

## Ольга Школьна

Доктор мистецтвознавства, професор, завідувач кафедри образотворчого мистецтва і дизайну Київського столичного університету імені Бориса Грінченка

e-mail: o.shkolna@kubg.edu.ua | [orcid.org/0000-0002-7245-6010](https://orcid.org/0000-0002-7245-6010)

## Ольга Дєточка

Аспірантка кафедри образотворчого мистецтва Київського столичного університету імені Бориса Грінченка

e-mail: o.dietochka.asp@kubg.edu.ua | [orcid.org/0000-0002-6938-0051](https://orcid.org/0000-0002-6938-0051)

## Olga Shkolna

Doctor of Art Studies, Professor, Head of the Department of Visual Arts and Design, Borys Grinchenko Kyiv Metropolitan University

## Olha Dietochka

Ph.D. Student, Department of Visual Arts and Design, Borys Grinchenko Kyiv Metropolitan University

# ФОРМУВАННЯ ТРАДИЦІЇ АНГЛІЙСЬКОГО ЧАЮВАННЯ ТА РОЗВИТОК ЧАЙНИХ ФОРМ У ФАРФОРІ-ФАЯНСІ ВЕЛИКОЇ БРИТАНІЇ

# ESTABLISHMENT OF THE TRADITION OF ENGLISH TEA DRINKING AND THE DEVELOPMENT OF TEA FORMS IN PORCELAIN AND FAIENCE IN GREAT BRITAIN

DOI: 10.31500/2309-7752.19.2023.310661 | УДК 738.1, 738.3 (477) “17-19”

**Анотація.** У статті висвітлено історію формування й особливості славнозвісної культурної традиції англійського чаювання. З'ясовано, що перші згадки про цей східний напій у Британії були відомі ще за часів Шекспіра в XVI столітті, а вже у другій половині наступного століття чай активно експортувався і розповсюджувався на території цієї країни. Вагому роль у поширенні чайного листя на берегах Англії мала діяльність Ост-Індійської компанії, спочатку Голландської, згодом безпосередньо Британської. Встановлено, що часом зародження й поширення на широкі верстви населення моди на чаювання та складання відповідного етикету був період з XVIII — до середини XIX століття. Подальший шлях позначився трансформацією цієї традиції відповідно до вимог і смаків часу та становленням її як невід'ємної риси культури Англії.

Розглянуто комплектацію суто британських сервізів для чаювання у різні періоди. Визначено, що для вживання чаю на сніданок, в обідній і післяобідній час, у славнозвісній «перерві о п'ятій» та в вечірній час використовувалися різні предмети та їх кількість.

Акцентовано увагу на застосуванні специфічних форм фарфору-фаянсу, притаманних виключно англійській традиції.

Мета статті полягає у розкритті специфіки традиції англійського чаювання й особливостей застосування відповідного тонкокерамічного посуду. Методологія дослідження базується на загальнонаукових принципах, методах та підходах, які мали вагому роль для розкриття історії розвитку традиції чаювання та її атрибутів. Ключове значення відведено історико-хронологічному, історико-порівняльному та історико-культурному методам, котрі дали змогу висвітлити особливості історичного і культурного тла формування звички чаювання. Крім того, застосовано метод мистецтвознавчого аналізу для виявлення напрямків трансформацій посуду, специфіки його формотворення і декорування.

**Ключові слова:** мистецтво, традиція чаювання, тонка кераміка, фарфор, фаянс, Англія, XVII–XIX століття.

**Abstract.** The article highlights the history of the establishment and key features of the famous cultural tradition of the English tea party. It was found out that the first mentions of this eastern drink in Britain were known as early as the time of Shakespeare in the 16<sup>th</sup> century, and already in the second half of the next century, tea was actively exported and distributed across the country. An important role in the spread of tea in England was played by the East India Company, first of Holland, and later directly of Britain. It has been established that the period of origin and spread of the fashion for tea parties and etiquette was from the 18<sup>th</sup> to mid-19<sup>th</sup> centuries. Further development of this fashion was marked by the transformation of the habit of tea drinking in accordance with the requirements and tastes of the time, and its establishment as an integral feature of the culture of England.

The article considers the complete set of purely British tea services at different times of the day. It was determined that different items and quantities of dishes were used for tea at breakfast, lunch and afternoon, during the famous “five o'clock” break and in the evening.

The authors emphasize the use of specific forms of porcelain and faience, inherent exclusively to the British tradition.

The purpose of the article is to reveal the specifics of the English tea party tradition and the use of the appropriate thin ceramic dishes. The research methodology is based on general scientific principles, methods and approaches, which played an important role in revealing the history of the development of the tea tradition and its attributes. Key importance is given to historical, chronological, comparative and cultural methods, which made it possible to highlight the key features of the historical and cultural background of the establishment of the tea drinking habit. In addition, the method of art analysis was used to identify the transformations of dishes, the specifics of their shaping and decoration.

**Keywords:** art, tea tradition, fine ceramics, porcelain, earthenware, England, 17–19<sup>th</sup> centuries.

**Вступ.** Вживання чаю у Великій Британії у порівнянні з аналогічною традицією Далекого Сходу було започатковане набагато пізніше, всього близько 350 років тому. Проте напій швидко знайшов своїх поціновувачів на Туманному Альбіоні серед усіх верств населення. Від кінця XVII до середини XIX століття традиція змінювалася на тлі історичних і культурних подій, епізодично знаходилася у періодах стагнації або бурхливого розвитку. Наслідком цього стало складання власного етикету чаювання й відповідне продукування провідними англійськими мануфактурами спеціальних фарфоро-фаянсових сервізів і окремих поштучних виробів. При цьому керамісти генерували оригінальні ідеї щодо урізноманітнення сталих і введення нових форм посуду для місцевої чайної церемонії, несхожих на східні зразки.

Чимало авторів зверталися до питання походження чайної традиції, її місця у культурній спадщині Великої Британії. Проте актуальним залишається відображення специфіки англійського чаювання, його взаємозв'язку з різними видами мистецтва й ролі чайної церемонії у британському соціумі [3].

**Матеріали та методи.** Цінним для написання даної розвідки стало магістерське дисертаційне дослідження британки Мередит Ешлі Голедей Магоні (Meredith Ashley Holaday Mahoney), у праці якої розкривається питання традиції вживання чаю на острові Барбадос [5]. Дотичною до цієї теми є книжка американки Джулі Фроммер (Julie E. Fromer) «Необхідна розкіш: чай у вікторіанській Англії» [3]. У виданні окреслено роль чаю у вікторіанській культурі на матеріалі провідних літературних творів цього періоду.

Крім того, значущими у контексті вивчення цієї теми стала низка статей зарубіжних

мистецтвознавців — зокрема, «Китайський фарфор, Ост-Індійська компанія та британська культурна ідентичність 1600–1800» Стейсі Пірсон (Stacey Pierson) [7] і «Фарфор Дербі: виробники художників флористів і ботаністів» Пітера Брауна (Peter Brown) [2]. У цих дослідженнях розглядаються питання щодо поширення і трансформації звички у контексті дослідження вікторіанської епохи, лікувальних властивостей чаю, впровадження форм тонкої кераміки та сюжетів для оздоблення начиння, запозичених із творів образотворчого мистецтва.

Вагомими у контексті цієї теми є експлікації до зразків чайного керамічного посуду, які репрезентовані на низці музейних сайтів й відкривають завісу над багатьма деталями традиції чаювання. При цьому вони допомагають скласти повну її картину (Музей Вікторії та Альберта, Національний художній музей Британії, Музей мистецтв Метрополітен у США).

Щодо типології англійського посуду вагомою у контексті даної розвідки є стаття Ольги Школьної «Британський фарфор і фаянс у музейних колекціях Лондона» [1].

**Результати.** Перші згадки про чай як лікувальний засіб на теренах Західної Європи можна зустріти у трактаті «Плавання і подорожі» венеціанського географа та історика Джованні Батисти Рамузіо (Giovanni Battista Ramusio) ще 1559 року. Щодо самого завезення цього напою на територію Великої Британії, то це відбулося у 1630–1640-х роках, коли торгівля східними товарами була нерегулярною. Спочатку поставальниками чаю для англійців були голландські купці, але через непевні відносини країн і подальші війни ця взаємодія була призупинена. Регулярні поставки китайської камелії реалізовувалися Ост-Індійською

компанією до середини XIX століття. Саме завдяки їй чай остаточно потрапив на британський ринок і швидко поширився по всій території країни.

Вже 1657 року далеосхідний напій з'явився на прилавку однієї лондонських кав'ярень. Власником згаданого закладу був англієць Томас Гарвей (Thomas Garway), який і розробив рекламне гасло про універсальні цілющі й оздоровчі властивості китайського еліксиру, що значно поживило цікавість до напою на англійському ринку. При цьому асортимент крамниці був обмеженим, складався він лише з одного сорту чаю у сухому та рідкому вигляді.

Попри високу вартість і пуританські настрої того періоду, попит на чудодійне зілля серед населення почав набирати обертів. Це зумовило поширення чайної продукції, а відтак і закладів, де б її можна було придбати. На початку XVIII століття налічувалося вже близько 500 кав'ярень тільки у Лондоні, де почали продавати і чай. А з часом заклади й зовсім перепрофільовували на його поширення [5].

У цей період левова частка покупців належала до заможних верств населення, що було пов'язано з надмірною ціною східного листя. Окрім собівартості на листя камелії і його ввезення на територію Великої Британії з Китаю накладалося мито у понад 100 відсотків. Проте, і з-поміж представників середнього класу також були споживачі чаю, хоча й значно в меншій кількості [5, р. 13].

Кінець XVII — середина XVIII століття стали добою, коли на тлі збагачення країни зацікавленість у китайському еліксирі зростала й серед королівської знаті. Важливою постаттю для потрапляння чаю до палаців була дружина короля Карла II, португальська принцеса Катерина Браганська. Вона привезла чай зі своєї батьківщини та запровадила моду на чайну церемонію. З часом місцева аристократія почала наслідувати її звички і дедалі частіше звертатися до східного напою [8].

Ускладнився експорт чаю у першій половині XIX століття через напружені політичні відносини між Великобританією і Китаєм, а у подальшому й війни (Перша і Друга опіумні війни). Згодом торговельні відносини країн зовсім були призупинені. Проте ці події стали поштовхом для започаткування власних плантацій на територіях британських колоній в Індії, на острові Цейлон (сучасна Шрі-Ланка) та на Барбадосі у Карибському морі. Своєрідною підтримкою для поширення чаю англійського походження стало скасування мита на чайне листя зі згаданих територій.

У той час, коли рецепт шляхетного напою китайці тримали у повному секреті, а розкриття таємниці каралося смертю, незначна кількість насіння все ж таки потрапила до Великої Британії. 1824 року завдяки англійцю Морису Бенедикту де Вормсу (Maurice Benedict de Worms) колекція цейлонських садів поповнилася насінням китайської камелії, що стало початком чайної історії острова.

Сприятливий клімат, десятилітній досвід вирощування до цього кави, діяльність місцевих і британських садівників дозволили розширити межі плантацій настільки, що ланкійський сорт чаю згодом став відомим у всій Європі. З часом технологію культивування удосконалив англієць Джеймс Тейлор, який по праву вважається «батьком цейлонського чаю». Ще одним осередком британських чайних плантацій була колонізована Британією Індія з відомим асамським різновидом рослини [4, pp. 185–187].

Становлення англійської традиції чаювання у сучасному їй розумінні, складання етикету та поява спеціальних сервізів належать до вікторіанської епохи. У XIX столітті нормою вважалося вживання чаю 4–5 разів на день. На кожен прийом обирався конкретний сорт. Під час раннього сніданку, який не супроводжувався усілякими закусками, перевага надавалася чорному «броукену» (дрібнолистовому чаю) із суміші цейлонського, кенійського й індійського сортів листя. Другий сніданок вимагає такої ж чашки тонізуючого гарячого напою, але вже з неабиякою міцністю і саме тому частіше вживається із додаванням молока.

У наступні прийоми чаю, а саме на ланч і у післяобідній час, вживався легкий і ароматний різновид — найпоширеніший з-поміж інших «пеко», більш відомий як байховий. Не можна не згадати славнозвісну традицію чаювання о п'ятій годині, яке вирізняється не тільки особливістю напою, а й окремою історією виникнення. Англійський полуденок привертає увагу вибором ароматного чайного листя, до складу якого входить значна кількість тіпсів (нерозпущених бутонів камелії), — традиція, орієнтована на шинуазрі.

Варто звернути увагу і на зародження цього виду чаювання у британців. Вважається, що основоположницею звички вживати чай о п'ятій годині стала близько 1840 року Анна Марія Стенгоуп (Anna Maria Stanhope), герцогиня Бедфордська. Вона часто втамовувала голод і спрагу у період між сніданком й вечірнім обідом чашкою чаю з легкими закусками. Пізніше така перерва переросла у справжню церемонію з пишним застіллям й гамірними бесідами, здебільшого у жіночому колі. Для поширення

ритуалу визначальною стала заборона відвідування кав'ярень жінками у післяобідній час [6].

Можна припустити, що англійська звичка пити чай о цій порі переважно із маленькими закусками, які не потребують столових приборів-кувертів, виникла саме як легкий перекус, а не повноцінний обід. Проте, все одно він вимагав наявності на столі як солодкого, так і солоного, невід'ємними складовими були маленькі булочки «скони», сендвічі з огірком, печиво, пироги та вершкове масло. Останнє більше нагадувало густий крем, схожий на поєднання вершкового масла та солодких вершків, що створювався за своєрідним рецептом і без якого не минала жодна чайна церемонія. До самого чаю додавалися молоко, цукор і пропонувалися шматочки лимону. Багатство наїдків о цій порі чаювання та надання їм особливого значення описано в багатьох творах Оскара Вайлда, серед яких варто виокремити п'єсу «Як важливо бути серйозним» (1895).

Посприяв зміцненню традиції вживання далекосхідного напою у Великій Британії і сухий закон, запроваджений у ХІХ столітті, а також видання постанови про обов'язкову робочу перерву на чай замість вживання спиртного. Брейк-тайм міг тривати до години і вважався необхідним для відновлення сил.

Наступний сніданок, вечірній, також не обходився без чаю, цього разу сорту Ерл Грей, одного з найдухмяніших видів. Він має різні історії походження, зокрема дипломатичні відносини китайських послів й англійського графа Грея, від прізвища якого і походить назва сорту. За іншим припущенням, цей різновид чаю з'явився випадково, коли під час транспортування на один з мішків східного листа пролився настій бергамоту. Проте, найвірогіднішим варіантом виникнення напою з цим смаковим відтінком є наслідування східної традиції додавання у листову суміш цедри цитрусових.

Під час заключного вечірнього чаювання англійці частіше обирають легкі фруктові або квіткові листові композиції, здебільшого тіпсові. Прототипом такої гри з чайним листям є широко вживані у побуті запашні суміші трав для дезодорування й окурювання приміщень — попури.

Варто згадати і правила етикету, які формувалися разом із звичкою пити східний напій. Насамперед йдеться про можливість обирати сорт чаю, який до вподоби гостю або відповідає його настрою у конкретний момент. До сьогодні цього правила дотримуються у багатьох британських ресторанах. Воно полягає у тому, що офіціант виносить

шухлядку із п'ятьма-сімома видами чаю на вибір клієнта. Другий пункт прояву поваги до відвідувача включає наявність чайника з простим окропом для того, щоб можна було розбавляти напій до бажаної міцності.

Сервірування столу для чаювання також потребує дотримання низки вимог, від наявності білої скатертини до щипців для цукру. Якщо розставленням посуду раніше займалися служниці, то приготування самого напою було справою виключно господині. Слід зазначити, що тільки в неї зберігався ключ від скриньки зі східним листям. Таку подробицю згадувала у своїй автобіографії і творах англійська письменниця Джейн Остин [8].

Розглядаючи традицію чаювання, варто звернути увагу на роль у цьому питанні тонкокерамічного мистецтва, причому його розквіт збігається з періодом збільшення попиту на далекосхідний напій.

Спочатку британці імпортували разом із чаєм і китайський фарфоровий посуд, який у цей час за цінністю був на вагу золота. Східні тонкостінні вироби були бажаними серед знаті Туманного Альбіона і, незважаючи на обмеженість асортименту продукції, активно користувалися попитом у поціновувачів цього мистецтва.

Для збереження смакових й ароматичних властивостей чай транспортувався у спеціальних чайницях або у фарфоровому посуді сферичної форми, переважно призначеному для вина. Ця форма в майбутньому лягла в основу поширених фасонів чайників. Щодо розміру, то китайські прототипи заварників мали невеликий об'єм, оскільки розраховувалися на одну-дві персони. Це зумовлювало багато факторів, серед яких висока вартість листя камелії та тонкостінної кераміки, філософія китайської чайної церемонії. У відповідь на зростання попиту на порцелянові вироби на британському ринку китайські керамісти дедалі більше адаптувати їх до європейських звичок. У процесі такого удосконалення посуду у чашок з'явилися ручки, а також власні аксесуари — підставочні блюдця-сподки.

З винайденням англійцями у другій половині ХVІІ століття рецептури кісткового фарфору, а пізніше й твердого, «біле золото» стало невід'ємним супутником чаювання середнього та вищого класів. Вишукане та недосяжне поєднання білого фарфору або кремового фаянсу (кам'яної маси) й чаю значно підносило статус господарів. Подібне трактування можна простежити на полотнах багатьох провідних художників цього періоду [1, с. 281].

Щодо складу англійського чайного сервізу, то він формувався й набував змін відповідно до поетапних впроваджень правил англійського етикету. Поступово до заварника і чашок додалися чайник для окропу, чайниця (скринька для чаю), блюдця, молочник, масничка, цукорниця, чашки, десертні тарілки, полоскальниця, щипці для цукру, чайні ложки. Крім того, в обідній період до сервірування подавалися підставка для тостів, кодлер, ємності для джему і лопатки для масла [7, р. 285].

Вдалим унаочненням суто британського комплектування чайного посуду є фарфоровий сервіз Челсі 1759–1769 років з характерним для цього періоду флористичним декоруванням (Іл. 1). У його складі є всі основні, усталені на той момент, форми для чаювання (також набір передбачає філіжанки і для кави). Відомо, що на англійських мануфактурах виготовляли чашки з ручками вже у 40-х роках XVIII століття, що представлені й у цьому сервізі [3].

Тонкокерамічні сервізи за англійським укладом доповнювалися низкою предметів, які були адаптовані виключно для чаювання в цій країні. Серед таких виняткових атрибутів були підставка для тостів, кодлери, в яких варилися та подавалися до столу яйця, а також спеціальні лопатки різних розмірів для вершкового масла. Вони не були поширеними в інших місцевостях та країнах та були найбільш вживаними у період від XVIII — до першої половини XIX століття і призначалися для розрізання, перекладання та споживання масла. Здебільшого використовувалися ці форми під час третього прийому чаю в обідній період, оскільки за сформованими правилами чаювання о цій порі передбачалося велике розмаїття закусок.

Мода на спеціальні столики для чаювання з червоного дерева зародилася в Англії і розповсюдилася по всій Європі. На такому столику стоїть згаданий вище фарфоровий сервіз Челсі-Дербі 1759–1769 років.

Поступово комплектація чайних сервізів на теренах Великої Британії розширювалася й набувала варіативності під впливом смаків і звичок європейців. Ранні порцелянові та фаянсові (кам'яномасові) осередки середини XVIII століття (Челсі, Лонгтон Гол, Веджвуд, Вустер) поступово впроваджували чайники, які втрачали будь-які аналогії із китайськими прототипами, а чашки без ручок згодом майже зникли з асортименту англійських виробників.

У цей період панували настрої підтримки саме англійської продукції, які не просто не згадували про східні витoki напою, а й засуджували покупців

експортованого товару чи його наслідування [4]. У зв'язку з цим активно популяризувалися форми саме англійського фарфору-фаянсу та чайні суміші (букети) власного походження. Яскравим унаочненням цього твердження є рекламні листівки першої половини XIX століття, створені з інтервалом у десять років. На першій з них зображено крамаря у китайському вбранні на тлі екзотичного морського пейзажу, що вказує на джерело товару (Іл. 2). Друга — абсолютна протилежність: англієць у самобутньому національному костюмі вживає чай із британської фарфорової чашки з ручкою, що було нетиповим для східних сервізів.

Після поривання зі спрямованістю на китайську стилістику формотворення та декорування, британські майстри апелювали до фарфору-фаянсу Мейсена і Севра. Не можна не вказати й на зворотний зв'язок європейських керамістів. Севрський сервіз 1761–1763 років за комплектацією був орієнтований саме на англійське чаювання. Натомість окремі англійські виробництва запозичили французьку форму чашки з підскляником «трамбл'юз» («та, що дрижджить»).

На початку XIX століття тонкокерамічні сервізи почали вирізнятися власним англійським стилем, якому була притаманна відмова від сферичних східних форм і звернення до срібних форм виробів місцевого виробництва. Воно було характерним для низки фарфорових мануфактур Британії, зокрема Веджвуда і Вустера, які спеціалізувалися на посуді для чаювання.

У декоруванні тонкої кераміки в цей час набули поширення античні сюжети та романтичні пейзажі. Джерелом цих композицій були гравюри англійських майстрів та ілюстрації з краєвидами Британії та Італії, яких єднало спільне римське минуле. Зокрема, такого штибу оздоблення найбільше було притаманним виробам фаянсу Веджвуда. Виконувалися такі зображення у техніці підглазурного друку, який є відмінною рисою англійських тонкокерамічних виробів і наслідувався багатьма майстрами європейських художньо-промислових центрів.

Чайний сервіз Споуда кінця XIX століття вже вирізнявся в оздобленні виробів кубічними формами, не типовими для ранніх китайських першовзірців, і пейзажними композиціями. Його декорування привертає увагу вишуканим кобальтовим розписом, шанованим в англійській традиції чаювання.

Нині традиції чаювання за англійським укладом підкріплюються епізодичним випуском



Іл. 1. Чайний сервіз, 1759–1769, Челсі-Дербі, фарфор, розпис емалевими фарбами, золочення. Джерело: collections.vam.ac.uk



Іл. 2. Hoare & Reeves, реклама чаю Mowbray & Son, Англія, 1830, друк.



Іл. 3. Чайник, друга половина XIX століття, Сток-он-Трент, Англія, фарфор. Джерело: collections.vam.ac.uk

фарфоро-фаянсових «реплік» відомих чайних форм (Іл. 3). Зокрема, чайників, виконаних з характерним оздобленням штибу одрукування кобальтовим малюнком, найчастіше з пейзажами і сюжетними сценками — трансформована місцева данина шинуазрі. Такі «повтори» часто зустрічаються у бренд-ових чайних крамницях у Великій Британії. Показово у цьому сенсі є фірма «Twinings», що асоціюється з найкращим смаком англійського чаю у світі. Вона приділяє такому іміджевому посуду особливе місце у своїх колекціях чайних смаків.

**Висновки.** Традиція англійського чаювання пройшла довгий шлях формування і трансформації. Якщо зародження звички вживати цілющий напій припадає на XVII століття, то набуття суто британських рис стало характерним для кінця XVIII — середини XIX століття, зокрема Вікторіанську епоху. Особливості місцевого вжитку чаю спочатку залежали від можливостей експорту й розвитку плантацій англійського походження, історичного й культурного контексту.

Згодом чаювання набуло статусу церемонії відповідно до вимог моди того часу. Це зумовило складання етикету вживання напою, дотримання низки правил, характерних для поведінки в англійському соціумі. До сьогодні важливим є наслідування таких приписів, як наявність на столі чайника з окропом, можливість обирати сорт чаю, його вживання тільки гарячим, а також булочки «скони», вершкове масло, інколи у поєднанні з вівсянкою на столі — як деталі місцевої традиції вживання простої, непретензійної їжі. Ці обов'язкові закуски, на противагу нині звичним круасанам та європейському сніданку зі смаженої яєшні з беконом чи сосисками та нарізкою овочів, а також настанови щодо того, як правильно тримати чашку, вкорінилися ще у часи вікторіанської Англії.

Крім того, вагому роль у британському чаюванні відіграв стрімкий розвиток продукування тонкої кераміки на території країни, який став невід'ємною частиною місцевої культурної традиції споживання цього елітарного напою, що з часом демократизувався.

Суто англійський сервіз дещо відрізнявся від китайського й загальноєвропейського, зокрема, складався він з чайника, чайника для окропу (часом у вигляді бульотки-самовару), чайниці, молочника, полоскальниці, чашок, блюдець або плоских тарілочок-сподок, цукорниці, щипців для цукру, чайних ложок. Також до комплекту могли додавати кодлер для яєць, подеколи підставки для тостів, лопатки для вершкового масла-крему, масничку або горщечок для вершкового масла, рідше млин для кави. Поступово самотні відмінності стали характерними й для форм та оздоблення сервізів, що вражали своїм розмаїттям. Виготовлення вишуканого англійського фарфору-фаянсу для чаювання, якому притаманні ці риси, триває й нині.

### Література

1. Школьна О. В. Британський фарфор і фаянс у музейних колекціях Лондона // Другий Всеукраїнський музейний форум: Матеріали науково-практичної конференції. Переяслав-Хмельницький, 2019. С. 280–283. URL: <http://elibrary.kubg.edu.ua/id/eprint/30404/1/materiali-konferenciyi281-284.pdf> (дата звернення 30.05.2023).
2. Brown P. Derby Porcelain: The Work of Floral and Botanical Artists, 1790–1805 // *The Magazine Antiques*. June 2003. P. 102–111.
3. Fromer J. E. *A Necessary Luxury: Tea in Victorian England*. Ohio: Ohio University Press, 2008. 320 p.
4. Le Pichon A. Le premier thé de l'Inde britannique: du rêve à la réalité // *Cahiers victoriens et édouardiens*. 2002. n 55. Avril. P. 183–202.
5. Mahoney M. A. H. *Hospitality, Civility, and Sociability: Taking Tea in Colonial Barbados* // *Dissertations, Theses, and Masters Projects*. William & Mary, 2007. Paper 1539626529. 80 p. DOI: 10.21220/s2-t4xk-zs81
6. Marks T. The tea-rific history of Victorian afternoon tea // *The British Museum*. 14.08.2020. URL: <https://blog.britishmuseum.org/the-tea-rific-history-of-victorian-afternoon-tea/> (access date 27.05.2023).

7. Pierson S. Chinese Porcelain, the East India Company and British Cultural Identity, 1600–1800 // *Picturing Commerce In and From the East Asian Maritime Circuits, 1550–1800* / Edited by T. H. Bentley. Amsterdam: Amsterdam University Press, 2019. P. 275–292.

8. Wilson K. *Tea with Jane Austen*. Madison, Wisconsin: Jones Books, 2004. 125 p.

### References

1. Shkolna O. 2019. Britanskiy farfor i fayans u muzeynih kolektsiyah Londona [British porcelain and faience in museum collections in London]. Second Ukrainian Museum Forum. Materials of the scientific-practical conference. Pereyaslav-Khmelnytsky, pp. 280–283. URL: <http://elibrary.kubg.edu.ua/id/eprint/30404/1/materiali-konferenciyi281-284.pdf> (data zvernennya: 30. 05. 2023).

2. Brown, P. (2003, June). Derby Porcelain: The Work of Floral and Botanical Artists, 1790–1805. *The Magazine Antiques*, 102–111.

3. Fromer, J. E. (2008). *A Necessary Luxury: Tea in Victorian England*. Ohio: Ohio University Press.

4. Le Pichon, A. (2002, April). Le premier thé de l'Inde britannique: du rêve à la réalité [The First Tea of British India: From

Dream to Reality]. *Cahiers victoriens et édouardiens*, 55, 183–202 [in French].

5. Mahoney, M. A. H. (2007). Hospitality, Civility, and Sociability: Taking Tea in Colonial Barbados. *Dissertations, Theses, and Masters Projects*. William & Mary. Paper 1539626529. DOI: 10.21220/s2-t4xk-zs81

6. Marks, T. (2020, August 14). The tea-rific history of Victorian afternoon tea. *The British Museum*. Retrieved from <https://blog.britishmuseum.org/the-tea-rific-history-of-victorian-afternoon-tea/>

7. Pierson, S. (2019). Chinese Porcelain, the East India Company and British Cultural Identity, 1600–1800. In *Picturing Commerce In and From the East Asian Maritime Circuits, 1550–1800* (pp. 275–292). Ed. T. H. Bentley. Amsterdam: Amsterdam University Press.

8. Wilson, K. (2004). *Tea with Jane Austen*. Madison, Wisconsin: Jones Books.