**Особенности чайной церемонии калмыцкого народа**

**Цель:**  воспитание патриотических чувств к малой родине, обычаям и традициям калмыцкого народа;

- углубление познаний учащихся о культуре и быте калмыцкого народа;

- сохранение истории своего народа.

**Оформление:**  выставка книг калмыцких поэтов, воспевающих в своих стихах калмыцкий чай, макеты-элементы быта калмыков(кухонная утварь, лампадка, кибитка,)музыкальные композиции.

**Эпиграф:**

«Кленовыми дровами затопим,

Крепкого чая сварим,

Верблюжье молоко нальем,

Сливочное масло положим,

Чтобы густой он был,

Чтоб даже язык не поворачивался…»

(из эпоса «Джангар»)

**Участники и аудитория:** ведущий, 3 чтеца.

**Ход мероприятия:** Музыкальный фон - калмыцкая национальная композиция

**Ведущий:** Пища - одна из основных частей материальной культуры. У разных народов в зависимости от природно-климатических факторов, способов ведения хозяйства и особенностей жизни сложилась своя кухня.

Исстари калмыки занимались скотоводством. В пищу входило мясо всех домашних и некоторых диких животных и птиц. Со временем в калмыцкой кухне сложилось разделение на мясные, молочные, рыбные, мучные, растительные блюда и напитки.



Молочные продукты, как и мясо, составляли основу повседневного питания. В рацион входило молоко коров, кобыл, овец, коз, верблюдиц. Из коровьего молока путем его переработки получали самые различные продукты. Оригинальность и разнообразие набора продуктов характерны для молочной пищи калмыков. Большую роль в питании всего калмыцкого населения играл калмыцкий чай - самый распространенный напиток, который варили с молоком, маслом и солью, пили его с лепешкой. Он употреблялся ежедневно. Всех гостей без исключения, независимо от общественного положения, пола, возраста и национальности, калмыки сначала угощали чаем и только потом - другой пищей. Поэтому в народной пословице говорится:

Чай, хоть жидкий,-

Глава всех блюд,

Бумага, хоть тонкая,-

Слуга науки и учения.

**Чтец 1:** Этот обычай обнаружен у цайдамских монголов, во Внешней Монголии и Бурятии. Из народов немонгольского происхождения такой чай употребляют южные алтайцы, хакасы и тувинцы, т.е. тюркоязычные народы-соседи монголов и ойратов. Калмыцкий чай был заимствован соседним русским населением, проживающих на территории современных Ставропольского края, Ростовской, Волгоградской, Астраханской областей и народами Кавказа: кумыками, чеченцами, ингушами, кабардинцами, адыгейцами, ногайцами и т.д.

**Чтец 2:** Чай этот рос в районах Черного моря, в Грузии, в Адыгее и других южных теплых местах. Первый сбор чайного листа начинался в начале лета. Листья этого сбора шли на изготовление чая первых и высших сортов, а также различных него букетов. Из чайного листа второго сбора, куда входили грубые листья с мелкими ветками, изготовляли калмыцкий плиточный чай. Сначала эту зеленую массу размельчали, потом спрессовывали в четырехугольной формы брикет. Длина плитки чая равнялась 36,ширина-16,а толщина-4 сантиметрам.

**Чтец 3:** Чай хранили в специальной сумке, сшитой из телячьей шкуры, вместе с дощечкой, на которой его крошили. Чай доставали и крошили лишь перед самой его варкой. Топором чай не рубили,так как получавшиеся при этом большие куски заваривались плохо. Чтобы отвар получился крепким и душистым, чай крошили ножом на мелкие кусочки. Варили его в чугунном котле. После закипания, когда начинал распространяться ароматный запах, в котел добавляли молоко и продолжали кипятить чай вместе с молоком, положив по вкусу соли и постоянно помешивая. Потом котел снимали с огня, ставили на деревянный треугольник, добавляли в чай сливочное масло, мускатный орех и, немного помешав, разливали по пиалам.

**Ведущий:** Калмыцкий чай - традиционный национальный напиток. О нем говорится в калмыцких сказках, в легендарном эпосе «Джангар», его воспели в стихах.



Какой калмык в какое из столетий

Придумал то, что я воспеть хочу?

Я каждый день, вставая на рассвете,

Напиток золотистый кипячу.

Да не простой, а золотой! Он с перцем,

И с маслом, и со свежим молоком.

Мы счастливы всем существом, всем сердцем,

Когда привольно чай калмыцкий пьем.

Завоет ли вечеровая вьюга,

Придавит ли траву полдневный зной,

Нет лучшего помощника и друга,

Чем наш калмыцкий чай степи родной.

Я потчевала гостя им недавно,

А гость приехал к нам издалека.

Он пил и приговаривал:"Как славно,

Есть в чае жар сердечный степняка.

В нем запахи я чувствую степные

И чувствую дыханье роз в меду.

У вас его отведал я впервые

И лучшего напитка не найду!"

Приятно было слушать это слово.

Что я могла в ответ ему сказать?

И, чашку взяв у гостя дорогого,

Я чаю налила ему опять.

Но тут читатель голос свой возвысит:

"А вкус его каков?" Я говорю:

От той, кто сварит, вкус его зависит,

И я сама для вас его сварю.

Так приезжайте, угощу вас чаем

И дружбою...Народ наш невелик.

Как нас найти? В степи мы обитаем.

Иль вам напомнить? "Друг степей калмык..."

(Б. Сангаджиева)

**Чтец 1:** Раньше бедным калмыкам трудно было приобрести чай. Если, бывало, достанут где взаймы четвертушку или восьмушку, то варили его без молока и пили без масла...

Калмыкам известна легенда, в которой происхождение чая связывается с именем религиозного реформатора Цзонхавы. В ней говорится, что однажды Цзонхава занемог и обратился к известному лекарю. Тот прописал ему один напиток, назвав его "божественным" и рекомендовал пить его на голодный желудок в течении семи дней. Исполнив указания лекаря, на седьмой день, совпавший с 25-м днем месяца барса по лунному календарю, Цзонхава избавился от недуга. По этому случаю он повелел всем верующим в этот день поставить бурханам лампадку, прибавить к своему возрасту один год и приготовить исцеливший его напиток, названный калмыками җомба.

С тех пор, по преданию, калмыки стали отмечать праздник Зул, на котором самым почитаемым напитком стал калмыцкий чай. В память о чудесном исцелении стали ежегодно совершать чайный ритуал-подношение божествам.

**Чтец 2:** В другом предании говорится, что чай был известен задолго до того, как наши предки приобщились к мясным блюдам; тогда существовал запрет на употребление мясной пищи. И вот один лама(священник) решил создать растительную пищу, которая бы не уступала по калорийности мясным блюдам .С этой целью в течении тридцати дней он читал специальную молитву. Согласно легенде, на тридцатый день, благодаря молитвенным взываниям ламы, чудодейственная культура проросла. Так у калмыков появился чай, ставший самой почитаемой пищей. С него начинался день у калмыка, без него не обходился ни один праздник.

Особое отношение к чаю как к «божественному напитку» определило специфику чайного ритуала калмыков. Существует множество канонов, связанных с церемонией приготовления и подношения калмыцкого чая. Давайте рассмотрим их.

**Чтец 3:** Считается хорошей приметой, когда человеку посчастливится попасть к кому-либо на утренний чай. По этому случаю хозяева дома говорят: «Хороший человек всегда попадает на сытную пищу». Хозяева специально приглашают вошедшего принять участие в утреннем чаепитии. Как правило, от такого приглашения калмыки никогда не отказываются, потому что с утренним чаем связывают благополучное решение начатых дел - если с утра выпьешь чай, дела исполнятся (народная мудрость).

Предложить несвежий чай, даже при самых стесненных обстоятельствах, считалось крайне неприличным, поэтому приготовление чая совершалось в присутствии гостя. Если в процессе приготовления чая хозяйка допускала оплошность, это воспринималось гостем как неуважение к нему.

**Ведущий:** Сейчас наши участники расскажут о правилах, которых должна придерживаться хозяйка при приготовлении и подношении калмыцкого чая.

**Чтец 1:** Во-первых, запрещалось кипятить воду без чая. Обычный кипяток употреблялся в случае болезни, крайней нищеты. Предупреждая возможность подобного, воду кипятили с одним из ингредиентов традиционного чая (солью, чаем, каплей молока).

**Чтец 2:** Все движения во время приготовления чая и ритуала подношения совершаются слева направо, по ходу солнца. В этом просматривается солярный культ, имеющий огромное значение в духовной жизни калмыков. Совершая круговые движения, люди надеялись, что жизнь и все добрые начинания будут необратимо двигаться вперед согласно законам диалектики.

**Чтец 3:** После того, как чай хорошо заварится, его солят, добавляют по вкусу молоко и мускатный орех, толченый в сливочном масле. Затем чай тщательно размешивают половником.

**Чтец 1:** Первая порция свежего калмыцкого чая преподносится в качестве подношения бурханам. Чай наливается в жертвенную чашечку, которая должна постоянно находиться на алтаре. По истечении определенного времени этот чай давали детям, в основном мальчикам.

**Чтец 2:** Известно, что калмыки поклонялись солнцу, луне, почитали землю. По этой причине они регулярно совершали обряды жертвоприношения небесным светилам, земле и по-особому относились к предметам, формы которых напоминали объекты культа. Например, у калмыков запрещалось наступать на порог кибитки с круглым основанием, держать дома пиалу с отломленными краями. Хорошей пище должна соответствовать качественная посуда.

**Чтец 3:** Человек, подносящий чай должен держать пиалу обеими руками на уровне груди, тем самым демонстрируя свое уважение и сердечное расположение к гостю. Раньше ритуал подношения совершался в коленоприклоненной позе, поскольку наши предки пили чай, сидя на земле или за низеньким столиком.

**Чтец 1:** При подношении чая строго учитывалась иерархия присутствующих: сначала чай подают старшему по возрасту, независимо от того, является ли он гостем или родственником. Если адресатом является духовное лицо, важный государственный чиновник, то ритуал подношения чая совершается хозяином дома.

**Чтец 2:** Принимающий подношение должен взять пиалу обеими руками, безымянным пальцем правой руки совершить ритуал кропления, произнести благопожелания, в котором добрые пожелания адресуются самому напитку, человеку, угощающему чаем, его семейству. В йоряле (благопожелании) говорящий упоминает, как правило, и себя.

** **

**Чтец 3:** Выпив чай, калмыки возвращают пустую посуду хозяину. Запрещается переворачивать пустую пиалу вверх дном. Подобное расценивается как проклятие.

**Ведущий:** Итак, мы сегодня узнали, что чайная церемония-это лишь один из многих обрядов и ритуалов калмыков. Однако в ней в полной мере отразились специфика национального характера калмыков, их религиозная приверженность, завидное постоянство и преданность по отношению к традициям и обычаям предков. А завершить наш классный час мне хотелось бы стихотворением калмыцкого поэта Михаила Хонинова:

Ясным утром пред дальней дорогой

Солнце смотрит в окно, наклоняясь.

Я его приглашаю в дорогу,

Говорит, что поздней, не чинясь.

…Чай калмыцкий пришло пить светило

И сияет напротив меня:

Маловато кастрюли нам было,

Как сандал, с ним красны у огня.

И в хорошем таком настроении,

Отдохнув, благодарно вновь в путь

Поднимается солнце- строения

Гнутся под великаном чуть-чуть.

Солнце всех на земле привечает.

А я в детстве не знал, что оно

Чай калмыцкий так пьет и встречает

Красным цветом ойрата давно.

**Ведущий:** А теперь, попробуйте это божественный напиток, насладитесь его изысканным вкусом!

Праздничное чаепитие участников классного часа (угощение калмыцким чаем в пиалах и мучными блюдами калмыцкой национальной кухни).

Литература

1.Эрдниев У.Э.Калмыки / У.Э. Эрдниев. - Элиста.: Калмыцкое книжное издательство,1985.-282с.

2.Шовгурова А.С.Калмыцкая кухня / А.С. Шовгурова, В.А. Вяткина.- Элиста: Калмыцкое книжное издательство,1982.- 80с.

3.Эрендженов К.Э.Золотой родник /К.Э. Эрендженов. -Элиста.: Калмыцкое книжное издательство, 1990.-125с.

4.Поэзия Калмыкии: сборник; гл. ред. Д.Б. Дорджиева. -Элиста. : ГУ «Издательский Дом «Герел»,2009.- 352с.

5.Хабунова Е.Э.О чайной церемонии калмыков/Е.Э. Хабунова.- Элиста.: ГУ «Редакция газеты «ХАЛЬМГ ҮҮН»