Чай в еврейской культуре: напиток, ритуал, память

Чай занял в еврейской кухне и быту особое место. Он стал гораздо большим, чем просто горячим напитком, он стал частью повседневности, знаком гостеприимства, элементом соблюдения субботних законов, а иногда и важной экономической нишей. Через чай можно увидеть целый культурный ландшафт еврейской жизни — от местечек Восточной Европы до американских городов и израильских домов. Для евреев России, Польши и Литвы чай был неотъемлемой частью домашнего ритма. Его пили из стаканов, часто через кусочек сахара, зажатый зубами. Самовар стоял в центре стола, и вокруг него собиралась жизнь: обсуждали новости, принимали гостей, вели долгие разговоры. Чай был напитком общения, тепла и семейной близости. Он не требовал особого повода и не был привязан только к праздникам — наоборот, именно своей повседневностью он создавал ощущение устойчивости и дома.



Еврейская семья за чайным столом. Даугавпилс, 1918. Старинная фотография. Источник: LitvakSIG

В XVIII–XIX веках чай стал и важным предметом торговли. Во многих городах — Одессе, Вильно, Киеве — торговлей чаем занимались еврейские

купцы. Они импортировали чай, держали склады, лавки, торговали самоварами и чайной посудой. Чай становился частью городской еврейской модерности, знаком включённости в глобальную торговлю и городской уклад. Он соединял традиционный дом с внешним миром, портами, железными дорогами, большими рынками. В ашкеназской среде чай был не просто напитком, а устойчивым ритуалом, передававшимся из поколения в поколение. Важным было всё: посуда, порядок заваривания, время, отведённое чаю, и сам способ быть вместе за столом.

В нашей семье это проявлялось особенно наглядно. Бабушка всегда пила чай из тонкого стакана с серебряным подстаканником, тогда как дед предпочитал пиалу. К чаю неизменно подавали кусковой сахар, который дед аккуратно раскалывал маленькими щипчиками. На стол ставили варенье в хрустальной вазочке, а рядом — специальные порционные розетки. Каждый брал себе варенье из общей вазочки и пил чай вприкуску, спокойно, без спешки, в сопровождении разговора или тихого совместного молчания. Заварка хранилась в отдельной банке, предназначенной только для чая. Из неё чай брали особой маленькой серебряной ложечкой, похожей на крошечный совочек, и заваривали в отдельном чайнике.

Я родилась и выросла в Средней Азии, где все привыкли пить чай из пиал. Но бабушка, рождённая в Белоруссии и выросшая там, своей традиции не изменяла: она продолжала пить чай из стакана с подстаканником, словно через этот жест сохраняя связь с прошлым. Эта привычка сохранилась и у родственников, живущих сегодня в Америке и в Израиле.

Как я уже говорила, в нашей семье всегда пили много чая. Чай сопровождал все семейные встречи и разговоры, споры и примирения, как в будни, так и по праздникам. Чай был также хорошим и уместным подарком, подарить родственникам чай хорошего качества считалось признаком внимания и хорошего тона. Такой подарок не требовал объяснений, он сразу находил своё место в доме и становился частью общего стола.



«Если кто-то хочет спросить меня: какой секрет у хорошего еврейского чая? Таки я отвечу: не жалеть заварки и не забыть подать к чаю варенье!»

Изображение: ChatGPT 5.2



Жестяная банка из-под чая Swee-Touch-Nee. Источник: Wikimedia Commons

С эмиграцией в США чай превратился для восточноевропейских евреев в мост между старым и новым миром. В Нижнем Ист-Сайде (Lower East Side), традиционном мигрантском районе Нью-Йорка появился торговый бренд *Swee-Touch-Nee*, крепкий чёрный чай в ярко-красной коробке. Его быстро стали называть «еврейским чаем Америки». Этот чай продавался и в больших магазинах, и в малых кошерных лавках, его подавали в ресторанах, несли с собой в гости. Для детей и внуков иммигрантов он стал вкусом бабушкиного дома — напитком памяти о Восточной Европе, самоваре и длинных разговорах за столом.

Другим важнейшим чайным брендом стала торговая марка *Wissotzky Tea (историческое название: «В. Высоцкий и Ко»)*, основанная в Москве в 1849 году еврейской семьёй Висоцких. До революции это была крупнейшая чайная компания Российской империи. После эмиграции часть семьи возродила бренд в США и Палестине. Сегодня *Wissotzky* — один из самых популярных чаёв

Израиля, повседневный напиток, который можно найти практически в каждом доме и кафе. Его история — это пример того, как культурная традиция и семейный бизнес пережили революции, войны и смену континентов. Международный день чая отмечают в немногих странах, Израиль одна из таких стран и в этот день вспоминают торговую династию Высоцких.

Примечательно, что до основной волны миграции евреев из восточной Европы в Америку и Палестину, в начале XX века в России ходила короткая рифмовка, почти частушка, которую передавали устно и без объяснений: *«Чай — Высоцкого, Сахар — Бродского, Россия — Троцкого.»* Это был своего рода городской фольклор — ироничный, полушутливый, где-то и сатирический. В этих строках соединялись хорошо узнаваемые имена своего времени: чайная империя Высоцких, сахарные заводы Бродских и политическая фигура Льва Троцкого. Все три фамилии в этих строках были еврейского происхождения и хорошо узнавались современниками. За ними стояли чайная торговля, сахарная промышленность и большая политика. Такие рифмы не считались литературой. Это был живой городской фольклор, простой способ через юмор и повседневные вещи сказать о времени, в котором люди жили. Чай и сахар в них были не просто продуктами, а символами повседневной жизни, через которые люди осмысляли происходящее вокруг.



Винтажные жестяные банки из-под чая Wissotzky Tea. Источник: Wikimedia Commons

У евреев Марокко, Турции, Ирана и Йемена чай является прежде всего ритуалом гостеприимства. Его пьют с мятой, специями, большим количеством сахара. Чай подаётся каждому гостю, и отказ воспринимается как нарушение норм вежливости. В Израиле эти традиции переплелись с ашкеназскими. Наряду с классическим чёрным чаем стали популярными травяные настои, такие как мята, вербена, шалфей, гибискус, а также сладкий чай с корицей. Так чай стал общей культурной платформой для разных еврейских диаспор.

С точки зрения кашрута чай является очень простым и разрешенным продуктом, но с соблюдением некоторых нюансов. Чёрный, зелёный и белый чай без добавок кошерен по определению. То же самое касается и чистых травяных настоев. Однако, ароматизированные чаи требуют хешера (надзора раввина). Ароматизаторы бергамота, ванили или сливок могут иметь некошерное происхождение или способы приготовления, нарушающие кашрут. Даже чайные пакетики иногда склеиваются составами, требующими проверки.

Особая тема — это чай в Шаббат. В этот день к чаю всегда относились особенно внимательно. По субботним правилам нельзя разводить огонь и готовить пищу, поэтому чай нельзя заваривать напрямую в кипятке. Делали это иначе, привычным и хорошо известным способом. Накануне Шаббата кипяток готовили заранее и переливали в термосную посуду, которую оставляли в тепле вместе с другой приготовленной едой. В сам Шаббат горячую воду переливали сначала в один сосуд, затем в другой, и только после этого заваривали чай. Так вода уже не считалась «только что вскипевшей», и чай можно было приготовить спокойно, не нарушая субботний покой. Этот способ был частью обычного субботнего уклада. Его знали и соблюдали, не задумываясь о правилах и терминах, просто так было принято. Всё делалось естественно, так же как зажигались свечи или нарезалась (ломалась) хала. Чай, заваренный таким образом, пили медленно, без спешки, за столом, где собиралась вся семья. И именно в таких простых, повторяющихся действиях Шаббат ощущался не как набор запретов, а как особое, тихое, узнаваемое и тёплое время.

*****

Так что такое чай в еврейской культуре? Это не просто напиток, а целая система смыслов. Предложить чай означает открыть дом и пригласить к разговору, сделать гостя своим. В чае живёт память и вкус детства, запах субботнего утра, долгие семейные беседы за столом. Через чай проявляется и еврейская идентичность: от самовара в восточноевропейском доме до узнаваемых марок и привычек, сохранившихся в эмиграции и получивших новое дыхание в других странах. Чай стал также продолжением еврейских ритуалов: внимательное отношение к кашруту, соблюдение законов Шаббата, продуманная последовательность действий, которая превращает простой напиток в осознанную часть жизни. Наконец, он стал мостом между диаспорами: ашкеназский стакан с подстаканником и марокканский чай с мятой — это две нити одной ткани, разные по форме, но единые по смыслу. Так чай стал универсальным, простым, тёплым и объединяющим языком многосторонней еврейской культуры.

Автор: Елена Любарова (изображения из открытых источников)

Alle Beuträge in der Rubrik Küche