

ИГНАТОВИЧ
Владимир Сергеевич

бакалавриат, Петрозаводский государственный университет (Петрозаводск, Россия),
ignatovichvladimir20@gmail.com

«ЧАЙ» КАК ФОРМА ДИПЛОМАТИЧЕСКОГО ПРИЕМА

Научный руководитель:

Савицкий Иван
Владимирович

Рецензент:

Мальшко Антон
Александрович
Пименова Мария Андреевна

Статья поступила: 29.11.2024;

Принята к публикации: 30.03.2025;

Аннотация. В данной статье анализируется форма дипломатического приема «чай», распространенная в разных культурах. Методологически работа основывается на теоретическом анализе, позволяющем обобщить существующие данные об этой разновидности дипломатического приема. Автор статьи исследует происхождение и роль данного вида приема, определяет общепринятые нормы и правила его проведения. В заключении делается вывод, что форма дипломатического приема «чай» подчеркивает стремление к диалогу и взаимопониманию сторон, создает атмосферу доверия и уважения в международных отношениях.

Ключевые слова: дипломатический прием, дипломатический протокол, дипломатический этикет, деловое чаепитие, «чайная дипломатия»

Для цитирования: Игнатович В. С. «Чай» как форма дипломатического приема // StudArctic Forum. 2025. Т. 10, № 1. С. 1–8.

Дипломатический прием – одна из общепринятых и наиболее распространенных форм международной деятельности. Он обеспечивает встречу представителей иностранных государств и обладает не только деловым, но и политическим характером [Кузьмин: 68-69]. В истории дипломатии в ходе визитов, встреч и бесед иностранных представителей и делегаций давно используются разные по формам дипломатические приемы, такие как завтрак, обед, бокал шампанского, фуршет и др. Уникальной и своеобразной формой дипломатического приема является «чай». Такая форма приема зачастую используется в дипломатии в качестве прощальных визитов супругами глав дипломатических представительств супругов министра иностранных дел, однако в наши дни «чайная дипломатия» набирает популярность и является частым вариантом проведения отдельных дипломатических встреч [Борунков: 109]. Целью данной публикации является анализ использования «чайного» формата в дипломатической протокольной практике. Для реализации цели были использованы методы теоретического анализа, обобщения научной информации, а также метод классификации, направленный на структурирование имеющихся данных. Для реализации цели предполагается решить следующие задачи:

- 1) рассмотреть процесс возникновения формы дипломатического приема «чай» и особенности его проведения в разных странах;
- 2) выявить общепринятые нормы и правила проведения данного вида дипломатического приема;
- 3) определить место «чая» среди других форм дипломатических приемов.

Актуальность данной статьи основана на популярности «чая» как разновидности

дипломатического приема в современное время и его слабой изученности в научной литературе. Несмотря на давнее стремление историков и теоретиков дипломатии классифицировать формы дипломатических приемов, «чай» получил свое признание лишь к концу XX века. Так, в пронумерованных абзацах учебника Джона Вуда и Жана Серре упоминаются лишь «послеобеденные приемы» (§ 483) [Вуд: 146]. Между тем, приводимые известным дипломатом, профессором П.Ф. Лядовым свидетельства советского посла Д.Т. Флоринского об использовании чайных приемов и чай-бриджей в Европе относятся уже к 1928 году [Лядов: 115-116]. В первых изданиях учебника А.Ф. Борункова «чай» рассматривается как исключительно «женская» форма приема, однако к концу XX века уже было ясно, что его использует и мужская часть дипломатического корпуса. Важную роль в этом сыграла деятельность создателя вашингтонской Школы Протокола (PSOW) Доротеи Джонсон [Johnson], будто специально направленная на опровержение стереотипа о невнимании американцев к протокольным деталям.



Рис. 1. Сервировка «чайного» стола в лондонском отеле «Ритц»¹

В какое время проводится данный дипломатический прием? «Чай» – это вечерняя форма дипломатического приёма, которая проводится между 16 и 18 часами (либо 17 и 19 часами). Также «чай» не возбраняется во многих странах и в другое время. Зачастую данная форма дипломатического приема проводится в дорогих ресторанах и отелях. Она длится не более 1,5 часов. Форма одежды для данного вида дипломатической встречи – повседневный костюм для мужчин и вечернее платье или костюм для женщин. Рекомендуются надевать одежду строгих, скромных линий и умеренных тонов. Также женщинам советуют надевать небольшую шляпу из фетра, шелка или другого вида материи, причем шляпа во время приема не снимается. Стоит отметить, что хозяйка не надевает шляпу [Соловьев: 60]. По утверждению Доротеи Джонсон, с конца XX века стало все шире входить в практику замена делового ланча или обеда «деловым чаем» («Business tea») [Johnson: 90-96]. В Японии, например, бытует такое определение: «Встреча за чаем – встреча чувств» [Лыба: 104]. Данное суждение точно отражает суть столь почитаемой в этой стране вида дипломатического протокола «чай», приобретшего с годами характер церемонии. Однако не только японцы, но и англичане довольно часто проводят «чаепития» на уровне высших должностных лиц.

Чай впервые был завезен в Европу голландцами в 1610 году, в Англии он стал известен с 1644 года. Как форма дипломатического приема «чай» в Англии стал известным под названием «пятичасового чая» («Five o'clock tea»). История «пятичасового чая» как своеобразной и уникальной формы дипломатического протокола уходит в XIX век и связана с именем Герцогини Бедфорд Анны Рассел (1783–1857), создательницы разновидности

Британского приёма еды, – послеобеденного чая. В Англии в 1840-х годах ужин подавали, как правило, не раньше 20:30, из-за чего герцогиню Анну Бедфорд Рассел зачастую мучил голод. Летом ужин подавали еще позже, что вынудило ее искать дополнительные возможности и время для приема пищи в середине дня. Сначала герцогиня заказывала чай и деликатесы (пирожные, тарталетки, печенье), которые тайно приносили в ее будуар. Спустя некоторое время о ее привычке стало известно всем и данная традиция стремительно распространилась. Концепция «небольшого приема пищи» не была высмеяна, а, наоборот, стала популярна и известна как «Five o'clock tea», войдя в историю обыкновением пить «послеобеденный чай». Также королева Виктория, правительница Соединённого королевства Великобритании и Ирландии (1837–1901) и императрица Индии (1876–1901), была любительницей «чайных церемоний» [Южин: 210]. Подтверждением этому служит факт, что сразу после коронации она попросила выпуск газеты «Тайм» и чашечку чая. Вскоре она стала автором книги «Чайные морали» («Tea Moralities»), в которой изложила основные правила чайного этикета.



Рис. 2. David Comba Adamson. Five o'Clock Tea²

Традиция пить чай развилась и впоследствии стала культурным обычаем и общепринятой трапезой как в Англии, так и за ее пределами. В России чай употреблялся с середины XVII века, первоначально как лекарство. К началу XX столетия в России сложились самобытные традиции употребления чая, объединившие существующие обычаи «чайных церемоний» как восточных, так и западных стран. Так, у англичан был перенят обычай, согласно которому «чай любит фарфор», поэтому весьма продолжительное время в России было весьма распространено пить чай исключительно из фарфоровой посуды. Также была перенята особенность заваривать крепкий чай, чтобы норма заварки приходилась порядка 35–45 грамм на 1 литр воды, в то время как изначально в России было принято заваривать не более 20–25 грамм сухого чая на литр [Южин: 213]. В исследовании «Великосветские обеды» российского литературоведа, историка культуры Юрия Михайловича Лотмана и специалиста в области славистики Елены Анатольевны Погосян приводится отрывок из книги путевых очерков «Фрегат "Паллада"» за авторством Ивана

Александровича Гончарова, подтверждающий то, что британские особенности по употреблению определенного вида черного чая были заимствованы в России в XIX веке: «"Да чай это или кофе?"... "Tea, tea"... "Не может быть: отчего же он такой черный?" Попробовал – в самом деле та же черная микстура, которую я, под видом чая, принимал в Лондоне» [Лотман: 69]. От восточных стран Россия переняла обычай пить не только черный чай, но и зеленый байховый, распространенный в республиках Средней Азии, ценный по содержанию в нем витаминов и отличающийся тонизирующим свойством. Тома-Александр Дюма (1762–1806), автор кулинарного словаря, важного документа по гастрономической жизни середины XIX века, писал о чае следующее: «Лучший чай пьют в Санкт-Петербурге и в целом по всей России», объясняя данное обстоятельство тем, что чай портится от длительных морских перевозок, поэтому из всех европейских стран только Россия может ввозить чай по суше прямо из Китая [Лотман, Погосян: 72].

Какие особенности проведения «чая» существуют? Во время данного дипломатического приема важно, как и в любой другой форме дипломатического приема, соблюдать протокол и этикет. Существуют принятые многими государствами мира правила дипломатического протокола и этикета, однако в каждой стране есть свои, зависящие от многовековых устоев, традиций, норм. Например, в Англии, стране-родоначальнице «чая» как формы дипломатического приема, молоко никогда не наливают в пустую чашку, а лишь в уже наполненную чаем. Так как чай есть двух разновидностей – индийский, употребляемый с молоком, и китайский, с лимоном³, – то гостю изначально предлагают лишь чашку чая. В Азии предпочитают чай с лимоном. Чай с вареньем пьют только в России [Трофимов: 227]. Важно отметить, что иногда вместо чая подают кофе, а мусульмане в период ежегодного поста в дневное время вообще не принимают никакой пищи и питья, даже чая. Исходя из вышесказанного, можно сделать вывод, что при подготовке деловой встречи или переговоров представляется важным выяснить привычки, вкусы и традиции партнеров, чтобы определить, какой напиток – чай, кофе или иное, – можно приготовить заранее и преподнести гостям.

Как сервируют стол и что подают во время «чая»? Какой этикет проведения данного дипломатического приема? Стоит отметить, что за «чаем» мужчины и женщины образуют свои группы, в которых могут обсуждаться как политические вопросы, так и круг проблем, носящий более общий характер [Смирнов: 110]. Как правило, супруга министра иностранных дел приглашает на «чай» жен послов и других дам. Накрывается один или несколько столов круглой или овальной формы с учетом количества приглашенных, которых должно быть не более 10 человек. Чай должен быть качественного сорта. Среди черного сорта чая принято подавать Ассам, классический индийский чёрный чай, либо Дарджилинг, а среди зеленого сорта – китайский байховый Ингоу или чай типа «Голубая дымка» и «Нежные завитки». Не рекомендуется предлагать гостям ароматизированные чаи, в которых дополнительные ароматы могли прикрывать недостатки некачественного чая. Также гостям предлагается на выбор кофе, сок, минеральная и обычная вода для возможности разбавить кофе.

К чаю подаются конфеты (шоколадные), печенье, фрукты и пирожные, придавая приему своеобразный «сладкий» характер. Тем не менее на столе могут присутствовать закуски в виде сэндвичей – с икрой, рыбой, сыром или колбасой. Они подаются «за чаем» редко, а если подаются, то в небольшом количестве. Зато иногда на таких приемах можно встретить сухое вино, коньяк и ликер, способные переменить формат приема. Каковы причины таких нарушений привычных традиций? По-видимому, организаторы вынуждены исходить из индивидуальных особенностей приглашенных: «чай» – прием для немногих, и игнорирование предпочтений участников встречи может помешать прийти к желаемым

результатам.

Для стола подбирают цветные скатерти и небольшие по форме тканые салфетки ручной работы, на которые ставят посуду для каждого гостя. Середину стола покрывают узкой дорожкой с тарелками с закусками, чайниками или кофейниками. Перед каждым гостем находится блюдце, чашка и чайная или кофейная ложечка, слева от нее – тарелочка для угощения, справа – ножик, обязательно повернутый лезвием к тарелке. Посуда должна быть белого цвета, нейтрального оттенка и не имеющая обращения к какой-либо культуре. Слева от небольшой тарелки должна находиться салфетка [Трофимов: 228]. Отличается и то, в чем подают чай: в Японии это заварной чайный порошок в виде размельченных чайных листьев в достаточно крупной чашке, а в Китае – то же самое, однако в меньшей по объему чашке. Посуда изготавливается из тонкого фарфора высшего качества. Обращаясь к манерам поведения, важно отметить, что в левой руке держат блюдце, а правой подносят ко рту чашку. Не принято просить вторую чашку, пока другие не получили первую. После того, как Вы размешали сахар в кофе или чае или закончили есть десерт, выньте ложку из чашки и положите рядом на блюдце, иначе это будет считаться признаком плохого тона. Хорошая сервировка стола и подготовка могут зачастую быть залогом успеха встречи, проявлением гостеприимства. Рекомендации для проведения приема формата «чай» от Доротеи Джонсон приведены в таблице 1.

Таблица 1

Правила поведения во время чайного приема [Johnson: 90-96]

Рекомендации из категории «как желательно поступить»	Рекомендации из категории «Faux Pas» (того, что не следует делать)
Попробуйте понемногу все, что предлагается во время «чая»;	Не кладите на стол с пищей личные вещи;
Откусывайте небольшие кусочки;	Не «перегружайте» свою вилку, когда принимаете «за чаем» пищу;
Подносите вилку ко рту, держа ее вогнутой частью к себе, а не от себя;	Не жуйте с открытым ртом и не облизывайте губы, не трогайте свое лицо и голову;
Подносите чашку с чаем ко рту только после того, как Вы проглотили пищу;	Не отодвигайте от себя свою тарелку по завершении «чая»;
Когда пьете чай, смотрите в чашку, а не поверх чашки;	Не жестикулируйте во время «чая» столовыми приборами: ножом, вилкой или ложкой;
Если Вы выходите ненадолго из-за стола, кладите салфетку на Ваш стул.	Не тянитесь через стол или через соседа за чем-то, попросите подать нужное Вам.

В работе «Современная дипломатия: теория и практика» советского дипломата и историка, почётного доктора Дипломатической академии МИД Российской Федерации Владимира Ивановича Попова приводится случай, когда на дипломатическом приеме «чай» лидерам крупных государств – России в лице автора и Великобритании в лице Маргарет Тэтчер, удалось обсудить важные вопросы двусторонних отношений. В.И. Попов описывает конкретную ситуацию следующим образом:

«Во время передачи мною послания руководства страны по вопросам разоружения Маргарет Тэтчер любезно спросила меня, что я буду пить: кофе или чай. После моего ответа налила мне чашку чая и спросила: "С сахаром?". Я ответил: "Да". "А мы не знаем, что нам делать с сахаром, как его продать", – бросила реплику премьер. Я ответил, что эту проблему можно решить. "А как?" – заинтересовалась она. "Мы, русские, – сказал я, – любим сладкое, а своего сахара у нас не хватает. Если мы договоримся о расширении нашей взаимной торговли, мы могли бы покупать у Вас и сахар". "Это интересный

вопрос", – заметила она» [Попов: 382].

Случаи упоминания проведения дипломатического приема «чай» на встречах высших дипломатических персон в дальнейшем стали учащаться, что может свидетельствовать о приобретении им популярности. При этом вторжение мужчин в женский мир расширило спектр деловых встреч, сохранив место чайного приема в классификации дипломатических раутов. У «чая» практически нет конкурентов: близкие по простоте организации «бокал шампанского» и «бокал вина» являются приемами без рассадки за столом, что делает их более универсальными, но и менее индивидуализированными формами дипломатических приемов. А ближайший «родственник» чайного приема – дипломатический завтрак – проводится в другое время суток, делая «чай» незаменимой формой деловых встреч. На рисунке 3 видно, насколько похожи «чай» и завершающий этап дипломатического завтрака; несмотря на узкий круг участников и относительно однообразный ассортимент угощений, данные приемы не исключают бурных дискуссий и необходимости внимательного анализа слов собеседников.



Рис. 3. «Чайная» фаза дипломатического завтрака Председателя правительства РФ В.В. Путина и Президента США Б. Обамы в Ново-Огарево 7 июля 2009 г. Фото из открытых источников

Таким образом, в современном мире «чайная дипломатия» всё чаще используется как неформальная форма дипломатического приема. «Чайная церемония» в международных отношениях имеет ряд преимуществ по сравнению с более традиционными формами проведения дипломатических встреч. Она организуется проще и быстрее большинства дипломатических приемов, что отражается и на его процедуре. В ходе «чая» как формы дипломатического общения обеспечивается более неформальная обстановка, что позволяет создать доверительную атмосферу и взаимопонимание между представителями договаривающихся сторон. Также данный вид дипломатического приема является актом уважения к культуре и обычаям гостя, особенно в таких странах, как Китай, Япония, Великобритания, где чай имеет особую историю и символику. Это может существенно улучшить отношения и сигнализировать о готовности к сотрудничеству. При этом в «чайной дипломатии» необходимо учитывать культурные особенности стран и следовать соответствующему этикету, так как неправильное поведение и действия дипломатов могут быть восприняты как неуважение и негативно повлиять на отношения между странами. Благодаря этим чертам «чай» как форма дипломатического приема продолжает играть важную роль в международных отношениях, помогая устанавливать и укреплять связи между государствами.

Примечания

¹ URL: <https://ru.pinterest.com/pin/145593000423761969/> (дата обращения: 29.11.2024).

² URL : <https://www.culture.ru/events/1075400/onlain-meropriyatie-iz-cikla-etiket-na-vse-vremena-chainyi-etiket> (дата обращения: 29.11.2024).

³ Козлова В.А. Реклама в туризме. URL: <https://iknigi.net/avtor-v-kozlova/129430-reklama-v-turizme-v-kozlova/read/page-8.html> (дата обращения: 29.11.2024).

Список литературы

Борунков А.Ф. Дипломатический протокол в России. Москва: Международные отношения, 2005. 181 с.

Вуд Дж. Дипломатический церемониал и протокол / Дж. Вуд, Ж. Серре. Москва: Прогресс, 1976. 395 с.

Кузьмин Э.Л. Протокол и этикет дипломатического и делового общения: учебное пособие. Москва: Юридический колледж МГУ, 1996. 473 с.

Лотман Ю.М. Великосветские обеды: панорама столичной жизни / Ю.М. Лотман, Е.А. Погосян. Санкт-Петербург: Пушкинский фонд, 1996. 321 с.

Лыба С.И. Прием гостей. Рига: Звайгзне, 1981. 240 с.

Лядов П.Ф. История российского протокола. Москва: Международные отношения, 2004. 280 с.

Попов В.И. Современная дипломатия: теория и практика. Дипломатия – наука и искусство. Москва: Международные отношения, 2010. 572 с.

Савицкий И.В. История дипломатического этикета и протокола в России: Учебно-методическое пособие. Петрозаводск: Изд-во ПетрГУ, 2018. 60 с.

Смирнов Г.Н. Этика бизнеса, деловых и общественных отношений. Москва: Издательство УРАО, 2001. 135 с.

Соловьев Э.Я. Современный этикет и деловой протокол (организация встреч, приемов, презентаций): учебное пособие. Москва: Интел Тех, 1993. 81 с.

Трофимов В.К. Деловая этика: учебное пособие. Ижевск: Ижевская ГСХА, 2018. 256 с.

Южин В.И. Полная энциклопедия этикета. Москва: Рипол Классик, 2007. 512 с.

Johnson D. Tea & etiquette: taking tea for business and pleasure. Sterling: Capital Books, 1998. 160 p.

History

Vladimir S. IGNATOVICH

bachelor's degree, Petrozavodsk State University
(Petrozavodsk, Russia),
ignatovichvladimir20@gmail.com

"TEA" AS A FORM OF DIPLOMATIC RECEPTION

Scientific adviser:

Ivan V. Savitsky

Reviewer:

Anton A. Malyshko

Paper submitted on: 11/29/2024;

Accepted on: 03/30/2025;

Abstract. This article examines the diplomatic reception known as "tea", a practice prevalent in various cultures. The research employs a theoretical analysis methodology, allowing for a comprehensive summary of existing information on this form of diplomatic reception. The author explores the origins and significance of tea receptions, identifying generally accepted norms and protocols associated with them. The conclusion drawn is that "tea" as a form of diplomatic reception typically demonstrates a commitment to dialogue and mutual understanding between parties, fostering an atmosphere of trust and respect in international relations.

Keywords: diplomatic reception, diplomatic protocol, diplomatic etiquette, business tea party, "tea diplomacy"

For citation: Ignatovich, V. S. "Tea" as a Form of Diplomatic Reception. *StudArctic Forum*. 2025, 10 (1): 1–8.

References

- Borunkov A.F. *Diplomatic protocol in Russia*. Moscow, International Relations Publishing House, 2005, 181 p. (In Russ.)
- Wood J., Serres J. *Diplomatic ceremonial and protocols*. Moscow, Progress, 1976, 395 p. (In Russ.)
- Kuzmin E.L. *Protocol and etiquette of diplomatic and business communication: textbook*. Moscow, Moscow State University College of Law, 1996, 473 p. (In Russ.)
- Lotman Yu.M., Pogosyan E.A. *High society dinners: dining in Tsarist Russia*. St. Petersburg, International A.S. Pushkin Foundation, 1996, 321 p. (In Russ.)
- Lyba S.I. *Reception of guests*. Riga, Zvaigzne, 1981, 240 p. (In Russ.)
- Lyadov P.F. *History of the Russian protocol*. Moscow, International Relations Publishing House, 2004, 280 p. (In Russ.)
- Popov V.I. *Modern diplomacy: theory and practice. Diplomacy – science and art*. Moscow, International Relations Publishing House, 2010, 572 p. (In Russ.)
- Savitsky I.V. *History of diplomatic etiquette and protocol in Russia: Study guide*. Petrozavodsk, Petrozavodsk State University, 2018, 60 p. (In Russ.)
- Smirnov G.N. *Ethics of business and business and public relations*. Moscow, URAO Publishing House, 2001, 135 p. (In Russ.)
- Soloviev E.Ya. *Modern etiquette and business protocol (organization of meetings, receptions, and presentations): textbook*. Moscow, Intel Tech, 1993, 81 p. (In Russ.)
- Trofimov V.K. *Business ethics: textbook*. Izhevsk, Izhevsk State Agricultural Academy, 2018, 256 p. (In Russ.)
- Yuzhin V.I. *Full encyclopedia of etiquette*. Moscow, Ripol Classic, 2007, 512 p. (In Russ.)
- Johnson D. *Tea & etiquette: taking tea for business and pleasure*. Sterling, Capital Books, 1998, 160 p.