАПК РО, 2008. s. 68

⁷ Соколов, И.А. Преподавание истории в школе. Москва: Академия педагогических наук СССР, 1988. s.76

⁸ *История чая в России* [online]. [cit. 2015-04-05]. Dostupné z: <http://dushinechaju.ru/chajjnye-sekrety/istorija-chaja-v-rossii/>

3. PŘÍPRAVA ČAJE

3.1. Druhy čaje

Čaj na světovém trhu existuje v mnoha druzích a příchutích. Je rozšířený téměř po celém světě a každý si může vybrat právě takový, jaký má nejraději nebo může experimentovat a objevovat tak jiné příchuti. Pokud někdo hodně cestuje a rád zkusí nové věci, je právě čaj pro každý národ typickým druhem nápoje, kterým se odlišuje od ostatních. Samozřejmě se jedná pouze o země, kde mají rozvitou tradici čaje.

Populární jsou dnes například i **pečené čaje**, které se dají koupit v zavařovacích sklenicích, nebo si je můžeme upéct a následně zavařit i doma. Díky tomu si můžeme do čajové směsi přidat to, co nám nejvíce chutná. Tento čaj se nejčastěji připravuje z různých druhů ovoce, které se vyskládá na plech, pocukruje se, zalije medem, rumem a pokape citronem.

Dalším netypickým druhem čaje je **čaj kvetoucí**. Tento druh čaje koupíme v podobě zeleného chuchvalce, který po zalití vroucí vodou vykvete. Tento nádherný efekt je nejlépe možné vidět, pokud máme skleněnou, průhlednou konvici na čaj. Jak kvetoucí, tak i pečený čaj patří mezi oblíbené dárkové předměty, které potěší. Dostupné jsou v mnoha druzích a cenách.

Mimo uvedené dva druhy čaje, jsou zde také druhy základní, které jsou všeobecně známé. Mezi ty patří čaj **černý, zelený a bílý**.

Černý čaj: Jedná se o čaj, který je asi nejznámější a nejrozšířenější. Černý čaj pochází z Číny, kde se pro něj užívá název **červený**, kvůli jeho zbarvení při zalití. Vyznačuje se svou dlouhou trvanlivostí, která je zapříčiněna tak zvanou **oxidací**. Díky dlouhé oxidaci čajových lístků se čaj zakonzervuje a neztratí tak dlouho svoji chuť ani barvu. V Tibetu se tento čaj dříve používal jako měna a proto se s ním hodně obchodovalo. Díky dlouhé trvanlivosti byl snadný i převoz černého čaje a právě proto je to první čaj, který byl světu známý. Čajové lístky se po natrhání a roztřídění rozloží na sušící plata, která by měla být umístěna na čerstvém vzduchu, nejlépe ve stínu. Čajové lístky se obvykle suší 10 až 20 hodin. Poté změkknou a snadno se srolují do ruliček. Dnes už se k tomuto kroku používá stroj na rolování čajových lístků, ale dřív se vše dělalo ručně.⁹

Po srolování lístky oxidují na platech při teplotě 28 až 33° po dobu dvou a více hodin. Čím delší je doba oxidace, tím tmavší je barva čaje. Oxidace se zastaví prudkým zahřátím lístků s pomocí sušiček, pražením na pánvích nebo jinými způsoby, které jsou typické pro danou

⁹Černý čaj [online]. In: [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://cerny.chutnycaj.cz/>

oblast pěstování čaje. Poté probíhá očištění lístků od stonků a nečistot a jejich následné třídění podle velikosti. Dobrou kvalitu poznáme podle toho, že čajové lístky zůstávají v celku. Méně kvalitní a také levnější jsou čaje, které jsou namleté a uchované v sáčku.

Mezi oblasti pěstování černého čaje můžeme zařadit Asii, Afriku, Ameriku a Oceánii. Ty nejlepší pocházejí především z Číny, Indie, Tanzanie, Šrí Lanky, Keni a Nepálu.

Zelený čaj: Tento druh čaje je považován za původní. Nemá tak vysokou trvanlivost jako čaj černý a proto dříve bylo téměř nemožné, aby byl vyvážen do světa, protože se po dlouhé cestě vytratilo jeho aroma a chuť. Zelený čaj má blahodárné účinky na naše zdraví, obsahuje mnoho antioxidantů a slouží jako prevence proti některým chorobám. Avšak mnohdy jsou tyto účinky přeceňovány.

Zelený čaj na rozdíl od černého neprochází oxidací. Díky tomu si zachovává všechny přírodní **polyfenoly**¹⁰. Čajové lístky se po otrhání nechají asi tak dvě hodiny ve stínu, aby zavadly. Někde je však zvykem, že se lístky hned zpracovávají. Oxidaci se zabraňuje pražením, propařováním nebo pečením lístků. Poté se lístky několikrát suší a tvarují. Nejvyšší kvalitu zelený čaj se vyrábí v Číně, Japonsku a na Tchaj-wanu.

Jakýmsi poddruhem zeleného čaje je čaj **žlutý**. Vyznačuje se svojí žlutou barvou a nasládlou medovou chutí. Žlutou barvu lístky získávají díky rozpadu chlorofylu při sušení. Sušení lístků trvá asi tak týden a lístky jsou přitom přikryté lněnou látkou. Žlutý čaj se nikdy nedrtí ani neřeže, zůstává pouze celolistový.¹¹

Dalším zvláštním druhem čaje je tak zvaný **Oolong**. Tento čaj je mezistupněm černého a zeleného čaje, protože je částečně oxidovaný. Sběr čajových lístků při výrobě tohoto druhu čaje musí probíhat v okamžiku jejich zralosti. Na rozdíl od černého a zeleného čaje se tyto lístky nechávají zvadnout na přímém slunci. Poté jsou nasypány do velkých košů, které jsou vyrobeny z bambusu. Tady se lístky přetřásají tak dlouho, dokud nezačne probíhat oxidace. Tato metoda je jedinečná tím, že oxidace probíhá pouze na okrajích čajových lístků. Jakmile začnou okraje červenat, oxidace se přerušuje sušením.

Bílý čaj: Tento druh čaje byl dříve označován za čaj **císařský**, protože byl tak vzácný a drahý, že si jej mohli dovolit pouze císaři. Bílý čaj podávali při slavnostních příležitostech a

¹⁰ Polyfenoly jsou chemické sloučeniny obsažené v rostlinách. Při oxidování čajových lístků vznikají oxidované a neoxidované. Oxidované (okysličené) vytvářejí chuť, barvu a aroma čaje. Neoxidované (přírodní) dodávají čaji jeho trpkost.

¹¹ Žlutý čaj. In: *Čajový šálek* [online]. [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.cajovy-salek.cz/druhy-caju/zluty-caj/>

při vážených návštěvách. Chtěli tím dát najevo svoje bohatství a svůj vliv.

Bílý čaj se vyrábí z nedozrálých, nerozvinutých lístků, které se mohou sklízet pouze v krátkém období roku a také za příznivého počasí. Díky tomu se stává tak unikátním. Dnes už je však bílý čaj rozšířený a můžeme si jej objednat snad v každé čajovně, nebo si pro něj můžeme kdykoliv zajít do obchodu.

Název bílý získal proto, že nerozvinuté lístky čaje, jsou pokryty bílým chmýřím. Stejně tak jako zelený čaj, bílý čaj obsahuje spoustu antioxidantů.¹²

Všechny uvedené čaje jsou vyráběny z rostliny čajovníku čínského, latinsky *Camellia sinensis*.

3.2. Příprava čaje

Každý druh čaje by se měl připravovat podle svých vlastních pravidel, aby byl co nejlépe uvařen. Doma na přípravu čaje většinou moc nedbáme, ale v čajovnách by nám měli předložit vždy správně připravený čaj, který jsme si objednali.

Černý čaj: Černý čaj je na přípravu asi nejsnadnější. Základ dobrého černého čaje je kvalitní voda. Není nejlepší použít vodu z vodovodu, protože ta obsahuje chlor a fluorid. Nejvhodnější je použití vody balené.

Množství čaje záleží zcela na našem uvážení. Každý má rád jinak silný černý čaj. Většinou se však uvádí jedna čajová lžička na šálek (250 ml.).

Teplota vody by měla být 100°C. Vroucí voda zapříčiní uvolnění všech látek z čajových lístků a čaj tak získá svoji pravou chuť.¹³

Zelený čaj: Zelený čaj je na přípravu asi nejsložitější. Pokud máme méně kvalitní zelený čaj, nemůžeme očekávat žádné zázraky. I přes pečlivou přípravu z něj neudělám to samé, co z kvalitního zeleného čaje.

Množství čaje na jeden šálek (250 ml.) by mělo být asi 4-5 gramů. Přibližně by se toto množství mělo rovnat dvěma čajovým lžičkám.

Voda by měla být kvalitní, nejlépe měkká. Po uvaření vody, necháme konvici na chvíli odstát, protože zelený čaj se vroucí vodou zalévat nesmí. Ztrácí pak všechny své vitamíny a zhořkne.

¹² Bílý čaj. In: *Čajový šálek* [online]. [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.cajovy-salek.cz/druhy-caju/zluty-caj/>

¹³ Černý čaj-příprava [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://cerny.chutnycaj.cz/priprava/>

Doba louhování se pohybuje v rozmezí od necelé minuty do několika minut. Záleží na druhu zeleného čaje. Při louhování konvici či šálek zakryjeme.

U zeleného čaje se může dělat více nálevů. Prvnímu nálevu se říká **seznamovací**, jelikož není tak silný. Druhý nálev je kvalitnější a chutnější, protože se z čaje uvolní aromatické a chuťové složky. Třetí nálev už je opět slabší.

Další věc, která by nám mohla zcela pokazit zelený čaj, je cukr. Zelený čaj není vhodné sladit. Cukr potlačuje jeho přirozenou chuť a aroma.¹⁴

Bílý čaj: Bílý čaj se stejně jako zelený čaj nezalévá vařící vodou. Teplota vody by neměla přesahovat 80°C. Vysoká teplota zničí látky příznivé pro lidský organismus a čaj dostane hořkou chuť.

Je proto dobré, nechat vřelou vodu chvíli odstát, než čaj zalijeme.

Doba louhování bílého čaje je různá. Záleží na druhu čaje. Některé se louhují 10 minut a jiné pouze minutu. V případě tohoto čaje je dobré si zjistit dobu louhování u prodejce, nebo si přečíst návod na obale. Byla by škoda čaj znehodnotit.

Pokud je bílý čaj kvalitní, můžeme jej zalít i víckrát, ale musíme počítat s delší dobou louhování. Správně připravený bílý čaj by měl mít jemné, nasládlé aroma.¹⁵

3.3. Skladování čaje

Díky správnému skladování čaje docílíme jeho delší trvanlivosti a zachování jeho původního aroma, čerstvosti a příchuti.

Čaj velmi dobře absorbuje vlhkost a pachy z jeho okolí, proto je důležité jej náležitě skladovat. Čaj by měl být také uschován z dosahu ostatních potravin, na suchém, chladném a temném místě. Velice nebezpečné jsou pro čaj pachy z cibule, česneku, ryb, sýru a z mýdla. V jejich blízkosti by čaj zcela pozměnil aroma.

Čaje skladujeme v uzavřených nádobách. Nejlepší na skladování čaje jsou porcelánové a kovové nádoby. Ve skleněných nádobách se čaj dá uchovávat jen kratší dobu, protože ve skle zvětrá. Ke skladování můžeme použít i papírové krabičky, které mají vnitřek pokrytý hliníkovou fólií. Naprosto nevhodné jsou dózy z umělých hmot, které čaj zkazí svým pachem.

Největší trvanlivost má černý čaj, který můžeme skladovat i několik let. Zelené a bílé čaje tak

¹⁴ *Zelený čaj-příprava* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://zeleny.chutnycaj.cz/priprava/>

¹⁵ *Příprava čaje* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.oxalis.cz/cs/priprava-caje>

dlouho neskladujeme, pro jejich kratší trvanlivost. Zda je, čaj stále čerstvý poznáme tehdy, když jej promneme mezi prsty a přivoníme si. Pokud stále voní, měl by být čerstvý.

Důležitý je i výběr místa, kam nádoby s čajem umístíme. Nepřítelem čaje je teplo, proto bychom neměli vybírat místo, které je v blízkosti tepelných zdrojů, jako je sporák, topení, trouba. Čaj by neměl být ani vystaven slunečnímu záření, jak tomu někdy může být v nepromyšlených obchodech s čaji. Takový čaj ztrácí svoji pravou hodnotu.¹⁶

3.4. Čaj a zdraví

Léčivé účinky čaje jsou známy hned od začátku jeho objevení. Z historie čaje se dozvídáme, že čaj se v Číně původně užíval jako lék. Obsahuje totiž složky, které blahodárně působí na lidský organismus.

„Dnes víme, že jedněmi z hlavních účinných látek jsou purinové alkaloidy (kofein, někdy označovaný jako thein, theobromin a theofylin), kterých čaj v závislosti na kvalitě a způsobu zpracování obsahuje 2-5%.

Kofein podporuje tvorbu dopaminu a serotoninu v organismu a stimuluje tak centrální nervovou soustavu. V malých dávkách povzbuzuje činnost senzoričtých center mozku a ve větších dávkách podporuje činnost motorických center, účinek přetrvává až 6 hodin.“¹⁷

3.5. Degustace čaje a čajové obřady

Tak jako vinaři velmi rádi degustují víno, tak i lidé, kteří se zajímají o čaj, pořádají degustace čaje. Každá degustace má svůj osobitý styl a postup. Stejně tak každá země má svoje vlastní rituály a zvyky, při degustaci čaje. V Rusku existuje klub čajové ceremonie „Души не чаю“, která pořádá nejrůznější typy degustací čaje a čajových obřadů. Ať už je to na japonský či latinskoamerický způsob, nebo dokonce degustace čaje, která je určená dětem.¹⁸

Při degustaci čaje se účastníci řídí určenými postupy:

- I. Kontrola čajových lístků – na začátku degustace před sebou máme čaj vysypaný v misce a máme tak možnost si jej pořádně prohlédnout. Zjistíme tak, zda je čaj čistý bez nežádoucích příměsí, jako jsou například stonky nebo kousky dřeva. Jakým

¹⁶ *Jak skladovat čaj* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.maofeng.cz/jak-skladovat-caj>

¹⁷ *Čaj dokáže zázraky* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.cpzp.cz/clanek/1606-0-Caj-dokaze-zazraky.html>

¹⁸ *Чайная церемония в Москве* [online]. In: [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://dushinechaju.ru/chajjnaja-tseremonija/>

způsobem jsou čajové lístky opracované, jakou mají barvu a velikost. Vedle misky s vysypaným čajem je většinou i obal od daného druhu čaje s názvem a popisem čaje.

- II. Vůně čajových lístků – po optické kontrole následuje samozřejmě kontrola intenzity vůně čaje. Aroma čaje nám může prozradit například jeho původ. To samozřejmě nejlépe určí zkušený degustátor a znalec čaje.
- III. Po kontrole suchých čajových lístků se účastníci přesunou k již zalitému čaji a opět se pouští do pozorování barvy a vůně.
- IV. Zbarvení čaje – zalitý čaj v šálku získá svoji typickou barvu. Na účastnících je, aby pozorovali zbarvení čaje. Opět platí, že každé zbarvení je typické pro danou oblast. Podle zbarvení poznáme i zpracování a fermentaci čaje. Při tomto kroku si také můžeme všimnout, zda je nálev průzračný, čirý.
- V. Aroma čaje – vůně zalitého čaje nám také vypoví o původu čaje. Pokud se jedná o kvalitní čaj, mělo by být aroma dobře rozpoznatelné pro danou oblast původu čaje.
- VI. Chuť – následuje ochutnání samotného čaje. Stejně jako při degustaci vína bychom měli čaj chvíli poválet na jazyku a zaměřit se na jeho plnou chuť.
- VII. Čajové lístky – po vyluhování je dobře poznat kvalita čaje podle vyluhovaných lístků. Poznáme kvalitu zpracování a sklizně podle stavu lístků.

Se vším samozřejmě pomáhá čajový odborník, který degustaci od začátku až do konce vede. Nejprve může vyprávět o historii a původu čaje, poté o jednotlivých ten den testovaných odrůdách čaje a určitě nám také zodpoví všechny naše zvědavé dotazy.

Degustace čaje je zajímavý proces, který si lidé objednávají na nejrůznější události, pro zpestření programu. Na internetu můžeme najít hned několik nabídek na objednání degustace čaje.^{19 20}

¹⁹ *Degustace čaje všemi smysly* [online]. In: [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.oxalis.cz/cs/degustace-cape-vsemi-smysly>

²⁰ *КАК ОПРЕДЕЛИТЬ КАЧЕСТВО ЧАЯ?* [online]. In: [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.matsestatea.ru/all-about-tea/how-to-determine-the-quality-of-tea/>

4. PODÁVÁNÍ ČAJE V RUSKU

Čaj se stal oblíbeným a cenově dostupným nápojem po celém světě. V Rusku je čaj považován za národní nápoj.

Rusové pijí čaj nejlépe horký, silně aromatický a ve velké míře: *«Мы за чаем не скучаем, по три чашки выпиваем»*. Pro zvýraznění chuti a aroma si do něho často přidávají citron, džem a naopak velmi zřídka do čaje přilévají mléko nebo smetanu, jak je tomu zvykem v jiných zemích.

Tradičně se k čaji podávají různé zákusky, bonbóny, dorty, med a jiné sladkosti. Rusové nemají ve zvyku pít čaj jen tak samotný, proto někdy mohou být nespokojeni v cizích zemích, kde se podávají zákusky a čaj zvlášť. Samotný čaj Rusům zkrátka moc nechutná.

Pití čaje je pro Rusy velmi příjemný proces, kdy si mohou odpočinout od okolního světa: *«Чай пить – не дрова рубить»*. Rusové mají velmi rádi sladkosti a proto když jdou na návštěvu, nezapomenou je vzít s sebou jako dárek.²¹

4.1. Krasnodarský kraj

Příznivé podmínky pro pěstování čaje v Rusku jsou v Krasnodarské oblasti v Soči na svazích Dagomysu²². Subtropické podnebí Krasnodarské oblasti je srovnatelné s podmínkami, jaké má pro pěstování čaje například Indie nebo Čína. Díky tomu, že v zimě zde teplota klesá na bod mrazu, se na rostlinách čajovníků nevyskytují žádné parazité. Nemusí se tedy užívat chemických prostředků, jako jsou například pesticidy a pěstování čaje je díky tomu více ekologické.

První pokusy o vypěstování čaje v okolí Soči se uskutečnily už v roce 1887. Čaj sice dobře rostl, ale kvůli velké zimě sazenice umrzly. V roce 1896 se do Ruska vrátila expedice, která s sebou přivezla několik kilogramů semen, kvalitního čínského čaje. Urodilo se pouhých 5 %. Údajně proto, že semena čínští prodejci tajně opařili vroucí vodou.

Po pěti letech se v Soči objevila první čajová plantáž, na které se začal úspěšně pěstovat čaj,

²¹ СЕРГЕЕВА, А. В. *Русские: стереотипы поведения, традиции, ментальность*. Третье издание. Москва: Флинта Наука, 2005. ISBN ISBN 5-89349-626-4.

²² Dagomys je mikrorajón ve městě Soči. Název je čerkeského původu a v překladu znamená chladné místo.

který dostal název Krasnodarský, ale můžeme se setkat i s názvem Dagomysčaj.²³

4.2. Krasnodarský čaj

Nejnámějším druhem ruského čaje je Krasnodarský čaj. Tento čaj je nejseverněji pěstovaným druhem v Rusku. Dlouhé roky byl nejseverněji pěstovaným čajem na světě, ale v roce 2012 první místo obsadil čaj z Velké Británie, který byl vypěstovaný v oblasti Cornwall. Čaj se v Krasnodarské oblasti začal pěstovat už začátkem 20. století. Největší zásluhu na tom má Iov Antonovič Košman, který zde vysadil malou plantáž ve výšce 220 metrů nad mořem. Plantáž obsahovala 800 rostlin, které pocházely z gruzínské oblasti poblíž města Batumi. Z této plantáže se sklídilo do 50 kg čaje. Díky tomu se čaj stal dostupným i pro obyčejné lidi, kteří si nemohli dovolit drahý čínský čaj. V roce 1939 byla v Soči postavena první továrna na čaj a o rok později dosáhla rozloha čajových plantáží 700 hektarů.²⁴

4.3. Příprava čaje v Rusku

Většinou se čaj nevaří jen z toho důvodu, aby nám zahnal žízeň, ale hlavně proto, abychom si ho vychutnali. Nejinak je tomu i v Rusku. Uvařit opravdu dobrý čaj může být občas problém, a proto existují jistá pravidla, podle kterých se čaj správně vaří. U každého druhu čaje postupujeme při přípravě trochu jinak.

První důležitá věc, která je potřeba k uvaření chutného čaje, je kvalitní voda. Nesmí být nijak znečištěná a nesmí nijak zapáchat. Vodu nejčastěji ohříváme ve varné konvici. Málokdo to ví, ale už samotný ohřev vody je důležitý. Rusové rozlišují tři stádia varu.²⁵

První část: Voda se začíná vařit, tvoří se vzduchové bubliny na stěně nádoby, které stoupají vzhůru k hladině.

Druhá část: Vzduchových bublin ve velkém množství přibývá. Tato část se nazývá **bílý klíč** (белый ключ). Tato část trvá jen chvíli, ale je důležité jí podchytit a zalít takto vařící vodou čaj.

Třetí část: Část, kdy voda doslova bublá a stoupá z ní pára. Taková voda není vhodná na

²³ *Догомысчай. Краснодарский чай.* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.dagomystea.ru/>

²⁴ *История краснодарского чая* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.dagomystea.ru/history.html>

²⁵ *Правила заваривания чая* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://www.chay.info/library/tea/pravila_zavarivaniya_chaya_.html

zalití čaje, protože vroucí voda zničí jeho chuťovou kvalitu.

Po zalití čaje správně uvařenou vodou by se čaj už neměl podruhé zalévat, dolévat studenou vodou nebo znovu ohřívat. Kvůli tomu by nám opět klesla kvalita čaje. Takový čaj je hořký, nelahodný a ztrácí své aroma.

Čaj vysypeme nejlépe do zahřáté, suché konvice. Množství čaje určíme podle objemu čajové konvice. Poté konvici do poloviny naplníme horkou vodou, zakryjeme například ubrouskem nebo utěrkou a necháme stát. U každého čaje by tato doba měla být trochu jiná. Zelený čaj necháme stát 6-10 minut a černý pouze 4-5 minut. Po uplynutí této doby dolijeme konvici zbylou vodou do $\frac{3}{4}$, nebo ji naplníme až po okraj. Jestliže je čaj moc silný, vodu nedolíváme do šálků, ale přímo do konvice.

Správně uvařený čaj by měl mít intenzivní aroma a barvu a zároveň by měl být průzračný a především chuťově výborný.²⁶

4.4. Slavnost ruského čaje

Rusové slaví spoustu různých svátků, které jsou typické pouze pro jejich kulturu. Mezi ně patří také svátek ruského čaje – Ruský čaj (**Русский чай**). Jedná se o velmi příjemnou záležitost. Uspořádá se slavnost, kde se samozřejmě popijí čaj a hosté se přitom dozvídají o ruských tradicích a zvycích. Často se tato slavnost pořádá například při uvedení nových studentů na univerzitu. Tento svátek je založen především na ruském pohostinství (**гостеприимство**).

Samotná slavnost probíhá podle předem stanoveného scénáře, kterým se pořadatel řídí od začátku až do konce. Večer je tedy podle plánu rozdělen hned do několika částí. První důležitá věc je vybrat a správně vyzdobit místo, kde se bude událost konat. Stoly by měly být svátečně prostřeny. Obyčejně na stolech bývá sváteční ubrus a na něm čajový servis a samovar. Jak už jsem zmínila, Rusové si do čaje rádi přidávají různá ochucovadla, jako je například med, zavařenina (**варенье**), citron nebo cukr a proto tyto přísady nemohou chybět ani na prostřeném stole.

Co se týká občerstvení, na stole je takový druh jídla, který se výborně hodí k čaji. Důležitým bodem je i samotná výzdoba místnosti. Při této akci se na stěny vylepují plakáty s lidovými pořekadly a rčeními o čaji a také nejrůznější obrázky samovarů a věcí spojených s čajem.

²⁶ *Русская чайная церемония. приготовление чая* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://teatips.ru/index.php?act=2&id=943&dep=35>

Pořadatelé jsou často oblečeni do lidových krojů. Hostům rozdávají texty s písněmi o čaji. Na večírek jsou obvykle zváni i ředitelé a učitelé škol společně se studenty. Tento večírek bychom mohli přirovnat k našemu *pasování prváků*, avšak pouze tu část, kdy se jedná o uvedení nových studentů na školu, protože u nás se tato událost s čajem nijak nepojí.

Pokud si přečteme, jak slavnost probíhá, zjistíme, že Rusové jsou národ, který je velmi pohostinný a co se různých aktivit týče, Rusové mají velkou fantazii při jejich vymyšlení. A i když na první pohled zní název večírku poněkud nudně a konzervativně, po přečtení scénáře zjistíme, že se jedná o zábavnou společenskou událost, na které se mají všichni sblížit a poznat se také z jiné stránky. Právě k tomu jim poslouží společenské aktivity nejrůznějšího charakteru.

Večírek probíhá podle následujícího scénáře:²⁷

- 1) Pořadatelé uspořádají přednášku o historii pití čaje. Postupně se vytváří správná atmosféra. Pořadatelé seznamují nejmladší přítomné hosty s ruskými tradicemi.
- 2) Vystoupení hostů. Všichni hosté by si měli připravit krátké vystoupení na téma večerní čaj. Například mohou mluvit o samovaru, o tom, jaké druhy čaje existují nebo se mohou zaměřit na historii a doplnit některé údaje, které nebyly zmíněny v úvodu.
- 3) Uvítání mladého kolektivu. Pořadatelé a učitelé srdečně přivítají mladý kolektiv a tím zajistí, že se mladí lidé budou cítit příjemně a seznámí se s tradicemi v příjemných podmínkách.
- 4) Probíhá soutěž v názvech ruských národních jídel. K pití čaji samozřejmě patří občerstvení, v tento večer jsou podávány národní pokrmy a žáci (studenti) se pokouší správně uhodnout, jak se pokrm nazývá a z čeho je vyroben.
- 5) Soutěž podomních obchodníků. Tato soutěž má zábavný charakter. Soutěžící rozhrávají scénky, při kterých jako obchodníci nabízejí zboží. Chovají se poněkud dotěrně, jejich vemlouvavé smlouvání je vtipně komentované. Zákazník musí umět odmítnout. Obchodník většinou prodává samovary, porcelánové servisy či různé druhy čaje.
- 6) Soutěž v přednesu pořekadel, přísloví. Každý zúčastněný má připravenou báseň, pořekadlo či přísloví, které recituje na slavnostním večeru. Na konci večera pak pořadatelé vyhodnotí nejlepší projev.

- 7) Soutěž o nejlepší pantomimu. V této disciplíně se odhalují pohybové schopnosti zúčastněného. Pantomima dokáže rozproudit celý večer.
- 8) Soutěž v hádání ruských písní. Písně buď zpívají pořadatelé nebo si je možné poslechnout jejich záznam z magnetofonu. Ke zpěvu se přidávají všichni přítomní v sále.
- 9) Kvíz o rodném městě. Tento večer je veden v poučném a zábavném duchu. Kromě pobavení si mladí rozšiřující znalosti o svém rodném městě.
- 10) Přání vyslovené na den čaje. Všichni, kdo pilně pracovali a užívali si čajový večer, mohou pronést přání, které se jim splní.
- 11) Vyhlášení výsledků soutěží. Výherci recitační a pantomimické soutěže jsou odměněni malou pozorností. Mezi vítězi se nejčastěji objevují nejmladší členové kolektivu. Získávají tak motivaci učit se novým věcem. Všichni zúčastnění dostávají cenu za účast a poté je večerní slavnost ukončena.

5. SAMOVAR

Samovar je nádoba sloužící k ohřevu vody a patří k hlavním charakteristickým znakům ruské kultury. Je to osobitý emblém ruského národa, jedna z věcí, která na ruské tabuli nesmí chybět při různých oslavách, svátcích a ceremoniích.

Samovary jsou k dostání v nejrůznějších provedeních. Díky tvaru a zdobení můžeme rozpoznat například oblast, ve které byl samovar vyroben.

Samotný název samovaru se nijak nepřekládá a zůstává v jeho ruské podobě – самовар.

Pro někoho je samovar pouze nádoba na ohřev vody, pro jiného může označovat předmět, který sbližuje společnost a pro někoho je to symbol domova. Samovar se stal inspirací pro mnohé ruské umělce. Malíři jej ztvárňovali na svých plátnech, spisovatelé o něm psali ve svých dílech a zpěváci o samovaru pěli písně.

Například spisovatelé, *A. S. Puškin*, *F. M. Dostojevskij* nebo *N. V. Gogol*, vyobrazovali ve svých dílech typický způsob života tehdejší ruské společnosti, ke kterému patřilo také posezení u samovaru a popíjení čaje.

Zejména v první polovině 19. století se na obrazech objevuje motiv samovaru a vůbec motivy popíjení čaje. Vznikají různá zátiší, kterým vévodí prostřený stůl, na kterých nechybí samovar a čajová souprava. Koncem 19. a začátkem 20. století se stává motiv samovaru velice oblíbeným pro mnoho malířů jako jsou například *B. Kustodijev*, *K. S. Petrov-Vodkin*,

I.I.Maškov a spousty dalších.²⁸

Samovar byl zobrazován i na čajových dózách, podnosech, na různých krabičkách a na dalších předmětech, které jsou dárkového či lidového charakteru.²⁹

5.1. Historie samovaru

Zdá se, že samovar v ruských domácnostech existoval odjakživa. Je těžké určit, kdy a kým byl vyroben první samovar, nicméně první zdokumentovaný samovar byl vyroben v roce 1778 na Uralu ve městě **Tula**. Strůjci prvního samovaru byli bratři **Ivan** a **Nazar Lisicynovi**. Jejich otec byl vyučený mečíř a vedl dílnu, kde se pracovalo s mědí. S roustoucí poptávkou po samovarech se dílna čím dál více zabývala jejich výrobou. V roce 1803 už v dílně pracovalo 26 zaměstnanců. O dvacet let později dílna patřila synovi Nazara, Nikitu Lisicynovi.

Samovary z dílny Lisicynových se vyznačovaly svojí originalitou. Jejich samovary zdobily různé tepané a gravírované ozdoby na podstavci samovaru, nádrž měla vejčitý tvar a kohout mohl být například ve tvaru delfína.

Samozřejmě, že dílna Lisicynových nebyla jediná, která se zabývala výrobou samovarů. Už v roce 1808 bylo v Tule 8 dílen a v roce 1850 se počet rozrostl na 28 dílen, vyrábějících samovary. Bylo to hlavně z toho důvodu, že výroba samovarů byla velmi výnosná. Samovary se v té době prodávaly na váhu. Cena se také odvíjela od toho, zda byl samovar vyroben z mědi nebo z mosazi.

Další známá továrna, zabývající se samovary byla továrna **Vasilije Lomova**, která vznikla v roce 1812. V dílně zaměstnávali měšťany, kteří nejdříve museli získat kvalifikaci, aby mohli vyrábět a zdobit samovary. Samovary z této továrny proto byly známy svojí vysokou kvalitou. Ročně jich továrna Lomova prodala okolo 1000 kusů.

Mezi další významné výrobce samovarů patří rodina Malakovových a Bataševových. Do roku 1850 bylo v Tule založeno celkem 80 továren na samovary. Zakladatelé podniků si své znalosti a zkušenosti předávali z generace na generaci, aby nebyla narušena rodinná tradice.

Dílny, ve kterých samovary vznikaly, se většinou nacházely v dřevěných domech o třech místnostech. V jedné dílně mohlo pracovat okolo 10 dělníků. V podniku Lomova však bylo zaměstnáno až 70. pracujících lidí.

²⁸ *Колокольный дневник: Тульский самовар* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.showbell.ru/blog/archives/93>

²⁹ *История русского самовара: Чаепитие с самоваром* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://samovary.ru/article/19/>

Na přelomu 19. století se na trhu objevují nové typy samovarů. Mezi nejznámější patří petrolejový samovar **Paričko**, který měl úspěch především na Kavkaze, vzhledem k nízké ceně a snadné dostupnosti petroleje.

Po revoluci v roce 1917 výroba samovarů začala zanikat. Roku 1918 byly továrny na samovary znárodněny. O rok později vzniká v Tule státní sdružení továren na výrobu samovarů. V roce 1922 se samovary začínají vyrábět ve městě **Kolčugino**, v prvním státním mědi-zpracujícím závodě.³⁰

Dnes jsou k sehnání samovary všech možných velikostí a tvarů, vyrábějí se z nejrůznějších materiálů od nejlacinějšího hliníku přes měď až po zlato. Také způsob ohřevu se liší. Dříve se voda ohřívala pomocí dřevěného uhlí, dnes už se preferují spíše elektrické samovary. Avšak používají se i petrolejové nebo plynové.

5.2. Vzhled samovaru

Na začátku výroby byl vzhled samovarů docela obyčejný, protože se zatím nedbalo na jejich důkladnější zdobení. Okrasné prvky byly jen jemného charakteru. Prvním zdobením byl například **vyrytý proužek**, který vedl po obvodu samovaru. Okolo proužku často byly drobné kvítky. **Motiv květin** se postupem času rozšířil i na jiné části samovaru. Květiny se tak obtáčely například okolo kohoutku nebo kolem rukojetí samovaru. Mimo květin se užívalo i jiných motivů, které byly spjaty většinou s přírodou.

Motivy květin se objevovaly na samovaru asi nejčastěji. Mezi oblíbené patřily luční zvonečky, které prý napomáhaly ke klidné konverzaci u popíjení čaje. Další oblíbené a často užívané byly **motivy zvířat**. Jeden z nejčastějších byl **motiv kohouta**. Ten se stal populárním hlavně díky tomu, že samovar vydával zvuk, který se podobal kokrhání kohouta. Kohout mimo jiné měl sloužit jako ochránce domu a blahobytu. Kromě kohouta jsme mohli najít i motivy ptáků, ryb, kozlů, beranů a dokonce i mořských koníků.³¹

Dalo by se říci, že vzhled samovaru se měnil současně s módou. V 18. století převládají samovary ve stylu klasicismu a rokoka. Na začátku 19. století byl populární samovar soudkového tvaru. Oblíbenost si získal hlavně proto, že byl vhodný na cestování. V 19. století

³⁰ Чем и кем знаменита Тула: Тульские самовары. In: *TulaGorod* [online]. [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.tulagorod.ru/history/famous/#p1>

ГИЛЮДО, А.А. Русский самовар. Москва: Советская Россия, 1991.

³¹ Захареников, В. Природа и свет. Москва: Свет, 2011. s.43

se vyráběly samovary také ve stylu empír.

Dříve se samovary vyráběly především z mědi, ale dnes se setkáváme se samovary vyrobenými z ušlechtilé oceli.

5.2.1. Jednotlivé části samovaru

Samovar se skládá většinou ze stejných částí, některé postupem času ubyly nebo se zdokonalily. Například část, kam se vkládalo palivo, už dnes u novějších samovarů nebývá, protože se vyrábějí spíš elektrické samovary. Každopádně vzhled samovaru se může kus od kusu lišit, ale každý správný ruský samovar by měl mít tyto části.³²

- **Стенка** – stěna, základní část, nalévá se sem voda
- **Кувшин**- džbán, vnitřní trubka, kam se vkládá palivo (dřevo, uhlí...)
- **Круг**- litý kruh, který se nachází ve vrchní části stěny
- **Шейка**-krk, nachází se ve spodní části samovaru.
- **Поддон** - podstavec
- **Ручки**- držadla
- **Конусный кран**- kohoutek
- **Донышко**- dno
- **Душничок**- otvor ve víku samovaru, pro vypouštění páry při varu vody.
- **Конфорка** – plotýnka
- **Тушилка** – poklička na zakrytí džbánu.

³² *Устройство самовара* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://magazin-samovarov.ru/about_samovars/ustroistvo_samovar1/ustroistvo_samovar/

5.3. Tula

Město Tula se nachází v evropské části Ruska. Jeho vzdálenost od centra Moskvy je cca 185 kilometrů. Město je považováno za administrativní centrum Tulské oblasti a žije zde okolo 490 000 obyvatel.

Tula patří k jednomu z nejstarších průmyslových měst. Už koncem 16. století se zde objevují první kovářské dílny. Petr I. Veliký zde nechal v roce 1712 otevřít státní zbrojní výrobu. Výroba zbraní se v Tule začala rozvíjet. Během války byla rudá armáda vybavena právě zbraněmi z Tuly. Vedle ostatních řemesel, která se v Tule začala rozvíjet v 18. století, se začíná rozvíjet také výroba samovarů. Vznikají továrny na samovary, do kterých přichází pracovat plno kovářů, protože výroba samovarů byla pro ně výnosná. Tyto podniky, kde se začalo vyrábět obrovské množství samovarů, proslavili město Tula. Samovary se staly i lákadly pro turisty, kteří si přijíždějí prohlédnout muzeum samovarů. Dnes je město známé také svým automobilovým průmyslem, hutnictvím a obráběním kovů.³³

5.3.1. Muzeum samovarů v Tule

Tulské muzeum samovarů bylo otevřeno 1. ledna 1990 na Mendělejevské ulici. Výstava vznikla na základě projektu V. N. Sirotkina.

Muzeum se skládá celkem ze tří výstavních sálů. Exponáty vystavené v muzeu jsou dary obyvatel města a pocházejí z různých časových období. Celkem zde můžeme vidět více než 300 kusů. Návštěvníci se v prvním sále seznamují s historií a původem samovarů. Dále si mohou prohlédnout i vystavené původní samovary a také předchůdce samovaru, kterému se říkalo **sbitnik (сбитник)**. V prvním sále se nachází také medaile, které získaly výrobci samovarů na světových výstavách. Výstavy se konaly například v Paříži, Londýně, Chicagu a také v Moskvě.

Ve druhém sále jsou vystavené samovary z období 19. a 20. století. Zde se návštěvníci seznamují především s technickými parametry samovarů. Kromě samovarů jsou zde ke zhlédnutí fotografie, zobrazující osobnosti s nimi spjaté. Můžeme si tak prohlédnout samotné zakladatele podniků, které se výrobou samovarů zabývali a osobnosti, které se podíleli na rozvoji výroby. Mimo fotografie jsou zde i dokumenty, které nás informují o dalších

33 TulaGorod [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.tulagorod.ru/>

zajímavostech týkajících se těchto osob.

Třetí sál nám nabídne výrobky, které se vyráběly v továrně specializované na zdobené samovary. K vidění jsou tu i obrazy, zobrazující elektrické a kombinované samovary.³⁴

Tulské muzeum samovar je otevřené veřejnosti od úterý do pátku od 10 do 20 hodin. O víkendu můžeme muzeum navštívit od 10 do 18 hodin. Vícečlenné rodiny mají dokonce každou poslední sobotu v měsíci vstup zdarma. Je možné se objednat na prohlídku předem. Na webových stránkách muzea si můžeme prohlédnout celé muzeum s pomocí virtuální prohlídky.³⁵

6. ČAJOVÁ SOUPRAVA

Co by bylo pití čaje bez čajové soupravy? Na trhu se můžeme setkat s mnoha různými typy čajových souprav, které jsou vyrobeny z různých materiálů a liší se tvary, zdobením a barvami. Čajový set si každý vybere podle svého vlastního vkusu. Stejně tak jako Japonci nebo Číňané i Rusové mají svojí osobitou čajovou soupravu. Na rozdíl od ostatních národů, mají Rusové svůj již zmíněný samovar, který také můžeme přiřadit k předmětům, které slouží k přípravě čaje.

Čajovou soupravu většinou lidé použijí, pokud pořádají nějakou společenskou událost, nebo čekají návštěvu. A protože Rusové jsou rádi ve společnosti a rádi přijímají u sebe doma návštěvníky, určitě u nich doma nebude chybět souprava hrníčků s konvičkou a samovarem. Přece jen to působí lepším dojmem, když k sobě všechno hezky ladí. Čajové soupravy bývají také oblíbeným svatebním darem.

Čajový set se obvykle skládá z několika šálků s podšálky, konvičky na mléko, cukřenky, konvice na čaj a k některým setům patří i podnos.

Zdobení čajového servisu má v Rusku svoji tradici. Mezi nejznámější zdobení patří styl chochloma. Chochloma se vyznačuje pestrobarevností a nejrůznějšími ornamenty. Většinou se používá na dřevěné věci. Proto je čajový set, zdobený tímto stylem, vyrobený ze dřeva. Mimo jiné můžeme chochlomu vidět například na ruských matrjoškách.³⁶

34 Музей ТУЛЬСКИЕ САМОВАРЫ: О музее. In: *Samovar.museum-tula* [online]. [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://samovar.museum-tula.ru/>

35 *Музей Тульские самовары* [online]. In: [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.museum-tula.ru/>

36 *Хохлома* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://www.izomir.narod.ru/Knigi/Iskusstvo/Iskusstvo_hohlomskoy_ropisi/002.html

7. POŘEKADLA A HÁDANKY O ČAJI

O tom, že čaj je v Rusku opravdu populárním nápojem nás může přesvědčit i fakt, že se s čajem můžeme setkat v různých ruských pořekadlech nebo v dětských říkankách či hádankách.

7.1. Pořekadla (Поговорки)

Ruský text

překlad do češtiny

Чай должен быть, как женский поцелуй - крепкий, горячий и сладкий!	Čaj by měl být jako ženské políbení- silný, horký a sladký!
Чай не пьешь – откуда силу возьмешь?	Čaj nepiješ-odkud sílu vezmeš?
Где есть чай, там и под елью рай.	Tam kde je čaj, je i na zemi ráj.
С чая лиха не бывает.	Z čaje zlo nevzniká.
Выпей чайку – позабудешь тоску.	Vypij šálek čaje a zapomeneš na své trápení.
За чаем не скучаем – по семь чашек выпиваем.	U čaje se nenudíme, tři šálky vypijeme.
Сладко пить - счастливо жить. ³⁷	Sladce pít- šťastně žít.
Не ленись, а отличай, где солома, а где чай!	Neleň a rozlišuj, kde je sláma a kde čaj.
Чай не пить, так на свете не жить.	Čaj nepít-na světě nežít.

Pořekadla jsem našla na internetové stránce³⁸ a pokusila jsem se je co nejlépe přeložit, stejně tak jako následující ruské hádanky.

³⁷ [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://posloviz.ru/category/sladost/>
Zkopírovat do schránky

³⁸ [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <https://sites.google.com/site/cajnyefantazii67/pogovorki-zagadki-poslovicy>

7.2. Hádanky

Ruský text

překlad do češtiny

<p>В брюхе баня, в носу решето, на голове пуговица, одна рука, да и та на спине. (Чайник)³⁹</p>	<p>Uprostřed horká lázeň, v nose sítko, na hlavě knoflík a na zádech jednu ruku má. (konvice)</p>
<p>Сверху дыра и снизу дыра. А в середине огонь и вода.⁴⁰ (Самовар)</p>	<p>Nahoře a dole díra. Uprostřed oheň a voda. (samovar)</p>
<p>Черненко, горяченько, а все любят.⁴¹ (Чай)</p>	<p>Je to černé je to horké a všichni to milují. (čaj)</p>
<p>Руки в боки, как начальник, Раньше всех на стол встает, Сам себе плита, и чайник - Сам заварит, сам нальет. (Самовар)</p>	<p>Ruce v bok jako velitel, Ze všech nejdřív na stole stojí, Sám sobě je plotnou i konvicí –</p>
<p>Смесь из листьев и цветов Заварил, и он готов! (Чай)</p>	<p>Směs z listů a květů, Zalil a měl hotovo.</p>
<p>Подбоченилась она Жаль рука всего одна. Кто ни делает глоток, Хвать её под локоток. (Чашка)</p>	<p>S rukama v bok, Bohužel ruka jenom jedna. Kdo ještě nepije, Ať ji za loket chytne.</p>

³⁹ [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://www.razumniki.ru/zagadki_obuchenie_chteniy.html

⁴⁰ [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://www.razumniki.ru/zagadki_obuchenie_chteniy.html

⁴¹ [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://zagadochki.ru/zagadka-cherlenko-goryachenko-vse-lyubyat.html>

8. NÁZVY RUSKÝCH ČAJŮ

Čaje nemusíme dělit pouze na zelený, černý, ovocný a bílý, ale také podle jejich pojmenování. Názvy čajů jsou odvozeny například od jmen, oblastí, zemí, příběhů a od mnoha dalších věcí, které jsou s čajem nějakým způsobem spojeny. Níže můžeme vidět rozdělení čajů do jednotlivých skupin, podle jejich názvů. Název každé skupiny nám slouží jako odkaz, ke kterému se názvy čajů dané skupiny vztahují.

8.1. Příběhy, pohádky a jejich postavy

Můžeme vidět, že některé názvy čajů nás odkazují na orientální reálie, jako jsou například: 1001 ночь, Тысяча и одна сказка, Ночь Клеопатры, Дворец султана, Загадка Фараона, , , Сказки Шахеризады, Волшебная страна.

Orientální názvy se vyskytují velmi často, protože jak už bylo zmíněno v kapitole, kde se dozvídáme o historii a původu čaje, čaj se do Ruska dostal z východu. Proto si můžeme v Rusku koupit čaj, který se jmenuje **Легенды Востока**, jehož název nám jasně dává najevo, že čaj je spojený s východem.

Další zajímavé a přímo pohádkové názvy pocházejí také převážně z orientu. Orient je spojený se sultány, faraony, princeznou Šeherezádou a s mnoha dalšími postavami. Je tedy logické, že čaj, který vlastně přišel z orientu, bude po těchto reáliích pojmenován. Například: **Сказки Шахеризады, Грёзы султана, Сны Клеопатры**. Už jenom samotný název čaje nám navodí pohádkovou atmosféru a určitě se takový čaj i dobře prodává.

V orientu bývají častým znakem různá stvoření a zvířata, například draci, ryby, šelmy, sloni aj. Můžeme proto narazit na čaj, který má název **Танец дракона, Ледяной дракон, Жасминовая обезьяна, Колибри**.

Názvy, jako jsou **Лесная фея, Маленькая принцесса, Лукавый ангел**, nás odkazují na pohádkové až nadpřirozené bytosti, které mají opět za úkol vzbudit v nás pohádkovou, kouzelnou atmosféru.

8.2. Osobnosti

Některé názvy čaje nesou jméno po slavné nebo jinak významné osobnosti. Například čaj pojmenovaný po britské královně **Королева Елизавета**. Mimo jiné zde můžeme vidět i spojení s Anglií, kde čaj patří také k velmi oblíbenému nápoji. Odkaz na Anglii je i v názvu čaje **Граф Грей**, neboli známý Earl Grey, který je údajně pojmenován po anglickém hraběti Charlesovi Greyovi. Další čaj nazvaný po hraběti je **Граф Калиостро**. Dále je tu opět odkaz na východ v podobě známé gejši: **Улыбка гейши, Тайны Гейши**.

Pojmenování čaje nemusí být po konkrétní osobě, ale pouze může ve svém názvu obsahovat pojem, který je spojený s mocí, nebo slávou. Například **Сокровища Императора, Сокровища шейха, Королевский Эрл Грей, Чай Императора**.

8.3. Ovoce

Samozřejmě největší zastoupení v názvech ovocných čajů má právě ovoce. Aby názvy nezněly stroze, jako například název **Айва**, používají se nejrůznější přívlastky, které dodávají názvu větší fantazii, například **Ароматная айва**. Názvů je opravdu veliké množství, proto jsem vybrala jen pár zajímavých: **Дюшес, Манговый рай, Дикий Лимон, Лесная ягода, Мандариновый чай, Сладкий грейпфрут, Ароматное манго**.

8.4. Země a místa

Čaje nesou názvy i po místech a zemích, se kterými můžou, ale nemusí, být nějakým způsobem spojeny. Ať už je to název **Русский чай** nebo **Монастырский чай**, který nás přivádí do Ruska, nebo chceme li trochu exotiky, můžeme najít i čaj s názvem **Аргентинское танго, Венский карнавал, Марокканская мята, Мулен Руж**. Nejspíš podle některých názvů nebudeme mít tušení, jak bude čaj chutnat. Název nám však může napovědět, že čaj bude nejspíš obsahovat složku (bylinu, ovoce), která je typická pro danou oblast.

8.5. Byliny

Původně se čaj používal jako lék, což už bylo také v práci zmíněno. Byl to spíš odvar z různých léčivých bylin. Opět díky různým přívlastkům vznikly zajímavé názvy bylinných čajů. Například: **Марокканская мята, Жасминовые спирали, Золотой османтус, Капли жасмина, Королевский гибискус, Чай с шиповником.** Mezi typicky ruský bylinný čaj patří například **Иван чай.**

8.6. Pochutiny

Pro zajímavost jsem vybrala pár názvů čajů, které jsou spojeny se sladkostmi nebo s různými deserty. Výrobci se nejspíš co nejvíce snaží, aby čaj napodoboval chuť jako daná pochutina, po které má čaj svůj název. Je to například **Айриш Крим, Баварский шоколад, Царский пряник, Черника в йогурте, Земляника со сливками, Домашнее печение, Земляника в карамели, Лесной десерт.** Některé názvy nás opět přivádějí do různých zemí (Айриш Крим, Баварский шоколад, Царский пряник). Tyto čaje jsou velmi zvláštní tím, že mají chuťově často představovat něco, co je k jídlu, nikoli k pití.

Všechny názvy čajů jsem vyhledala na internetovém obchodě Ruské čajové společnosti.⁴²

⁴² [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://rusteaco.ru/shop/vesovoj_chaj/evropejskij_chaj_napitki/

ZÁVĚR

Úkolem bakalářské práce bylo vymezit tradici pití čaje v Rusku a vše co je s čajem v Rusku spojeno. Na základě studování knih a odkazů jsem přišla na spoustu zajímavých věcí, které jsou málokomu známé, pokud se tímto tématem nějak víc nezabývá.

Zjistila jsem, že čaj má v Rusku svoje místo, které s hrdostí zaujímá. Myslím tím, že v Rusku čaj není jen tak obyčejný nápoj, ale má svoje tradice a je s ním spojeno pár věcí, které jsou typické pouze pro Rusko. Mezi jednu z nich patří samovar, který vzešel přímo z Ruska. Byl vyrobený ve městě Tula, kde se nachází i slavné muzeum samovarů. Právě proto, že je samovar jedním ze symbolů ruské kultury a také že je spojený s tradicí pití čaje, jsem mu věnovala větší pozornost i v práci. V kapitole, která se věnuje samovaru, se můžeme dočíst o jeho historii, vývoji, dále o jeho zdobení a nakonec jsou uvedeny i jednotlivé jeho části. V přílohách najdeme i obrázek samovaru s popisem.

To, že je čaj součástí ruské kultury, jsem zjistila i díky hádankám a pořekadlům o čaji, která můžeme přiřadit k lidové tvorbě. Dále můžeme najít hned několik obrazů, jejichž téma je pití čaje, kde je nejčastěji zobrazován prostřený stůl, na kterém nechybí samovar, čajová souprava a samozřejmě občerstvení.

Nejen že čaj se v Rusku pije ve velkém, ale dokonce se zde i už mnohá léta pěstuje na čajových plantážích ve městě Soči, které se nachází v Krasnodarském kraji.

Další zajímavostí je slavnost ruského čaje neboli *Ruský čaj*, která se pořádá při nějaké větší společenské události, nejčastěji je to při přijetí nových studentů. Na této slavnosti je jedním z hlavních témat právě čaj. Mluví se o jeho historii, vypráví se o něm básně a nechybí ani jeho ochutnávka.

Ale proč je čaj u Rusů tak oblíbený? Podle toho, co jsem se dozvěděla je to proto, že čaj je prostředníkem k navázání kontaktu s lidmi, je to symbol společenskosti, pohostinství. Rusové jsou národem společenským a rádi přijímají hosty. A co je lepšího, než vypít si chutný čaj v dobré společnosti, zakousnout k němu něco dobrého na zub a na chvíli opustit každodenní starosti? Je až pozoruhodné, co všechno se v tak nevinném šálku čaje skrývá.

РЕЗЮМЕ

Настоящая дипломная работа "Традиции чая в России" посвящена исследованию истории чая в России. Работа сосредоточена в первую очередь на России, так как целью этой работы является получить общую картину о чае в России. Проанализировав изученный материал, полученный из разных источников информации по теме работы, я описала в своей работе особенности традиций чая в России.

В России чай имеет многолетнюю традицию. Традиция чаепития, укоренившаяся на Руси, предполагает в первую очередь возможность испить чая в приятной компании. Чаепитие на Руси призвано объединять разные поколения. Чай является здесь посредником коммуникации и общения. Можно также сказать, что чай является символом релаксации и домашнего уюта. Чай мы завариваем, чтобы повысить себе настроение или расслабиться после повседневных забот.

Главный атрибут традиционного чаепития - самовар. Самовар всегда стоит в центре стола. Явства на столе играют также одну из важных ролей в чайной церемонии и всегда славились своим разнообразием и щедростью. Особенности русского чаепития часто отражались в картинах живописцев, например Борис Кустодиев написал картину "Купчиха за чаем". Также российским традициям посвящались стихи и складывались песни. Одним из таких произведений является "Чаепитие на Арбате" Булата Окуджавы.. Я нашла много разных произведений (сказок, поговорок, загадок), которые упомянула в своей работе. Эти произведения лишний раз убеждают нас в том, что чай в России существует уже много лет и играет значительную роль в русской культуре и истории.

Чай в Россию попал раньше, чем в Европу, и является одним из самых распространенных в мире напитков, а Россия является единственной европейской страной, где он выращивается. По моему это очень интересно и мне кажется, что немного людей об этом знает. Но так или иначе, чай пришел в Россию из Китая.

Это касается не только самого напитка, но и чайного растения под названием "чай"

В 16 веке чай привозился в Россию в качестве дорогих подарков от азиатских посланников. В 17 веке чай пили бояре и их приближенные, он подавался на царских приемах и в домах богатых купцов. Для бедных крестьян чай был почти недоступен, так как он был очень дорогим, поэтому они использовали для питья в качестве чая настои заваренных трав. Чаепитие постепенно вошло в русскую традицию.

В начале работы, мы можем прочитать краткую информацию о чайных растениях и о том, как их выращивали. Всю эту информацию я нашла и прочитала в книгах о чае, а также огромное количество статей о чае я нашла в интернете. Для того, чтобы растение давало чайный лист, ему нужны подходящие условия. Южная Россия имеет хорошие условия для выращивания чайного листа. Под этим подразумевается теплый климат, грунтовая влага и влажность воздуха. Подобным требованиям отвечает Краснодарский край - на склонах Дагомыса в городе Сочи. Чай здесь начали выращивать уже в начале 20-го века. Чайному растению не нравится находиться в воде, поэтому его чаще всего выращивают на склонах, для того, чтобы вода могла только стекать вниз.

Прежде чем русские начали выращивать чайные растения сами, они использовали чай, завезенный на территорию России. Перевозили пакеты с чаем на верблюдах, это называлось "Русский караван". Это был очень длительный путь, сроком в несколько месяцев. Перевозка чая отражалась на стоимости чая. Спустя некоторое время чай импортировали морским путем, что было быстрее и дешевле, а также более доступно для обыкновенных людей. А после открытия Транссибирской магистрали чай был на столе каждого дома.

Я рассказала, откуда пришел чай, как он попал в Россию, его историю и место, которое он занимает в русской культуре. Еще хотела бы немного описать сорта чая, его приготовление и дегустацию.

Существуют разные способы обработки чая ,в том числе вяление,сушка, скручивание,ферментация и т.д. В зависимости от этого получают сорта чая: зеленый, черный, белый, желтый, красный, пуэр.. Существует очень много типов чая рассыпной, пакетированный, цветущий или печеный чай. Также существуют фруктовые и травяные чаи с добавлением ягод, фруктов, цветов и трав. Для добавки используют различные эфирные масла, фрукты и ягоды. Очень популярен чай с бергомोटом ,жасмином и цветами лотоса. Только фруктовый может быть лишь вышеназванный печеный чай, который, по- моему, похож на русское варенье.

Тем не менее, некоторые сорта чая являются не такими качественными, какими должны являться. Например, чай в пакетиках, которые стоят 15 крон, не являются качественным продуктом, т.к. в основном это переработанные отходы от обработки чая.

В конце работы я разделила сорта чая по названиям , благодаря чему узнала,что русские называют чаи по сказкам с ориентальной тематикой. Это говорит о том, что в подсознании русских заложено происхождение чая на востоке.

Подробное описание типов чая я отметила в третьей части.

Что касается приготовления чая, надо соблюдать несколько основных правил. Конечно, в домашних условиях мы только вскипятим воду, заварим чай и это все. Дело сделано. Но когда мы в чайной, мы получим правильно приготовленный чай. Когда чай плохо заварен, он теряет свой истинный вкус.

Каждый сорт чая, черный, зеленый, белый, имеет свои правила приготовления. Например, черный чай надо залить кипящей водой. Чтобы все чайные вещества были выпущены и чай получил правильной вкус. Наоборот, когда мы используем кипятильник на зеленый чай, мы его практически уничтожаем. После этого чай становится горьким и теряет все витамины. Надо тоже запомнить, зеленый чай не пьют с сахаром. Подобным образом заваривается и белый чай. Вода должна быть около 80 градусов тепла, для этого воду нужно на несколько минут отставить и только потом залить чай.

Если мы правильно хотим заварить чай в домашних условиях, для этого можно использовать инструкцию, которая написана на упаковке либо в интернете или в существующих книгах о чае. Кроме того, как правильно заварить чай, там написано, при каких условиях его лучше хранить. Во-первых, его надо его хранить в сухом, холодном и темном помещении. Лучше всего чай хранить в закрытых шкатулках. Но при этом обращать внимание на материал из которого шкатулка изготовлена. О пластмассе и речи быть не может. Подходящими являются шкатулки из фарфора или металла.

Что касается дегустации чая, я узнала, что это очень интересный процесс, который имеет свои ритуалы и обычаи. Дегустацию мы можем забронировать у профессионала или ее сами сделать снова же с помощью книг или интернета. Но самое главное для дегустации - это высококачественные чаи и, естественно, правильное приготовление, как описано выше.

Но как я уже упомянула, эта работа направлена на Россию. Поэтому необходимо описать русские традиции и обычаи, которые касаются чая и чаепития. Например, очень интересно, что в России чай пьют с разными сладостями, такими, как конфеты, пирожное, торты и так далее. Наоборот, в других странах чай пьют с молоком или со сливками. В России это не вошло в привычку.

В России также соблюдаются свои правила для заварки чая. Тут действуют почти все те же самые правила, которые я уже выше перечислила, но в одной из книжек я нашла, что русские различают три этапа кипения. Самым важным этапом является второй этап. Он называется белый ключ. В это время надо выключить чайник и залить чай водой. Третий этап является плохим для заварки чая.

К традициям в России принадлежит праздник русского чая, которое называется Русский чай. Это событие происходит, когда принимают новых студентов в университет. Как я поняла, мы можем это сравнить с нашим рыцарством первокурсников. Но вечеринка Русский чай происходит по данному, заранее определенному сценарию. Сценарий мы можем прочитать в статье *Slavnost ruského čaje*.

По моему мнению, не-многие страны имеют такую расширенную традицию чая и чаепития, как Россия. Начиная историей и путем чая в Россию, продолжая Краснодарским краем, городом Сочи, городом Тула, музеем самоваров, и заканчивая крепким, горячим напитком, с которым это все связано.

BIBLIOGRAFIE

- STĚPANOVA, Ludmila a Zdeňka VYCHODILOVÁ. *Reálie současného Ruska*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2011, 89 s. ISBN 978-80-244-2855-0.
- STĚPANOVA, Ludmila, VYCHODILOVÁ, Zdeňka. *Zeměpisné a politické reálie současného Ruska*. 3. dopl., rozš. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci,
- THOMOVÁ, Soňa a Michal THOMA. *Příběh čaje: čaj dobývá svět*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, 398 s. ISBN 80-720-3447-2.
- АЛЕКСАНДРОВ, В.А., В.И. ВЛАСОВА а Н.С. ПОЛОЩУК. *Русские народы и культуры*. Москва: Наука, 2003.
- ГИЛОДО, А.А. *Русский самовар*. Москва: Советская Россия, 1991.
- ЗАХАРЕНКОВ, В. *Природа и свет*. Москва: Свет, 2011.
- ЛУТОВИНОВА, I. *Слово о пище русских: к истории слов в русском языке*. 1 издание С. Петербург, 1997, 303 с. ISBN 52-880-1755-7. 2005. ISBN 80-244-1164-4.
- ПОХЛЕБКИН, В.В. *Чай*. Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1981.
- СЕРГЕЕВА, А. В. *Русские: стереотопы поведения, традиции, ментальность*. Третье издание. Москва: Флинта Наука, 2005. ISBN ISBN 5-89349-626-4.
- ТИХОНОВА, А.С. *Тулский самовар/ Tula samovar*. Москва: Приокское книжное издательство, 1989.
- ФРАЙКОПФ, Герб. *Русские самовары*. Москва: ИСАР, 1996.
- ХОХЛАЧЕВ, В.В. *Все о чае*. Москва: Агропромиздат, 1987.

Internetové zdroje

- [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z:
<http://www.bards.ru/archives/part.php?id=10315>
- *Vše o čaji: Historie* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z:
<http://www.darjeeling.cz/cz/vse-o-caji/historie>
- *Tradice odpoledního pití čaje: Odpolední čaj: kousek tradice s elegancí* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.ahmadtea.cz/tradice-odpoledniho-caje.php>
- *Rusko* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z:

<http://www.jemca.cz/zajimavosti-o-caji/rusko>

- *Ruský čaj* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.unitea.cz/uzitecne-informace/archiv-clanku/rusky-caj/>
- *Rusko* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://www.dobrecaje.cz/cajova_skolka/temata/rusko_1.htm
- [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.matsestatea.ru/>
- [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.enjoytea.ru/blog/>
- *Этикет: Традиции русского чаепития* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://sochi.org.ru/Napitki/index55b1.htm>
- *Из истории русского чаепития* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://omegatea.ru/content/story_tea_rus.html
- *Jemný ruský čaj z oblasti Soči: Spoznajte tajomstvá tejto gurmánskej lahôdky* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://plnielanu.zoznam.sk/c/2509/jemny-rusky-caj-z-oblasti-soci-spoznajte-tajomstva-tejto-gurmanskej-lahodky>
- *Čaj dokáže zázraky* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.cpzp.cz/clanek/1606-0-Caj-dokaze-zazraky.html>
- [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://samovar.museum-tula.ru/>
- *Dějiny čaje* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.cajovna.cz/cz/o-caji/dejiny-caje/Хохлома> [online] In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://www.izomir.narod.ru/Knigi/Iskusstvo/Iskusstvo_hohlomskoy_ropisi/002.html
- *Jak skladovat čaj* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.maofeng.cz/jak-skladovat-caj>
- *Общие сведения о регионе* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://krasnodar.ru/content/36/show/29838/>
- *Русская чайная церемония. приготовление чая* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://teatips.ru/index.php?act=2&id=943&dep=35>
- *Правила заваривания чая* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://rusteaco.ru/shop/vesovoj_chaj/evropejskij_chaj_napitki/
- *История русского самовара: Чаепитие с самоваром* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://samovary.ru/article/19/>
- *Колокольный дневник: Тульский самовар* [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://www.showbell.ru/blog/archives/93>

PŘÍLOHY

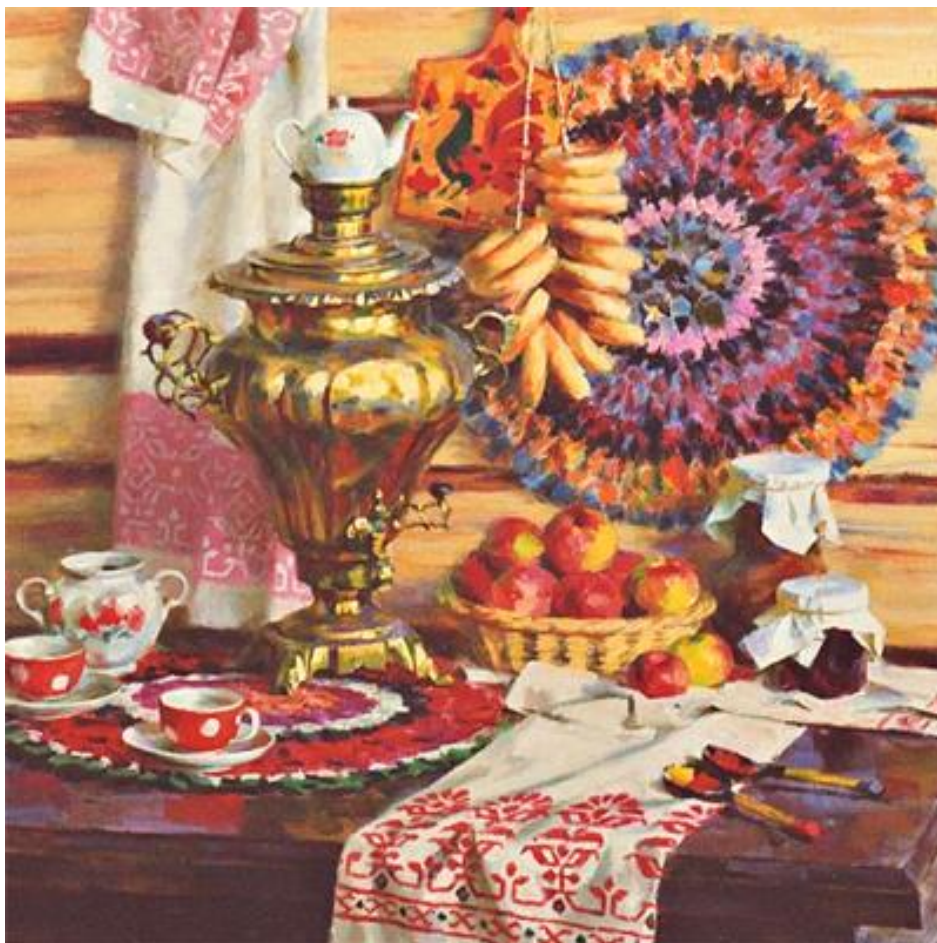
Obraz Borise Kustodieva – Kupcova žena pije čaj⁴³



⁴³[online]. In:[cit. 2015-04-06]. Dostupné z:

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/07/Kustodiev_Merchants_Wife.jpg/1024px-Kustodiev_Merchants_Wife.jpg

Ruský samovar⁴⁴



Popis samovaru⁴⁵



⁴⁴ [online]. In: [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://russiapedia.rt.com/files/of-russian-origin/samovar/samovar_1.JPG

⁴⁵ [online]. In: [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://magazin-samovarov.ru/upload/medialibrary/5a5/1magazin-samovarov.ru.gif>

Muzeum samovarů v Tule⁴⁶



Čajový servis zdobený na způsob chochlomy.⁴⁷



⁴⁶ [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: <http://prorossiu.ru/str/1425/01.jpg>

⁴⁷ [online]. In: . [cit. 2015-04-06]. Dostupné z: http://goldenhohloma.com/upload/serviz_chainyi.jpg

Čaj v ruských písních

S čajem se můžeme setkat i v ruských písních. Jednou z nich je píseň **Чаепитие на Арбате** (Pítí čaje na Arbatě). Autorem veršů je známý básník a prozaik Bulat Okudžava.

Чаепитие на Арбате

Пейте чай, мой друг старинный,
забывая бег минут.

Желтой свечкой стеаринной
я украшу ваш уют.

Не грустите о поленях,
о камине и огне...

Плед шотландский на коленях,
занавеска на окне.

Самовар, как бас из хора,
напевает в вашу честь.

Даже чашка из фарфора
у меня, представьте, есть.

В жизни выбора не много:
кому - день, а кому - ночь.

Две дороги от порога:
одна - в дом, другая - прочь.

Нынче мы - в доме прогретом,
а не в поле фронтовом,

не в шинелях,

и об этом

лучше как-нибудь потом.

Мы не будем наши раны
пересчитывать опять.

Просто будем, как ни странно,
улыбаться и молчать.

Я для вас, мой друг, смешаю
в самый редкостный букет
пять различных видов чая
по рецептам прежних лет.

Кипятком крутым, бурлящим
эту смесь залью для вас,
чтоб былое с настоящим
не сливалось хоть сейчас.

Настояться дам немножко,
осторожно процежу
и серебряную ложку
рядом с чашкой положу.

Это тоже вдохновенье...

Но, склонившись над столом,
на какое-то мгновенье
все же вспомним о былом:

над безумною рекою
пулеметный ливень сек,
и холодную щекою
смерть касалась наших щек.

В битве выбор прост до боли:
или пан, или пропал...

А потом, живые, в поле
мы устроили привал.

Нет, не то чтоб пировали,
а, очухавшись слегка,
просто душу согревали
кипятком из котелка.

Разве есть напиток краше?

Благодарствуй, котелок!

Но встречал в блаженство наше
чей-то горький монолог:

"Как бы ни были вы святы,
как ни праведно житье,
вы с ума сошли, солдаты:
это - дрянь, а не питье!

Вас забывчивость погубит,
равнодушие вас убьет:
тот, кто крепкий чай разлюбит,
сам предаст и не поймет..."

Вы представьте, друг любезный,
как казались нам смешны
парадоксы те из бездны
фронтowego сатаны.

В самом деле, что - крученный
чайный лист - трава и сор
перед планетой, обреченной
на страданье и разор?

Что - напиток именитый?..
Но, среди крови и разлук,

целый мир полузабытый
перед нами ожил вдруг.

Был он теплый и прекрасный...
Как обида нас ни жгла,
та сентенция напрасной,
очевидно, не была.

Я клянусь вам, друг мой давний,
не случайны с древних лет
эти чашки, эти ставни,
полумрак и старый плед,
и счастливый час покоя,
и заварки колдовство,
и завидное такое
мирной ночи торжество;
разговор, текущий скупое,
и как будто даже скука,
но... не скука -
естество.

Anotace

Jméno a příjmení: Martina Augustinová

Název katedry a fakulty: Katedra slavistiky, Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci

Název práce: Tradice čaje v Rusku

Vedoucí práce: prof. Ludmila Stěpanova CSc.

Počet znaků: 57 824

Počet titulů použité literatury: 11

Charakteristika: Bakalářská práce se zabývá tradicí čaje v Rusku. Cílem je zjistit, jak velkou roli hraje pojem *čaj* v ruské kultuře. Seznamujeme se zde nejen s historií čaje, ale také s dalšími informacemi, které se čaje týkají. Práce se zabývá také ruskými reáliemi, které jsou s čajem spojeny. Na konci práce je rozdělení ruských čajů podle jejich názvů.

Klíčová slova: čaj, historie čaje, pěstování čaje, druhy čaje, samovar, tradice, Tula, Krasnodarská oblast.

Annotation

Name and surname: Martina Augustinová

Name of department and faculty: Department of Slavonic Studies, Philosophical Faculty Palacky University Olomouc

Name of thesis: Tradition of tea in Russia

Work leader: prof. Ludmila Stěpanova CSc.

Number of symbols: 57 824

Number of sources: 11

Characteristic: This bachelor's work occupies with the tradition of tea in Russia. The aim is to determine how important the concept of tea is in Russian culture. The thesis is described history of tea, but there is other information, which is connected with tea. The thesis also deals with Russian realities, which are associated with tea. At the end is the division of Russian teas by their names.

Key words: tea, history of tea, tea growing, types of tea, samovar, tradition, Tula, Krasnodar region.