

329,00 ЧАКОНЪ



**ВСЕМИРНЫЙ
ФЕСТИВАЛЬ
ЧАЯ И КОФЕ**
WORLD TEA & COFFEE FESTIVAL



В.М. СЕМЁНОВ
ВСЁ О ЧАЕ И ЧАЕПИТИИ
Новейшая чайная энциклопедия

В.М. Семёнов

**ВСЁ О
ЧАЕ И
ЧАЕПИТИИ**

**Новейшая
чайная
энциклопедия**



В.М. Семёнов

ВСЕ О ЧАЕ И ЧАЕПИТИИ

НОВЕЙШАЯ ЧАЙНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Второе издание

Москва
Издательство «Флинта»
Издательство «Наука»
2006

Семёнов В.М.

С30 Все о чае и чаепитии. Новейшая чайная энциклопедия / В.М. Семёнов. — 2-е изд. — М. : Флинта ; Наука, 2006. — 336 с. : ил.

ISBN 5-89349-823-2 (Флинта)

ISBN 5-02-033324-7 (Наука)

Предлагаемая книга — путеводитель по «миру чая». Автор рассказывает об уникальных свойствах чая, его истории и технологиях производства, о том, какими качествами обладают различные типы, разновидности, категории, сорта чая. Здесь приведены полезные рекомендации, как лучше использовать эти качества, как оценить фирменные марки чая многих чайных компаний. Даны характеристики знаменитых брендов и сортов чая, а также ассортимента фирменных чаев современной России.

Читателя заинтересуют национальные традиции чаепития, чайные рецепты со всего мира, этикет чая. Автор советует, как выбрать чай при покупке, правильно заварить его и лучше сохранить живительные и оздоровительные свойства, как интересно и красиво организовать чаепитие.

Книга адресована широкому кругу читателей — любителей этого популярнейшего напитка.

Научно-популярное издание

Владимир Михайлович Семёнов
ВСЕ О ЧАЕ И ЧАЕПИТИИ

Подписано в печать 13.12.05 г. Формат 84x108/32.

Усл. печ. л. 17,6. Уч.-изд. л. 14,2.

Тираж 1000 экз. Изд. № 1174. Заказ № 2009. *

ООО «Флинта», 117342, Москва, ул. Булгера, д. 17-Б, комн. 345

Тел./факс: 334-82-65; тел. 336-03-11

E-mail: flinta@mail.ru, flinta@flinta.ru

Web Site: www.flinta.ru

Издательство «Наука», 117997, ГСП-7, Москва В-485, ул. Профсоюзная, д. 90

Отпечатано с готового оригинал-макета
в ООО «Чебоксарская типография № 1»
г. Чебоксары, пр. И. Яковлева, 15.

ISBN 5-89349-823-2 (Флинта)

ISBN 5-02-033324-7 (Наука)

© Издательство Флинта, 2005

От автора	6
1. ЭКЗОТИЧЕСКАЯ ИСТОРИЯ ЧАЯ — ДРЕВНЕЙШЕГО НАПИТКА	9
2. ЧАЙНОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ТЕХНОЛОГИИ	14
Выращивание и производство чая	14
Технологии производства	20
Страны — производители чая	24
Типы, разновидности, сорта, марки чая	34
3. ЗНАМЕНИТЫЕ БРЕНДЫ И СОРТА ЧАЯ	46
Зеленый китайский чай «Лунцзин» («Колодец Дракона»)	53
Зеленый чай «Жемчужный» («Пушечный порох», «Тюча»)	54
Зеленый чай «Ворсистые пики горы Хуаншань» («Хуаншань Маофэн»)	56
Белый чай «Белый пион» (Pai Mu Tan)	57
Белый чай «Серебряные иглы» (Silver Needles)	58
Китайский «Оолонг» («Черный Дракон», «Улунский»)	58
Китайский чай «Лапсанг Сушонг» (Lapsang Souchong)	60
Китайский чай «Пуэр» (Pu Erh)	61
Японский чай «Гёкуро» (Gyokuro)	63
Японский чай «Сенча» (Sencha)	64
Японские чаи «Банча», «Генмайча», «Ходзитя», «Кукитя»	65
Чай «Английский завтрак» (English Breakfast)	67
Чай «Ассам» (Assam)	69
Чай «Дарджилинг» (Darjeeling)	70
Чай «Лорд Грей» (Earl Gray)	72
Чай «Леди Грей» (Lady Gray)	74
«Послеполуденный чай» (Afternoon Tea)	75
«Русский караванный чай» (Russian Caravan Tea)	76
Чай «Силон» (Ceylon)	77
4. ФИРМЕННЫЕ ЧАИ В СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ	79
Чай «Акбар»	84

Чай «Ахмад»	85	Чай ароматизированный и с добавками	141
«Брук Бонд»	86	Чай охлажденный и со льдом	143
Чай «Восточный Купец»	87	7. ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ И РЕЦЕПТЫ	
Серии чаев «Гокал»	89	СО ВСЕГО МИРА	148
Чай «Гранд»	90	Китай	149
Чаи от «Джефферджи Бразерс»	91	Япония	158
Чай «Дилма»	92	Британия	165
Чай «Императорский»	93	Континент Европы	184
Цейлонский чай «Кволити»	94	Россия	195
«Краснодарский чай»	94	Америка	221
Чай «Липтон»	96	Азия и Восток	239
Чай «Люта»	98	Африка	262
Чай «Маброк»	98	Австралия и Новая Зеландия	268
«Майский чай»	99	8. ЖИВИТЕЛЬНЫЕ СИЛЫ ЧАЯ	270
«Милфорд Ти»	101	Чай как лекарство и как ритуал для здоровья	284
Чай фирмы «Млесна»	102	Чай для согревания и от простуды	285
Чай «Надин»	103	Чай для прохлады	286
Чай «Никитин»	104	Чай для бодрости	287
Чай «Ньюби»	105	Чай для успокоения	288
Чай «Орими Трейд»	106	Чай при гипотонии и гипертонии	289
Чай «Пиквик»	107	Чай при расстройстве желудка	291
Чай «Русской чайной компании»	108	Чай при похмелье	292
Чай «Твайнингс»	110	Чай для лучшего пищеварения	292
Чай «Тетли»	111	Чай для десен и зубов	294
«Форсман Чай»	112	Чай для кожи и при ожогах	295
5. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И СЕКРЕТЫ	115	Чай для волос	296
Как выбрать чай при покупке	115	Чай как помощник в хозяйстве	297
Достоинства листового и гранулированного чая	120	Чай для хорошего настроения	298
Хорош ли чай в пакетиках разовой заварки?	121	9. ЧАЙНЫЙ ЭТИКЕТ	301
Как хранить чай	122	Традиционный русский чай	301
Как найти и подготовить воду для чая	124	Классика чая англичан	304
Как правильно заварить чай	126	Правила чаепития американцев	309
Как лучше настаивать чай	130	Дипломатия и чай	312
Как правильно пить чай	132	«Ти брейк» на работе	315
Что подать к чаю	135	ПРИЛОЖЕНИЯ	317
6. СПУТНИКИ ЧАЯ	138	Общий указатель	317
Чай и молоко	138	Список литературы о чае	326
Чай и лимон	139	English Summary	329
Чай и алкоголь	140		

Чай вошел в обиход человека много тысячелетий тому назад, и в наше время он по праву занял во всем мире место наиболее полезного и приятного напитка.

В начале XXI в. мировое производство чая приблизилось к 3 млн тонн в год. Из них почти 200 тыс. тонн импортирует Англия, где при населении около 60 млн человек ежедневно выпивается более 180 млн чашек чая, т.е. по три чашки на каждого, включая младенцев. Еще больше пьют чая в Ирландии, Австралии, Новой Зеландии. Пока никто точно не подсчитал, сколько чашек выпивают китайцы — основатели культа чая, а пьют его много и с пониманием всех его великодушных свойств. Россияне также не слишком отстают в чаепитии, закупая и потребляя более 150 тыс. тонн сухого чая в год.

Многовековая история чая породила и сохранила множество национальных способов и рецептов использования чайного листа и приготовления чайного настоя. Особенно велико многообразие рецептов чая в наше время, когда чаеводы, мастера чая, титестеры, чаеворговцы и чаеманы предлагают нам богатейшую чайную палитру, отвечающую любому вкусу.

Моя долгая дипломатическая служба в Англии, Канаде, Сингапуре, Индонезии и посещение многих других стран не раз предоставляли мне возможность пополнять знания прекрасных свойств чайного напитка в самом различном его исполнении, о чем я и рассказал в недавно опубликованных книгах «Приглашение к чаю» и «Чайные рецепты и чайные секреты». Предлагаемая читателю книга, развивая тему, представляет собой сугубо практическое руководство для всех, кто при занятости повседневными делами ждет простых и ясных советов, как ориентироваться в массе чайного товара на полках магазинов и универсамов, как приготовить выбранный чай и получить более полное удовольствие от созданного напитка.

В книге даны характеристики многих популярных брендов и сортов чая от разных производителей и чаеворговцев. Приведены наиболее известные и уникальные рецепты чая из многих стран. Не во всех случаях сделаны ссылки на конкретные источники, поскольку, как известно, рецепты часто переходят из издания в издание и с полным основанием могут быть названы «народными», как народными называют многие песни, имевшие авторов.

При описании отдельных чайных брендов-рецептов были использованы оценки и характеристики из книг большого знатока чая англичанки Джейн Петтигрю, торговца чаем в Нью-Йорке Томислава Подреки, американской журналистки Кэрол Манчестер, знатоков китайского чая Джона Блофелда и Дж.Н. Пратта. Для поклонников традиционных китайских чаев приведены также описания популярных в России сортов, которые заимствованы у российских знатоков Бронислава Виноградского и Михаила Баева, основавших в Москве Клуб чайной культуры и чайные салоны. Отдаю должное авторитету и авторским правам всех этих специалистов.

Выражаю особую благодарность Джейн Петтигрю, консультанту Британского совета чая и автору многих содержательных книг о чае, которая поделилась своими познаниями и также написала для данного издания раздел о традиционном английском этикете чая, став, таким образом, моим соавтором по этой книге.

Высоко ценю советы и поддержку, которые неоднократно получал от ветерана российского чая — У. Г. Штеймана, ныне президента ассоциации «Росчайкофе».

Проводя отбор чайных брендов, сортов и рецептов из огромного обилия мировой «чайной кухни», я ориентировался, прежде всего, на возможности российского ценителя чая найти необходимый чай на полках отечественных магазинов и при этом не растеряться при виде

множества упаковок от самых разных чаесторговцев, а также разобраться в добавках, которые создают экзотические вариации чайного напитка.

Рассказ идет, таким образом, как о готовых рецептах в виде испытанных временем сортов и фирменных брендов чая, так и в возможностях самостоятельно устроить свой особенный праздник чаепития: самому добавить что-то в чайный напиток, смешать один сорт с другим или еще с чем-то, чтобы получить больше удовольствия.

Рынок чая в современной России стал весьма богатым: на полках магазинов яркие упаковки чая от российских компаний напористо конкурируют с упаковками от знаменитых лондонских чайных домов, компаний Индии, Шри-Ланки, других мировых чаесторговцев, а бойкая реклама на телевидении то и дело внушает нам непревзойденность только одного, особо «уникального» сорта. Справочный аппарат книги позволяет лучше ориентироваться в этом чайном многообразии.

Исторически «чаехлебная» Москва в последние годы заперестрела многими ресторанами, кафе и закусочными, где подают хорошо приготовленный чай. Предлагается нередко специальное чайное меню, в котором нужно толково разобратся.

В России и многих других странах традиционно принято собираться на дружескую, а то и на деловую встречу за чашкой чая. В последние годы все чаще встречи и совещания в Кремле, в других высоких кабинетах проходят «за чашкой чая», и это может только радовать. Деловые беседы немыслимы без чашки чая. Именно чай, как никакой другой напиток, способствует ясности ума, четкости речи и верности решений.

Книга приглашает полнее воспользоваться полезными свойствами чая и при этом получить истинное наслаждение от напитка, приготовленного каждый раз к случаю и по настроению, с использованием подходящего бренда и по соответствующим рецептам.

1. ЭКЗОТИЧЕСКАЯ ИСТОРИЯ ЧАЯ — ДРЕВНЕЙШЕГО НАПИТКА

Не будет преувеличением назвать чай одним из самых древних напитков, который врачует и радует людей уже несколько тысячелетий. С чаем может соперничать разве столь же древний «напиток фараонов» — каркал, который представляет собой настоя чашечек цветков гибискуса (суданской розы). История того и другого напитка насчитывает около 5 тыс. лет. Однако «напиток фараонов» со всеми его прекрасными качествами все же нельзя поставить вровень с чаем по богатству благотворных и вкусовых свойств.

Согласно одной из многих легенд, чудесные свойства чайного напитка обнаружил китайский император Шен Нанг, тонкий знаток природы, который правил в 2737—2697 гг. до н. э. Во время походов для него всегда кипятили на костре воду, и однажды в котел с водой случайно попали занесенные ветром листики чайного дерева, возле которого был разведен огонь. Император высоко оценил необычный аромат и вкус этой воды, распорядился готовить ему такой напиток и впредь, а в дальнейшем повелел культивировать чайное дерево.

В других легендах пристрастие к чайному напитку связывают с буддийскими монахами Древней Индии, которые так же случайно обнаружили, что настой чайного листа помогает сохранять ясность ума и бодрость



Поэт пьет чай



во время долгих молений. Открытие чудесных свойств чая приписывают и древним пастухам, которые заметили, какими бодрыми становились козы и овцы, пожевавшие листья чайного куста.

Так или иначе, вся древняя история чая связана с Китаем и буддийскими монахами. Особая роль в ней принадлежит китайским императорам, которые патронировали чайное производство, сами исследовали и испытывали все свойства чая, доводили до совершенства способы его приготовления и получения наибольшего наслаждения от чайного напитка.

В III в. н. э. решением императора Ханьской династии было введено единое название этого национального напитка, как «ча», а в VIII в. для чая был установлен собственный иероглиф. Императоры Китая и их приближенные слагали стихи о чае, посвящали ему целые трактаты. Императоры и буддийские монахи создали первые рецепты приготовления чая, сопроводив их утонченным описанием всего ритуала чаепития.

Храня чай как национальное достояние, императоры Поднебесной в течение столетий с крайним нежеланием соглашались на то, чтобы чайные корабли попадали в руки иноземцев. А когда соглашались, то меняли чай не иначе как на драгоценности и серебро, на меха сибирского соболя или куницы либо на лихих монгольских скакунов для императорской конницы.

Сам «секрет чая» хранился в Китае под угрозой смертной казни, дабы никакой другой народ не мог производить его. Хотя, нужно отметить, странствовавшие буддийские монахи уже в VII–VIII вв. н. э. научились выращивать чай и создали культ чая в соседних странах — Корее и Японии.

Правление династии Тан (618–907 гг.), ознаменовавшееся расцветом чайного производства, а затем и столь же страстной к чаю династии Сун (960–1279 гг.) прерывалось татаро-монгольским вторжением, в результате чего чай прочно вошел в быт монголов и других народов Центральной Азии.



Чайное дерево

В середине XVII в. россияне при царе Алексее Михайловиче наладили в районе Кяхты обмен дорогих мехов на короба с китайским чаем, который затем долгим «караванным» путем на верблюдах и лошадях доставлялся в Москву. В те же годы португальцы, голландцы, а затем и англичане начали завозить на своих парусниках чай в Западную Европу, закупая его в Японии и Китае. В XVIII в. чай вошел в быт жителей Северной Америки.

При всем этом свойства чая и способы его приготовления на протяжении многих лет были мало известны чужеземцам, к которым китайцы питали открытую враждебность. Употребляя чай в течение многих столетий, китайцы первыми досконально изучили все его благотворные и во многом целебные силы, по достоинству оценили великолепные вкусовые свойства, доведя до совершенства искусство наслаждения чайным напитком.

Первая обстоятельная книга о чае «Ча Чинг» была написана в VIII в., во времена Танской династии, большим его знатоком Лу Ю, который воспитывался в буддийском монастыре «Облако дракона». Он давал подробные рекомендации, как выращивать и производить чай, как готовить чайный напиток и какую посуду ис-

пользовать для этого, как сервировать стол для чайных церемоний и многое другое.

Это была первая в своем роде энциклопедия чая. Лу Ю подробнее описывал внешний вид чайного листа и все его качества, используя такие образы, как: «...он должен скручиваться, подобно подбородку быка, мяться, как кожаный сапог татарского наездника, раскрываться, как туман, поднимающийся над ущельем, и смягчаться так нежно, как смягчается пыль, прибиваемая к земле дождем».

К тому времени китайцы были не только хорошо знакомы с уникальными способностями чая отгонять сон во время долгих молений, снимать тяжесть в желудке после обильной пищи или прояснять голову с похмелья, но и эстетически познали всю прелесть умело приготовленного чайного напитка, его неповторимый аромат и богатые вкусовые оттенки.

Лу Ю в своих наблюдениях указывал горные районы к юго-востоку от Пекина, где может произрастать лучший чай, советовал, как собирать и обрабатывать чайный лист, как сохранять все качества готового чая. Каждой весной отборный чай первого сбора незамедлительно посылался в императорский дворец. В конечном итоге император ввел постоянную «чайную дань», которая со временем стала для него важным источником дохода.

В те времена собранный чайный лист подвяливали на солнце, затем высушивали на сковородах над огнем, измельчали в порошок и превращали в пасту, из которой лепили маленькие лепешечки. Именно эти лепешечки, упакованные в специальные короба («катти»), везли императору. Только для императора готовили особенный чай первого весеннего сбора из одних верхушечек чайных побегов (ныне их называют английским словом

«типс»), которые всего лишь подвяливали и сушили, чтобы они могли донести до стола свою первозданную свежесть.

Позже стали производить прессованный в плитки чай, а также рассыпной чай. Все это был зеленый чай. Готовя чайный товар для европейцев, китайцы стали производить также черный чай. Возник и некий «гибрид» — красный чай. Все это положило основу для разделения чайной продукции на четыре основных типа, о чем подробнее будет сказано ниже.



Древнее чаепитие



Чайная в Древнем Китае

2. ЧАЙНОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ТЕХНОЛОГИИ

Выращивание и производство чая

Чайное растение — теплолюбивое, вечнозеленое, родом из тропиков Юго-Восточной Азии. Ботаники относят его к семейству камелий и по этой причине называют по-латыни *Camellia sinensis* (китайская разновидность в виде куста) и *Camellia assamica* (индийская разновидность в виде дерева, обнаруженная впервые в Ассаме).

Листья этого растения блестящие темно-зеленые зубчатые и упругие, будто кожаные. Цветки нежные белые и совсем небольшие, напоминающие цветки жасмина или яблони и издающие легкий приятный аромат. Они дают плоды в виде орешков с одним—тремя семенами.

В Китае чайный куст в своем природном состоянии достигает высоты 3—5 м, и его сформировавшиеся лис-



Вид плантации чая

тя могут быть длиной около 5 см. В Индии, в штате Ассам, чайное растение выглядит как дерево, способное достигать 15—20 м в высоту, с менее жесткими, но особенно крупными листьями — от 15 до 35 см в длину. В виде невысокого дерева оно растет и в Индокитае.

Именно Северный Индокитай с примыкающими к нему Юго-Западным Китаем (провинция Юньнань) и Верхней Бирмой считаются родиной чайного растения. Здесь сложились идеальные условия для его роста и развития: весна, по существу, четыре раза в году, теплый воздух напоен испарениями, в результате постоянно сохраняется атмосфера оранжерейного сада. В этих условиях чайное растение бурно растет и вегетирует круглый год. Наиболее благоприятным для него является расположение на высотах от 300 до 2300 м над уровнем моря при температурах 10—30 °С и количестве осадков 2000—2300 мм в год. Продвигаясь на север, чайное растение становится меньше. Оно уже похоже на куст, причем с меньшей плотностью листьев, и вегетирует оно реже — три, два, а то и раз в году.

Еще в древности китайцы обратили внимание на выносливость и неприхотливость посадок чая, которые уко-



Ручная обработка чая в Китае



Вьетнамская плантация

ренялись даже на скудных каменистых почвах и выдерживали крайности местных климатических условий — от тропической жары и «парной бани» до морозов -20°C и снежных покровов.

Это растение не изнежено и не подвержено эпидемическим заболеваниям, подобным тем, что порой опустошают плантации кофе или виноградники. К тому же оно долговечно: может расти и давать сбор листа даже до ста и более лет, хотя на чайных плантациях его использование обычно ограничивают меньшими сроками.

Для получения максимальных сборов листа чайным посадкам обеспечивают большое количество влаги. Им требуется постоянная влага: как в виде повышенной влажности воздуха, так и в виде частых осадков и полива. В то же время кусты чая не выносят застоя воды под корнями, и поэтому их располагают на крутых склонах и горных террасах, где вода не задерживается подолгу.

Чтобы получить качественный чай, проводят сбор исключительно верхушечного листа. Собирают лишь

только что появившиеся молодые побеги: сборщик листа быстрым движением пальцев обламывает хрупкую оконечность нового стебелька с двумя-тремя едва распустившимися листочками и верхушечной почкой. Все это называют «флешью» (англ. «flush»), а почкам дали название «типс» (англ. «tips»).

Собираемую «флешь» работники плантаций укладывают в большие заплетенные корзины, которые затем сразу поступают на фабрику. Для удобства сбора чайные кусты подрезают и формируют примерно на уровне пояса работника в полуовальной, шарообразной или столбообразной форме. Ежегодно проводят их легкую подрезку и раз в 20–25 лет — тяжелую подрезку, обеспечивая этим «омолаживание». Нередко для улучшения качества листа чайные посадки затеняют близко посаженными высокими деревьями. В Японии на плантациях наиболее ценного чая «тёкуро» чайные кусты в определенное время года загораживают от сильных солнечных лучей бамбуковыми матами.

На протяжении веков китайцы изготавливали из сбора листа только зеленый чай. Так же поступали японцы и корейцы, хотя со временем возникли различия в технологиях обработки листа. На протяжении десятилетий чай в этом же виде поступал в Россию и в Западную Европу.

Зеленый чай, однако, плохо переносил существовавшие в те времена условия хранения товаров, особенно длительные перевозки морем на парусниках, которым требовалось более года, чтобы доставить этот редкий груз в Европу из портов Китая и Японии. Применение все более изощренных методов упаковки чая не давало желаемых результатов, и тогда китайцы, чтобы повысить сохранность своего дорогого товара, стали готовить партии чая для иностранных купцов по измененной техно-



Ботанический чайный куст

логии. Собранный лист они предварительно подвяливали и затем скручивали, этим сменяя его и позволяя «окислиться» на воздухе, после чего неоднократно прожаривали листья на сковородах над огнем, в перерывах дополнительно скручивая их.

Так возник чай, получивший название по-китайски «конжу», который выглядел не зеленым, а

почти черным, причем пахнул дымком, и он более всего предлагался заезжим купцам. Китайцы называли его также «красным» по красновато-коричневому цвету его настоя, а в Европе он получил название черного. Сами же китайцы продолжали употреблять свой традиционный зеленый чай, хотя и оценили высокие качества чая «конжу».

Европейцы долгое время воспринимали черный чай «конжу» как продукт, изготовленный из листа какого-то иного чайного растения, и только усилиями тайных английских агентов, заславшихся в Китай, удалось полностью удостовериться (лишь к середине XIX в.), что черный чай, как и зеленый, производят из листа того же чайного куста.

Со временем китайцы выработали технологию частичного «окисления» листа после его скручивания, результатом чего явился чай, названный «улунским», или «оолонг», он же — красный. Этот чай получил широкое распространение среди китайцев, а затем и среди других народов. Кроме того, китайцы изготавливали маленькие партии редких, особо деликатных и утонченных чаев, состоящих из одних верхушечных почек («тип-

сов»). Эти так называемые белые и желтые чаи по своей ценности были под стать только столу императора. Отдельно можно говорить о китайских прессованных (плиточных) чаях, а также о специальных лечебных.

Со временем в мире утвердились четыре основных типа чая: зеленый, черный, красный и белый (или желтый). И все они могли быть изготовлены благодаря особенностям технологических процессов на основе использования сбора листа одного и того же чайного растения. Образовалось также большое разнообразие чаев внутри указанных типов, особенно чаев зеленых и черных.

Ныне нам предлагают чай, выработанный на современном технологическом уровне в самом разнообразном виде: чай рассыпной, гранулированный, прессованный, экстрагированный, порошковый, чай в пакетиках. А в специальных чайных магазинах можно найти чай, изготовленный китайцами традиционным образом в виде плиток, таблеток и всевозможных лепешечек или в виде россыпи чайнок самой необычной формы.

Современный ассортимент чаев невероятно велик. За каждым сортом стоят, разумеется, свои технологические секреты, обеспечивающие его индивидуальность, но при этом главным для производителя является обеспечение наиболее высоких и стабильных показателей конечного продукта — по вкусу, аромату, полезным для человека свойствам, по стойкости к условиям хранения. Даже незначительные нарушения и сбои в принятой технологии способны резко понизить сортность этого исключительно деликатного продукта, и даже привести к его порче.



Таблетки чая

Технологии производства

Технологический процесс обработки чайного сбора на фабрике сводится в основном к следующим операциям: завяливание листа, скручивание, ферментация, сушка и сортировка. Предварительно сбор листа подвергается первичной сортировке и очистке.

Процесс завяливания проходит в зависимости от сырья и природных условий под навесами или в специальных помещениях. Длится он порой около суток, и лист в результате обретает пластичность, необходимую для последующего этапа скручивания.

Скручивание осуществляется в специальных машинах — роллерах, которые сжимают лист и, не раздавливая его внешне, разрушают структуру ткани на уровне молекулы. Таким путем высвобождается аромат листа и дается старт процессу окисления его воздухом.

Далее следует этап ферментации, т.е. окисления, который является основным для производства черного чая и полуперментированного чая оолонг (красного). Именно на этом этапе, когда лист меняет свой зеленый цвет на медно-красный или буро-коричневый,

обеспечивается специфический вкус и аромат чая. При производстве красного чая процесс ферментации быстро прерывается, причем зеленый лист успевает побуреть лишь по краям, и его сразу перемещают в сушильные камеры.

Этап сушки проходит в специальных металлических шкафах или камерах, обычно при температурах 92–95 °С или 100 °С, с тем чтобы довести влажность чая до 2–5%. В отдельных случаях добавляется этап термической обработки или повторной сушки, особенно когда требуется обеспечить длительное хранение продукции.



Чайная ветка с цветами



Собранный чайный лист



Верхушка ветки чая

Весь процесс завершает сортировка сухого чая, который все еще представляет собой полуфабрикат. Чай пропускают через сита различных размеров и иногда фасуют как уже готовую продукцию, но чаще всего отправляют на чайную биржу или на чаеразвсочное предприятие, где он наряду с полуфабрикатом от других поставщиков используется для составления смесей, разделенных по торговым маркам и сортам.

Такой технологический процесс применяется при производстве только ферментированных и полужерментированных чаев, т.е. черных и красных.

Процесс превращения сбора листа в зеленый чай проходит иначе: из технологической цепочки исключены стадии завяливания и ферментации. Более того, делается все, чтобы не допустить случайной ферментации. Первым является этап «фиксации», что предусматривает подсушку, пропаривание и выдержку чайного листа, скручивание и скатывание его в шарики. На фабриках применяются для этого такие же роллеры, что и при производстве черного чая. По мере подсушивания и «прожаривания» чая в шкафах он становится блекло-зеленым.

В Китае сельские жители и поныне изготавливают зеленый чай традиционным ручным способом. Сбор листа сушат час-два на солнце, после чего прожаривают на больших сковородах над огнем, быстро помешивая, чтобы влага быстрее испарялась. Затем листья скручивают на столах или на полу и вновь сушат на сковородах и скручивают, причем неоднократно, после чего листьям дают остыть и высохнуть. Вся эта процедура требует много сил и высокого мастерства.

Отдельно следует сказать о внедренном в середине XX в. англичанами производстве нового чая — черного, зеленого и красного, получившего расхожее название «гранулированного». Такой чай получают в результате

использования технологии под названием «СТС» — сокращение английских слов «Cut — Tear — Curl» (резать — измельчать — скручивать). При этом обычный процесс производства чая в принципе не меняется, но сокращается. Подготовленный к переработке лист поступает не на традиционные роллеры, а на машины «СТС» (или «Роторвейн»). Они режут лист и скручивают в мелкие «куколки», которые попутно ферментируются и затем, поступая в жаровые шкафы, консервируются в таком виде, становясь похожими на «гранулы». Хотя точнее будет сказать, что это — скатанные шарики.

Метод «СТС» широко используют в Индии, Кении, Индонезии при переработке мелкого листа, обычно среднего по качеству. Отличительная особенность полуфабриката — то, что он быстро и равномерно экстрагируется в момент заварки, дает настой насыщенного, полного вкуса. В остальном он идентичен сортам чая, изготовленным по традиционной технологии.

Ниже речь пойдет, прежде всего, о наиболее распространенных чаях, создаваемых с помощью современных технологий. А это предусматривает не только механизацию чайного производства, но и качественно новый уровень понимания сущности химических процессов, которые происходят с чайным листом в процессе его обработки до того, как он станет сухим чаем в красивой фирменной упаковке.

Современные знания биохимии чая позволили как исключить из процесса обработ-



Дегустаторы чая за работой

ки листа некоторые операции или сократить их продолжительность, так и автоматизировать те операции, которые в прошлом требовали многолетнего опыта редких мастеров особо высокой квалификации. Более того, на высокий уровень мастерства было поднято искусство смешивания (купажа) чайного сырья разных сборов и от разных поставщиков для получения определенного фирменного бренда чая и для поддержания неизменных качественных показателей бренда независимо от сезонных и различных иных влияний на исходный материал.

Исходный материал поступает на чужеземские фабрики с плантаций разных стран мира. Например, ведущие английские чайные компании часто смешивают сырье из Кении с сырьем из Индии, Шри-Ланки, Китая, а компании Шри-Ланки добавляют в свои чайные смеси сырье из Китая, Индонезии, Вьетнама. Американские и российские частотрговцы используют в своих купажах аргентинский чай. Лишь Китай и Япония сохраняют традиционные сорта своих зеленых и красных чаев и демонстрируют свою самодостаточность, избегая подмешивания импортного сырья.

Страны — производители чая

В современном мире выращивание и производство чая налажено более чем в тридцати странах Азии, Африки, Америки, Европы, а также в Австралии. Наиболее крупные производители чая — Китай, Индия, Шри-Ланка, Кения, Индонезия, Япония, Тайвань, Вьетнам, Малави, Танзания, Турция, Аргентина.

В Китае чайными являются провинции Цзянси, Аньхой, Сычуань, Хубэй и южнее — провинции Чжэцзян, Фуцзянь, Юньнань, Хунань. Подавляющая масса

продукции местных плантаций-кооперативов и крестьянских хозяйств — зеленые чаи всевозможных сортов, изготовленных в духе веками сложившихся традиций. Китайцы часто купажируют их и при этом маркируют не по месту произрастания, а по методу производства и качеству. Красные чаи изготавливают преимущественно в провинциях Фуцзянь и Чжэцзян. Поражает цифра — восемь тысяч разновидностей китайского чая, разделяемых на пять типов по методу изготовления, на два сорта качества, на четыре листовых градации и на 200 наименований по месту произрастания.

Производство чая в Китае масштабно и исторически ориентировано, прежде всего, на потребление его самими китайцами, поскольку они не мыслят себя без чая. Этим и объясняется особенный ассортимент китайских чаев. В то же время к началу XXI в. при годовом производстве чая свыше 660 тыс. тонн Китай экспортировал примерно 200 тыс. тонн, организуя поставки централизованно, через специальную государственную компанию. Это Национальная корпорация природных продуктов Китая, которая допускает к продаже на мировом рынке лишь несколько десятков стандартизированных сортов. На экспорт идет большая часть черного чая и красного чая (оолонг).

Значительно развито производство чая на Тайване (Формозе), которое возникло там около 300 лет тому назад, когда на остров были завезены чайные саженцы из близлежащей



Китайская плантация



Японская плантация

сю, Сикоку и Кюсю. Почти половина производства чая приходится на префектуру Сидзуока (о. Хонсю), что южнее Токио. Там производят лучший зеленый чай сорта «сенча». А в горах района Удзи, вблизи древней столицы страны Киото, находятся самые древние посадки чайного растения, произведенные буддийскими монахами у подножия горы Хэйдзан еще в IX в. Там выращивают особенно ценные сорта зеленого японского чая «гёкуро». На чайных плантациях занято около 600 фермерских семей. Основная часть производимого в стране чая (около 110 тыс. тонн в год), — а это только зеленый чай — потребляется самими японцами. Еще завозятся партии чая из Китая, Тайваня, Англии.

Обширное и разветвленное чайное дело существует в Индии, где выращивание и производство чая было возвращено англичанами в середине XIX в. В стране сейчас насчитывается 13 тыс. чайных плантаций (их называют также «чайными садами»), на которых трудятся свыше 2

материковой провинции Фуцзянь. Особенно широко налажено изготовление красных чаев, называемых «формозский оолонг» и «пушонг», которые экспортируются во многие страны мира. В ограниченных количествах на экспорт идет также зеленый чай «порок».

В Японии чайные плантации имеются на трех основных островах страны — Хон-

млн человек. Действуют чайные биржи в Калькутте и нескольких других центрах.

Начало чайным плантациям было положено в Ассаме, где использовалась ассамская разновидность чайного растения. Вскоре стали возникать плантации в соседнем горном Дарджилинге, в Качаре и Силете, позже — на юге Индии в Нилгири. В наше время особенно широко известны чай Ассам, Дарджилинг и Нилгири с их ярко выраженными индивидуальными особенностями. Две тысячи плантаций Ассамы, раскинувшихся по обе стороны долины реки Брахмапутра, дают более половины чайной продукции страны (около 500 тыс. тонн), и это в основном черный чай, причём высокого качества. Значительная его часть — гранулированный. Знатки чая особенно выделяют продукцию Верхнего (Северного) Ассамы.

Сорт «Ассам» зарекомендовал себя столь высоко, что входит в коллекции чаш многих крупных чайных компаний. Он также широко используется при составлении некоторых классических рецептов чая. Особенно



Плантация Ассам



Плантация Дарджилинг

ценился второй, летний сбор листа, который дает ароматный и насыщенный цветом настой.

Чайный район Дарджилинг, отстоящий на запад от Ассама и примыкающий к снежным вершинам Гималаев, отличается особенными высокогорными чаями, которые производятся из сборов листа китайского чайного куста или его гибрида на основе ассамского дерева. Плантации расположены на высоте 2000 м и более над уровнем моря, вследствие чего они испытывают зимой низкие температуры и дают лишь три сбора листа в году. Почти весь сбор используется для приготовления черного рассыпного чая «ортодокс», причем очень высоких сортов. Особенно славится первый, апрельский сбор, который отличается интенсивным, ярким, бархатистым настоем, напоминающим медово-розоватистым оттенком вкуса и аромата. Он расходуется на чайных аукционах по немыслимо высокой цене и доставляется покупателям на самолетах буквально в считанные недели после

изготовления. К нему пристало название «шампанского чая». Большим спросом пользуется и «Дарджилинг второго сбора» (май—июнь), который дает насыщенный настой с фруктовым вкусом, менее вяжущим, чем у первого сбора.

Чайные плантации Нилгири, окруженные тропическими лесами, располагаются в основном на высотах 1500—1800 м у гряды Голубых гор и дают большие сборы листа, из которого производят в год около 200 тыс. тонн сухого чая. Связано это с тем, что плантации находятся в зоне муссонных дождей, обеспечивающих активный рост новых побегов дважды в году. Чай с этих плантаций рассматриваются, за некоторыми исключениями, как продукция среднего качества и более всего идут в смеси.

Уже более столетия индийские черные чай разных сортов радуют россиян всем своим богатством вкуса и аромата, в чистом виде и в смесях с другими чаями.

Производство чая на острове Цейлон (государство Шри-Ланка) создавали также англичане, которые после массовой гибели там кофейных деревьев в 70-х годах XIX в. стали перепрофилировать плантации на чайные. Использовался опыт уже налаженного чайного дела в соседней Индии, в результате чего производство чая быстро росло и стало основой экономики острова. К началу XXI в. его производство превысило 300 тыс. тонн.

Большинство плантаций расположено в горных райо-



Шри-Ланка. Плантация

нах юга острова на высотах 1000–2700 м над уровнем моря. Выделяются шесть чайных районов, и все они лежат к востоку и югу от столицы Коломбо: Нувара Элья, Ува, Димбула, Канди, Галле и Ратнапутра. Лучшие чаи получают на высокогорных плантациях Нувара Элья, где зимний сбор чая именуют «шампанским», а также на восточных склонах гор района Увы и на плантациях Димбулы. Россияне, еще в начале XX в. оценившие достоинства цейлонских чаев, стали в последние годы одним из основных их потребителей.

В число крупнейших мировых производителей чая уже не один десяток лет входит Кения, где чайные плантации закладывали в начале XX в. те же англичане. Главным районом чайных плантаций служит кенийское высокогорье (1600–3000 м над уровнем моря), орошаемое дождями, которые постоянно формируются над близлежащим озером Виктория. Качественный, очень крепкий и «наваристый» черный чай Кении, — а объемы его производства колеблются в пределах 260–295 тыс. тонн в год — почти полностью идет на экспорт, поскольку его потребление в стране крайне невелико. Качественный кенийский чай постоянно закупается российскими чайными компаниями для использования в смесях.

Значительно развито чайное производство в отстоящих к югу от Кении Объединенной Республике Таизания (25–30 тыс. тонн в год) и в Республике Малави (более 45 тыс. тонн). Оно организовано также на плоскогорьях, где чайным посадкам благоприятствует влага, формирующаяся над близлежащими озерами. Здесь производится черный чай, близкий по характеристикам к цейлонскому, «ортодокс» и «СТС», который почти полностью идет на экспорт.

Чайное дело значительно развито в ряде других государств Африки: Республике Бурунди, Руанде, Уганде, Эфиопии, Республике Камерун, Зимбабве, Мозамбике,

Мадагаскаре, Маврикии, где оно служит важной статьёй экспорта, а также в ЮАР, где собственное потребление чая столь велико, что его даже импортируют.

Исторически давним и развитым является чайное производство Индонезии, которое зарождалось по инициативе голландцев еще в начале XVIII в. Наибольшие площади заняты чаем на Северной Суматре и Яве. В последние годы развиваются плантации и на Сулавеси. Производство чая достигает 160 тыс. тонн в год, из которых только 40 тыс. составляет зеленый чай, потребляемый в основном внутри страны, а 120 тыс. — черный чай, листового и гранулированный («СТС»), который идет на экспорт. Черный чай Северной Суматры достаточно широко известен. Его отличают весьма высокие показатели по вкусу и аромату.

Значительные партии индонезийского черного чая, листового и гранулированного, поступают в Россию, где этот чай используется более всего для купажа. Известен россиянам также качественный зеленый чай Индонезии.

В ряд ведущих производителей чая встает современный Вьетнам, значительная часть территории которого служила исторической родиной чайного растения. Первые промышленные плантации чая там были заложены еще в 1825 г. французскими колониальными властями, но в годы борьбы вьетнамцев за независимость это производство хирело.

Рост производства чайной продукции после окончания американской агрессии весьма значителен — Вьетнам полностью обеспечивает собственные нужды и наращивает из года в год экспорт, прежде всего, черного чая. Внутри страны потребляется в основном зеленый чай, причем его отличает высокое качество, особенно когда речь идет о чае высокогорных плантаций Севера. В начале XXI в. общее производство превысило 75 тыс. тонн в год и продолжает расти. Основная часть приходится на черный чай (преимущественно чай «СТС»), ко-

торый идет на экспорт. Значительное количество вьетнамского чая поступает и на рынок России, где усилиями вьетнамской национальной корпорации чая «Винайти» создана российская компания «Бадии». Вьетнамские черные и зеленые чай под торговой маркой «Ориентал драгон» быстро завоевывают симпатии российских чаеманов.

Заслуживает внимания объемное производство чая на плантациях **Турции**, население которой привычно к черному чаю не меньше, чем к кофе. К началу XXI в. объем производства превысил 110 тыс. тонн в год. Однако качество производимого листового черного чая (близкого к грузинскому чаю) не выходит за рамки обычного.

Стабильное, хотя и незначительное по масштабам производство чая налажено в **Иране**, где его потребление велико и требует значительного импорта. Этот чай невысокого качества дает, тем не менее, приятный легкий чайной красноватого цвета, и пить его лучше в чистом виде.

Особо следует сказать о производстве чая в Южной Америке, где оно налажено на промышленной основе в **Аргентине**, **Бразилии**, **Эквадоре** и **Перу**. Аргентина почти весь свой чай невысокого качества (производство составляет около 50 тыс. тонн в год) экспортирует в США и Китай, в последние годы — и в Россию для использования в смесях и для изготовления растворимого чая. Более качественный чай Бразилии находит спрос внутри страны и используется английскими либо другими иностранными компаниями в смесях для чая в пакетиках. На экспорт идет чайная продукция Эквадора и Перу плохого качества. Объемы измеряются несколькими тысячами тонн в год.

Заслуживает внимания чайное дело в **Австралии**, которое развито за последние полвека в штате Квинсленд и

на севере штата Новый Южный Уэльс. Объемы производства составляют менее 2 тыс. тонн в год и продукция (в основном черные чай по технологии «СТС») полностью потребляется внутри страны. Неким продолжением этого чайного дела являются инициированные австралийцами плантации в **Папуа—Новой Гвинее**, где при наличии дешевых рабочих рук они быстро развиваются.

К числу производителей чая следует отнести также **Бангладеш**, **Невал**, **Малайзию**, **Пакистан**, **Мьянму**, **Таиланд** и даже **Азорские острова**.

США имеют в Южной Каролине небольшое чайное производство — плантацию «Чарльстон Ти» на острове Валдмалау, которая является остатком «американского чайного эксперимента» конца XIX в.

Производство чая в **России** начиналось еще в середине XIX в. на Кавказе. По инициативе князя Воронцова в 1847 г. черенки китайского чайного куста были посажены в Батуми, в Олургутском питомнике, где позже предприниматель А.А. Солонцев создал небольшую плантацию. В 1901 г. крестьянин И.А. Кошман заложил чайную плантацию в полектара у селения Солох-Ауд в Краснодарском крае. При советской власти чайное производство стало разрастаться, были созданы государственные плантации в прибрежных Адлеровском и Лазаревском районах. Так появился Краснодарский чай, единственный сорт «русского чая».

За годы советской власти было создано государственное чайное хозяйство в нескольких районах **Грузии** и **Азербайджана**, которое к середине XX в. достигало внушительных размеров. Экономия на импорте качественных чаев, государство форсировало развитие своего чайного производства: в 1976 г. площадь плантаций всего Юга страны составила 76,8 тыс. га, с которых было собрано 375 тыс. тонн листа, причем мехашпическим спосо-

бом, что сильно влияло на качество готового чая. К концу века, особенно после распада СССР, все это чайное дело пришло в упадок.

Производство чая в Краснодарском крае с начала XXI в. стало подниматься: там выращивают и производят «самый северный в мире чай», но объемы производства остаются небольшими. Из 1,5 тыс. га чайных плантаций большая половина требует восстановления.

Даже далеко неполный обзор районов производства чая в современном мире показывает разнообразие этого продукта и его природных характеристик. Это разнообразие многократно возрастает благодаря обилию сортов и марок чая, тем более в фирменных, зачастую экзотических упаковках.

Типы, разновидности, сорта, марки чая

Чай, который мы употребляем и которым наслаждаемся, обязан своим разнообразием не только китайцам, создавшим обилие самых необычных сортов, но и народам других стран, особенно англичанам, уделившим наибольшее внимание черным чаям. Разнообразие сортов и фирменных брендов поражает.

В наши дни производство, продажа и потребление чая приобрели глобальный характер. Как уже отмечалось, мировое производство чая в начале XXI в. приблизилось к 3 млн тонн в год и продолжает расти. Две трети этой массы потребляется в самих странах—производителях чая, прежде всего в Китае, Тайване, Японии, Индии, и около 1 млн тонн поступает на мировые рынки.

Далеко не все из этих стран знамениты своим чаем, чего нельзя сказать об отдельных плантациях, которые производят высококачественные и даже эксклюзивные сорта чая. А чай Азорских островов (всего несколько сот

гектаров плантаций на вулканическом острове Сан-Мигель) представляет собой, скорее всего, лишь экзотику для многочисленных туристов.

Иначе выглядит перечень стран, торгующих чаем. Не все страны—производители чая экспортируют его, коль скоро он активно поглощается внутренним рынком. Некоторые из стран, имеющих свои чайные плантации, такие как Япония, Турция, Иран, Пакистан, ЮАР, постоянно пополняют свой внутренний рынок импортным чаем. Другие страны—производители чая (Шри-Ланка, Кения и несколько других стран Африки, а также Аргентина, Бразилия, Перу, Эквадор) не имеют у себя массового потребителя и ориентируют свою чайную индустрию более всего на экспорт.

Крупнейшими закупщиками чайного товара в начале XXI в. были (в порядке значимости): Англия, Россия, США, Канада, Украина. В числе наиболее важных операторов по чаю на мировом рынке мы видим компании таких стран, которые вообще не выращивают у себя чай: фирмы Англии, Нидерландов, США, Германии, Франции, Дании, Финляндии.

В течение многих десятилетий исключительной в чайном бизнесе была роль англичан, и цены на почти все крупные партии чая определялись, обычно два раза в неделю, на чайном аукционе в Лондоне. Но мировая чайная торговля ширилась, окрепли компании, связанные напрямую с производителями, и в 1998 г. лондонский аукцион чая как таковой закрылся. Осталась, разумеется, торговля чаем через Лондон, как и через Амстердам, Гамбург, Нью-Йорк, Портленд, Сиэтл, Лос-Анджелес, Маунт-Вернон. Значимой при этом стала роль таких центров по продаже чая, приближенных к его производству, как Калькутта и Кочин в Индии, Коломбо и Тринкомали в Шри-Ланке, Джакарта и Медан в Индонезии, Найроби и Момбаса в Кении, а также Сингапур, Иско-

гама, Гуанчжоу (Кантон), некоторые другие. Налажена система торговых сделок по чаю через Интернет. В результате по всему миру распространилась масса сортов и брендов чая, произведенного на плантациях многих стран.

Что касается России, то чайное производство советских времен, рухнувшее почти в одночасье, оставило ее гражданами без отечественного чая привычных сортов. Пустые полки после некоторой паузы стали заполняться импортными чаями, многим неизвестными, и одновременно всевозможными подделками, эрзацами подлинного чая.

Лишь некоторое время спустя новые российские чайные компании, возникшие в 90-х годах ушедшего века, включились в крупные международные операции с чайным товаром и стали предлагать российскому потребителю вполне добротный чайный ассортимент, создавая также свои сорта и марки. Рынок чая в России в начале XXI в. выглядит качественно иным по сравнению с примитивным ассортиментом десятка сортов грузинского, азербайджанского, краснодарского чая, а еще и индийского «со слоником» — символом бывшего дефицита. Ныне обилие в магазинах импортных сортов чая одновременно с массой новорусских чайных сортов озадачивает многих. К тому же появились специальные чайные лавки и прилавки, где предлагается много сортов вразвес, и даже — чайные салоны и клубы.

Возникают разные вопросы, касающиеся как выбора сорта, так и самого существа: какие вкусовые и иные показатели присущи той или иной разновидности и марке чая, как их определять, как грамотно прочитать маркировку чайных ценников и упаковок. Можно слышать и не вполне корректные вопросы, например: «Может ли быть качественным мелкий чай?», «Насколько хорош гранулированный чай или чай в пакетиках?», «Какой чай лучше: индийский, цейлонский или китайский?» и т.д.

Вопросов возникает много, и, чтобы получить на них ответы, необходимо рассмотреть чайный товар, прежде всего по типам, разновидностям, категориям, сортам, а также по основным изготовителям. Именно изготовители и поставщики чая внимательно следят за нашим «чайным настроением» и в значительной степени дирижируют им, навязывая через рекламу свои фирменные бренды.

Прежде всего, следует помнить, что любой из сотен и тысяч чаев, известных в современном мире, имеет в своей основе сбор единственного в ботаническом понимании растения. Местные клоны чайного растения и местные условия играют свою роль, но она не является вполне определяющей. Следовательно, главным можно считать то, как обрабатывается сбор чайного листа и какие характеристики придается ему при этом.



Магазин на Мясницкой

Как было сказано выше, по технологии обработки различаются **четыре основных типа** готового чайного продукта: **черный, зеленый, красный и белый (желтый)**. Далее они, в свою очередь, имеют **разновидности**. Так, черный, зеленый, красный чай могут быть **рассыпными**, в том числе **гранулированными** и **пакетированными**. Некоторые чай могут быть **прессованными** либо **экстрагированными**.

Рассмотрим, прежде всего, **рассыпные чай** (их называют также **байховыми**), как наиболее распространенные. Дело в том, что это название возникло от китайского слова «бай хоа» (белая ресничка) и применялось оно к особо ценным чаям, у которых в россыпи мелькало много похожих на «белые реснички» высушенных, слегка раскрывшихся чайных почек, «типсов», а они-то и придают особенный аромат и вкус чайному напитку. Ныне в порядке рекламы байховым называют чуть ли не каждый сорт чая.

Черные рассыпные (байховые) чай проходят еще один этап деления. В процессе производства на фабрике на самом заключительном этапе сухой лист пропускают через различные сита, в результате чего происходит разделение листа по виду и форме (но не по вкусу или качеству) на две основные **градации**: **листовой чай** (крупный) и **ломаный** (средний). При этом еще остаются **высевки, крошка** (чайная пыль).

Градация имеет значение при заварке чая. В силу того, что время формирования настоя чая по его крепости, вкусу и аромату зависит от размера засыпанного в чайник листа, весьма важно, чтобы чайки были одного размера. Соответственно для каждой градации устанавливается и оптимальное время для заваривания чая.

Градация сама по себе, разумеется, не служит гарантией качества. Сборы листа могут сильно отличаться в зависимости от природных условий, сезона и даже четкости технологического процесса. Поэтому готовый продукт

проходит дегустацию и ему присваивается номер. Первый номер, вполне понятно, означает высокое качество.

Международная торговля чаем на протяжении нескольких веков внесла еще более глубокое деление чаев, введя внутри градаций также ряд **категорий**. На первый взгляд может показаться излишним углубляться в эту торговую терминологию, тем более что она звучит малопонятно и даже экзотично. В перечнях категорий чая постоянно мелькают пришедшие в свое время из Китая слова «оранж пеко» и «пеко», а также английские слова «флаури» (цветущий или насыщенный цветами), «голден» (золотистый), «типпи» (наполненный типсами, т.е. почечками), «файнест» (наилучший), «спешл» (специальный), «брокен» (ломаный).

Проявим, однако, терпение. Для прочтения в каталоге или на упаковке чая всей необходимой информации о его сорте весьма полезно понимать суть этих терминов, что совсем несложно. Мы уже ознакомились с тем, что сборщики чая на плантациях срывают обычно классическую «флеш» — почку с двумя листочками, и что сами почки именуются «типсами». Первый из двух листочков китайцы называли «оранж пеко», а второй — «пеко». Далее англичане и голландцы, как первые законодатели чайной моды в Европе, присваивали своим замысловатым чайным смесям столь же замысловатые названия с использованием приведенных выше английских слов. Для удобства они создали также английскую аббревиатуру из первых букв этих слов. Приведем теперь **категории**, которые были установлены еще сотню лет назад в градации **листовой чай**.

Флаури Оранж Пеко (FOP). Чай, состоящий из типсов с первым только что развернувшимся листочком, что ставит его на высокий уровень качества.

Голден Флаури Оранж Пеко (GFOP). Тот же чай, что и «FOP», но с добавленными в него «золотистыми типсами», что делает его еще более качественным.

Тиши Голден Флаури Оранж Пеко (TGFOR). Тот же «FOR», но с еще большим содержанием «золотистых тишсов».

Файнест Тиши Голден Флаури Оранж Пеко (FTGFOR). Это — еще более превосходная степень чая «FOR».

Специл Файнест Тиши Голден Флаури Оранж Пеко (SFTGFOR). Специальный, «исключительный» чай из всех чаев категории с буквами «FOR».

Оранж Пеко (OP). Чай состоит из длинных заостренных листьев, которые крупнее, чем в чае «FOR». Сбор, из которого он изготовлен, проводился уже после раскрытия верхушечных почек (тишсов), и в нем почти нет тишсов.

Пеко (P). Чай состоит из листьев, которые в отличие от листьев в чае «OP» короче и грубее.

Флаури Пеко (FP). Это также листовый чай, но листья скручены в шарик.

Пеко Сушонг (PS). Чай состоит из еще более коротких и жестких листьев (не самых верхних), чем листья в чае «P».

Сушонг (S). В этом чае крупные зрелые листья скручены по длине и имеют вид грубых обтрепанных кусочков. А китайское слово «сушонг» применяется еще к особому китайскому «конченому чаю».

Обратим теперь внимание на традицию **ломаный чай**. Его называют также **резным**, и он имеет следующие категории.

Голден Флаури Брокен Оранж Пеко (GFBOR)

Голден Брокен Оранж Пеко (GBOR)

Тиши Голден Брокен Оранж Пеко (TGBOR)

Тиши Голден Флаури Брокен Оранж Пеко (TGFBOR)

Флаури Брокен Оранж Пеко (FBOR)

Брокен Оранж Пеко (BOR)

Брокен Пеко (BR)

Брокен Пеко Сушонг (BPS)

Перечисленные выше ломаные чаи, как это следует из их названий и аббревиатуры, перекликаются по своим показателям с категориями, приведенными в традиции листового чая. Однако все это — большие физические показатели, которые не являются единственным мериллом качества чая, а оно, как отмечалось, зависит от многих факторов. И здесь на первый план выходит фигура особого специалиста по чаю — опытного дегустатора, именуемого **титестером**.

Именно титестер, а это редкая снениальность, является судьей всех качеств чая и магом, по рекомендациям которого составляют из многих партий чайного полуфабриката смесь, **купаж чая**, соответствующий определенному сорту, наименованию, фирменному бренду. Широко известные сорта чая от именитых английских чайных домов сплошь и рядом составляются из сложных комбинаций индийского, кенийского, цейлонского, китайского либо аргентинского чаев. Именно это затрудняет разговор о том, лучше ли индийский чай китайского, цейлонского или кенийского. Не говоря уже о том, что существуют убежденные приверженцы, скажем, только китайского чая, но... о вкусах не спорят.

При оценке чая учитываются в совокупности вид, цвет, аромат сухого чая и приготовленного из него напитка и, разумеется, вкус напитка. Титестер рассматривает общий вид сухой чайной массы, форму чаюнок до заварки и форму разваренного листа, дегустирует напиток. Аромат и вкус являются основными при оценке качества чая, однако вид чая как товара также входит в число стандартов. Важный показатель — свежесть чая, отсутствие предели и затхлости.

К числу расесынных (байховых) относят ныне **трапулированные чаи**, которые изготавливаются по технологии «СТС», они могут быть черными, зелеными, красными.

Следует упомянуть и другие градации рассыпных чаев — **высевки** и **крошку** (чайную пыль). Эти градации по своим показателям идентичны соответствующим градациям листовых и ломаных чаев. Отсюда и названия: **Оранж Фанингс (OF)**, **Брокен Оранж Пеко Фанингс (BOPF)**, **Пеко Фанингс (PF)**, **Брокен Пеко Фанингс (BPF)**, **Пеко Даст** и **Ред Даст (RD)**, **Файн Даст (FD)**, **Голд Даст (GD)**, **Супер Ред Даст (SRD)**, **Супер Файн Даст (SFD)**, **Брокен Микст Фанингс (BMF)**. В данном контексте слово «фанингс» означает «отсев», «высевки», слово «даст» может обозначать крошку, но буквально переводится как «пыль», а «файн» — «мелкий», «супер файн» — «очень мелкий».

Перечисленная выше продукция в качестве полуфабриката идет в основном на изготовление чая в пакетиках. Некоторая ее часть используется для подмеса в ломаные чаи, чтобы улучшить их качественные показатели, а также при изготовлении прессованных чаев. Следует снова подчеркнуть, что все категории имеют происхождение, идентифицированное соответствующим буквенным обозначением. Следовательно, чайные высевки и крошка, образовавшиеся на фабрике при изготовлении чая высокой категории, будучи расфасованы в столь же качественные пакетики разовой заварки и к тому же запаяны для сохранности в индивидуальные конвертики, могут при заваривании дать весьма качественный по вкусу и аромату настой.

Подобным же образом высевки, образовавшиеся при изготовлении листовых и ломаных чаев высокой категории, могут, если их подмешать в листовый или ломаный чай низкой категории, значительно улучшить его вкус и аромат.

Приведенные выше буквенные обозначения категорий черного чая являются в торговых операциях важной информацией о той или иной партии. Солидные фирмы

часто наносят эти обозначения и на этикетки при розничной продаже чая, что весьма полезно для ценителей хорошего чайного напитка. Это особенно характерно для упаковок из Англии и Шри-Ланки.

Обратимся к **зеленым рассыпным (байховым) чаям**, которые в части терминологии не обременены английской аббревиатурой и в основном остаются традиционно китайскими, хотя их ныне готовят также во многих других странах. Как и черные, зеленые чаи делятся в основном на две категории: листовые и ломаные. Но более всего они различаются по скрученности листа, что само по себе предопределяет многообразие сортов.

Лист может быть скручен вдоль своей оси и тогда он приобретает вид слегка согнутой сухой травинки. Но он может быть также скручен поперек и превращен в «горошину», а то — в «каперс», или «дробинку». В торговле эти чаи соответственно называют «жемчужным», «каперсным» и «порохом». О последнем следует сказать, что, если при изготовлении использовался совсем молодой лист, из него в результате скручивания получается «булавочный порох». Лист может быть сплюснен, и полученный в результате чай называют «плоским».

Необычные замысловатые формы чаинок в разных сортах китайского зеленого чая породили и не менее замысловатые названия: «Серебряные иглы», «Серебряный пик с высоким мостом», «Ворсистые пики горы Хуаншань», «Сладкая роса с горы Мэн Шань», «Дождевой чай», «Белый пион» и т.п. Все эти сорта имеют свои отличия, которые были предопределены как особенным методом скручивания и обработки листа, так и местными особенностями чайного растения, временем сбора.

С многообразием китайских зеленых чаев можно познакомиться, как правило, только в специальных магазинах или чайных салонах. Обычно же в широкой продаже выбор невелик. В основном, это листовый зеленый

чай, «сплюснутый чай» под названием «Лунцзин» и чай «Пушечный порох». Часто зеленый чай ароматизирован жасмином. Такой и подобный чай готовят не только в Китае, но и в Шри-Ланке, Индонезии, Вьетнаме, ряде других стран. Он присутствует в каталогах известных английских, французских, американских фирм. На российских прилавках имеется зеленый чай в расфасовке самых разных российских чайных компаний.

Рассматривая разновидности чая, необходимо упомянуть о **прессованных чаях**, которые все еще имеют хождение, особенно в некоторых районах юга и востока России. Это — чай кирпичные, плиточные, а также таблетированные, которые в зависимости от метода обработки листа могут представлять собой черный или зеленый чай.

На прессовку кирпичного чая идет самый грубый чайный материал листа, включая веточки. Он по сей день популярен среди калмыков, бурят, тувинцев, которые варят его с молоком, животным жиром и солью, как суп. Плиточный — более качественный и состоит только из сухого ломаного листа, который сформирован в очень плотные брикеты, тисненные обычно с лицевой стороны рисунком и наименованием. На изготовление таблеточного чая идет обычно чайная крошка и «пыль», его форма может быть самой различной, в том числе в виде «пирожка».

Заметное распространение находят **экстрагированные чаи**, которые получаются благодаря новейшим технологиям методами выпаривания или вымораживания чайного настоя. На их приготовление идут, как правило, самые рядовые сорта чая. Такой чай получил применение в кондитерском производстве, а также находит потребителя среди тех, кто любит брать в путешествие крошечную упаковку с кристалликами чая, которые можно немедленно растворить в любой воде, даже холодной, и этим удовлетворить свою потребность в чае.

В развитых странах Запады на протяжении последних десятилетий неуклонно росло внимание к здоровому образу жизни и здоровому питанию, в связи с чем производители чая стали расширять производство декофинированных чаев. К настоящему времени многие крупные чайные дома предлагают основной набор широко известных сортов в декофинированном варианте, более всего в виде фильтр-пакетиков разовой заварки. Растет производство бутилированных готовых чаев для употребления в холодном виде.

Столь же активно развивается и производство «органических чаев», которые также выражены в уже известных сортах, но произведены на эксклюзивных плантациях в Индии, Шри-Ланке или Кении в особо экологически чистых условиях и без применения гербицидов, пестицидов и вообще какой-либо «химии».

Такова общая картина того, что представляет собой многообразие чаев с их типами, разновидностями, категориями и подводит к более конкретному решению о выборе чая по его фирменным брендам и сортам.

3. ЗНАМЕНИТЫЕ БРЕНДЫ И СОРТА ЧАЯ

Фирменные каталоги свидетельствуют, что на выбор нам предлагаются тысячи сортов чая от многих десятков компаний, создающих к тому же постоянно новые чайные серии. Поэтому рассмотреть в деталях все, что содержится в этих сериях, а тем более дать характеристику многочисленных недавно возникших сортов нереально, особенно с учетом новых компаний, которые подчас не могут обеспечить стабильность поставок и стабильность показателей своих сортов. Признаем, что в действительности разнообразие предлагаемых чаев по их показателям не столь велико, как представляет его реклама.

Остановимся на том, что можно назвать «классикой чая», во многом воспроизводимой ныне в брендах новых названий. Эта классика складывается из трех источников. Прежде всего, в том, что касается зеленых, красных и белых (желтых) чаев, непререкаемый авторитет остается за китайцами, создавшими и совершенствовавшими свои сорта много столетий. Это богатая чайная палитра.

Столь же высок успех японских чайных сортов. Пусть их число невелико, но качество всех сортов и их уникальность оттачивались не одно столетие.

Третью группу составляют черные чаи, которые пленили англичан еще в XVIII в. и побудили их создавать свои чайные производства в Индии, на Цейлоне, в ряде стран Африки. В сотворении чайных сортов приняли участие также голландцы, французы, немцы, американцы. При этом на плантациях вне Китая и Японии создавались также некие «дженерики», а то и «клоны» популярных китайских и японских чаев.

Свою лепту в создание особенных сортов чая внесли в свое время российские чаесторговцы, которые более столетия разнообразили сорта китайского чая собствен-

ными добавками и ароматизаторами. Бурные события XX в. надолго прервали это творчество, но дух эксперимента сохранился. А в последние годы россияне вновь знакомятся с «русским караванным чаем», история которого восходит к эпохе императрицы Екатерины II. Этот чай по сей день воспроизводят по старым рецептам несколько английских, американских и других чайных компаний.

Остановимся подробнее на всех трех группах.

Прежде всего, интересны подлинные **китайские зеленые, красные, белые, желтые чаи**. Они в возрастающем количестве и ассортименте поступают в Россию непосредственно из Китая и продаются в чайных салонах и со специальных прилавков. Поступает также немало копий таких чаев, изготовленных в Индии, Шри-Ланке, Индонезии, Вьетнаме, Кении, других странах. На все эти чаи не распространяются буквенные обозначения категорий, которые применимы к черным чаям. Их следует запоминать по собственным названиям, подчас загадочным и даже поэтическим.

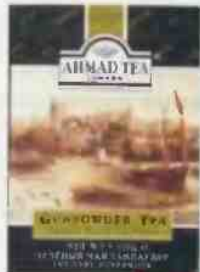
В Москве большой выбор чаев, поступающих непосредственно из Китая, можно видеть в Клубе чайной культуры и в салонах-магазинах чая «Чудеса Поднебесной». Там обстоятельно расскажут о предлагаемых сортах чая и методах приготовления настоя, посвятят в сам ритуал китайского чаепития — знаменитую чайную церемонию «кун-фу». Некоторые сорта китайского зеленого чая, особенно жасминного, а также красного чая «оолонг» — весьма доступного по цене и в то же время качественно — можно найти в супермаркетах и в специальных чайных киосках. Значительный выбор китайских чаев, а также японский зеленый чай представлены на прилавках «Русской чайной компании» и компании «Форсман».

Много зеленого чая из Китая завозит в Россию крупная петербургская компания «Орими Трейд», которая

имеет контакты с плантациями провинций Аньхой, Гуандун, Сычуань, Хубэй, Хунань, Цзянси, Цзянсу, Чжецзян, Юньнань. Под ее торговой маркой «Принцесса Ява» представлены китайский зеленый и красный чай, а также вьетнамский высокогорный зеленый чай. Компания «Люта» поставляет в российские универсамы упаковки красного чая («оолонг») и особого лечебного чая «Пуэр» (Pu Erh).

Зеленые китайские чаи значатся в каталогах английских компаний «Твайнингс», «Ахмад ти», «Ньюби». Зеленый чай нескольких видов можно найти в прайс-листах ланкийских компаний «Дилма», «Джафферджи бразерс», «Кволити» и др., которые производят его из местного чайного сырья на Цейлоне. Показательно, что за многие столетия китайцы создали такое обилие всевозможных сортов чая, особенно зеленого, что о них до сих пор пишут специальные трактаты. В современном Китае усилия властей как-либо регламентировать и классифицировать множество разновидностей и сортов чая увенчались лишь тем, что «официально признанными» сделали примерно полторы сотни сортов, которые и предлагаются на внешние рынки.

К числу наиболее знаменитых зеленых китайских чаев относят чай «Лунцзин» (Lung Chin), он же «Колодец дракона», который имеет еще особенный сорт, именуемый «Наилучший колодец дракона» (Supreme Dragon Well). Также знамениты «Жемчужный чай Тюча» («Пушечный порох»), слабоскрученный чай «Хунчи». Каждый отличается внешне по форме и скрученности в сухом виде, но не в меньшей степени их индивидуальность проявляется при заваривании, что определяет особенности получаемого настоя. Цвет настоя может сильно различаться: от темно-коричневого до светло-зеленого или даже почти бесцветного. Аромат бывает очень сильным, ярким или почти неуловимым. Велика и вкусовая гамма:



Пушечный порох



Оолонг



Японский чай



Пуэр



Лансанг Сушонг



Караван с чаем из Китая

настой может быть мягким и сладковатым или же острым и даже жгучим, а то напоминать вкус миндаля, жареного каштана, сливы, парного молока.

Велико разнообразие сортов жасминовых зеленых чаев, производимых в разных провинциях Китая и также отличающихся друг от друга формой листа и его скрученностью, не говоря уже о цвете и вкусе настоя. Жасмин растет в Китае в изобилии, и его цветки добавляют сплошь и рядом в сбор чайного листа, причем уже в процессе сушки, в результате чего чай буквально напитывается запахом жасмина. Применяют самые разные методы ароматизации, используя лепестки роз, цветки лотоса, сливы, гардении, орхидеи и т.д. Порой к этому прибегают, чтобы таким образом улучшить показатели не слишком качественного чая.

Распространено суждение, согласно которому сорта чая Южного Китая, особенно провинций Фуцзянь и Юньнань, где собирают наиболее крупный и сочный лист, можно сравнивать, если пользоваться терминологией виноделов, с «бургундским». Соответственно, чай таких северных провинций, как Аньхой, Цзянсу, Сычуань, где лист чая мельче и суше и его сборы реже, дает продукт, сравнимый с вином типа «кларет».

Красные чаи, поступающие в Россию из Китая, известны под названиями «оолонг» или «улунский», а также «Черный дракон». Они дают ярко выраженный целебный эффект, в частности, нормализуют кровяное давление, улучшают работу желудка и кишечника, помогают полным людям снижать вес. Особенно известен чай «оолонг» с горных плантаций района Амой в южной провинции Фуцзянь. Там, на государственной чайной фабрике г. Аньси готовят большое количество чая «Черный дракон» высшего качества, часто — крупнолистового. К высшей категории относят «оолонг», ароматизированный корицей. Его особенно рекомен-

дуют для профилактики и лечения желудочных заболеваний.

На тех же широтах через пролив, на острове Тайвань создано много чайных плантаций, где производят изысканный чай «Формоза оолонг», нередко ароматизированный цветком апельсина, который широко экспортируется во многие страны. В Россию он поступает, в частности, через «Русскую чайную компанию».

Стоит попутно отметить такое достоинство зеленых и красных чаев, которое особенно ощутимо, когда мы пьем чай часто и не по одной чашке в день. Его заварку вместе с листьями можно оставлять в чайнике на протяжении всего дня, доливая в нее, если потребуется, новый кипяток. Это, однако, непозволительно делать с черным чаем, который потеряет свои качества и будет даже вредным, если оставлять его в чайнике вместе с заваренными листьями надолго.

В Россию ныне поступают разные белые и желтые чаи, многие из которых готовят также в провинции Фуцзянь, причем вручную. Особенно ценные из них — «Серебряные иглы» и «Белый пион», а также редкий чай «Серебряный дракон». Там же производят особенный, близкий к черному чай «Лапсанг Сушонг», который состоит из очень крупного листа. Другой особенный чай «Пуэр» (Pu Erh) производят исключительно в провинции Юньнань. В Китае его продают более всего в аптеках, как лекарство.

Зеленые чаи Японии сильно отличаются от китайских по многим свойствам. И заваривают их иначе — несколькими остуженным кипятком.

Совершенно несравненным является японский чай, который используется для освященной веками «чайной церемонии» («Тя-но ю»), проводимой по канонам дзэн-буддизма, как правило, «чайными мастерами» в специальном чайном домике. Это чай «мактя» (Maccha) — по-

рошковый зеленый чай, приготовленный из нежной чайной флешки, почки с двумя листочками. Он отличается запоминающимся ароматом и резким вкусом, сильно бодрит. В ходе церемонии, после нескольких блюд, на освобожденном от посуды столе расставляют предметы для приготовления церемониального чая («кой тя»). Хозяин («чайный мастер») засыпает чай в специальную чайную мисочку, заливает его слегка остуженным кипятком и размешивает бамбуковой метелочкой до состояния кашицы, после чего гости по очереди дегустируют напиток и ведут беседу.

В японской шкале ценностей на высшем месте стоит чай с высокогорных плантаций района Уджи «Гёкуро» (Гуокуро). Но основное место в чайном производстве занимает сорт «Сенча», особенно популярный в Японии и весьма широко известный за ее пределами. В повседневной жизни у японцев в ходу дорогие и недорогие сорта зеленого чая — «Банча», «Генмайча», «Ходзита», «Куки-тя», а также привозные китайские и формозские чаи.

Россияне в начале XXI в. с удовольствием окунулись в японские кулинарные изыски и знакомятся с лучшими японскими чаями в ресторанах, а также в специальных магазинах. Один из них открылся на первом этаже здания московского культурно-развлекательного центра на Новом Арбате, предлагающая весь основной чайный ассортимент, а также японскую чайную посуду.

Достаточно разнообразно представлены сорта **черного чая**. В них проявилось более всего творчество англичан, ставших законодателями моды на черный чай. На эту роль претендует около десятка британских чайных домов с вековыми традициями и историей. Ныне каждая часторговая фирма, воспроизводя в собственном исполнении различные сорта, использует и тщательно охраняет секреты выбора сырья и его производителя, как и секреты самого процесса купажа чая. Но в любом случае

перечень наиболее «знатных» сортов от «Твайнингс» и нескольких других старейших чайных домов Англии остается для многих особенно высоким стандартом, стабильным по показателям.

Предлагаем познакомиться с наиболее известными и популярными чайными сортами, творцами которых явились китайцы, японцы и англичане.

Зеленый китайский чай «Лунцзин» («Колодец Дракона»)

Происхождение этого чая связывают с древними монастырскими чайными плантациями вокруг озера Сиху близ Ханчжоу (юго-восточная провинция Чжецзян). Свое название он получил от местного буддийского монастыря «Колодец Дракона» (Dragon's Well). Существует легенда о том, как местный монах молил дракона, жившего в глубоком колодезе, оросить окрестные поля с засыхающим урожаем, и был удостоен такой милости.

«Лунцзин» можно считать наиболее известным и дорогим чаем. Его называют весенним: сбор листа проводится до начала первых весенних дождей. Лучшие его сорта (их насчитывают до тринадцати) дает сбор листа с плантаций у пика Льва: собирают только почку с одним полураспустившимся листочком. Другие сорта изготавливают из весеннего сбора почек с двумя проклюнувшимися листочками. Готовят этот чай вручную, следуя многовековой традиции. Весь процесс сортировки, скручивания, подсушивания флешки контролируют опытные мастера, соблюдая все строгие каноны. Упаковывают его особенно тщательно, чтобы сохранить всю свежесть и аромат.

В готовом виде этот плоский, как бы «расплюсценный» чай напоминает россыпь гладких, полированных семян изумрудного цвета. При заваривании «семена»

распускаются и проявляются в виде почти нетронутой почки с кусочком листочка. «Лунцзин» высокого сорта дает прозрачный настой нежного изумрудного цвета с ярким насыщенным вкусом. Его отличает густой аромат, подобный аромату орхидеи. Важно строго соблюдать правила: заваривать слегка остуженным кипятком (85° С) в безукоризненно чистой посуде и в помещении без посторонних запахов, соблюдать рекомендованное время настаивания чая (3–4 минуты). Можно заваривать несколько раз.

«Лунцзин» считают «праздничным чаем», которым приятно угостить гостя, особенно ценящего чайный напиток. Пить его следует в чистом виде, наслаждаться его деликатным вкусом можно в любое время дня.

В России XIX в. этот чай был широко известен и популярен под названием «Императорский лянсин». В XX в. на протяжении многих лет он был недоступен массам россиян, но в XXI в. некоторые его сорта можно обнаружить в ряде чайных салонов и лавок, особенно специализирующихся на китайских чаях.

Зеленый чай «Жемчужный» («Пушечный порох», «Тюча»)

Этот китайский чай завоевал популярность в Западной Европе и в России еще в конце XVIII в. Сами китайцы называли его «Жемчуг», россияне знали его как «Жемчужный». Англичане и голландцы дали ему наименование «Пушечный порох», потому что вид гранул серо-зеленого цвета напоминает порох, изобретенный также китайцами.

Лучшие сорта чая «Пушечный порох» (это наиболее распространенное в мире название) поступают с плантаций провинции Аньхой к северо-западу от Шанхая. Из-



Королевский жасмин



Желтый чай



Пуэр



Цейлон Ува



Ассам



Дарджилинг



Лапсанг Сушонг



Белый чай

вестны несколько градаций, в зависимости от сбора. Изысканным считается более мелкий чай «Булавочный пушечный порох» (Pinhead Gunpowder). Производят такой чай и на Тайване как «Формозский пушечный порох». В России упаковки чая «Пушечный порох» можно найти в коллекциях чаев компаний «Твайнингс», «Ахмад», на прилавках «Русской чайной компании», «Надин», «Форсман», в московских чайных салонах. Готовят его и с цветочными добавками.

При заваривании (не более 3–4 минут) чай дает легкое тонизирующее действие почти янтарного цвета. Вкус чая несколько терпкий с горчинкой, очень характерный для китайских зеленых чаев. Чай прекрасно освежает в жаркий день. Пить его лучше всего в чистом виде, можно в процессе трапезы.

Зеленый чай «Ворсистые пики горы Хуаншань» («Хуаншань Маофэн»)

Этот китайский чай, названный в честь самой высокой вершины восточного Китая, начали выращивать на местных плантациях, он получил известность еще при династии Мин (1368–1644 гг.).

Сбор чая проводят ранней весной и обрабатывают непременно в тот же день, чтобы чайная флеш не потеряла свежести и аромата. «Маофэн» делят на три высших сорта, а также на первый, второй и третий сорта. В россыпи высокосортного чая «Маофэн» листочки золотисто-желтые или цвета слоновой кости, все одного размера, неповрежденные, с прорисованными прожилками. По форме они напоминают воробьиные язычки. При заваривании получается прозрачный и крепкий насыщенный настой, слегка сладкий, с цветочным ароматом.

Ввиду деликатности чая следует строго соблюдать время его заваривания (не более 3–4 минут), причем несколько охлажденным кипятком (85° С). Можно заваривать до трех раз.

Чай «Маофэн» входит в коллекцию элитных сортов чая «Русской чайной компании», его можно приобрести в салонах чая «Чудеса Поднебесной».

Белый чай «Белый пион» (Pai Mu Tan)

Лучшие сорта этого чая получают на плантациях провинции Фуцзянь (юго-восток Китая), готовят из самых верхушек чайной флеш, собранной ранней весной. Чай «Белый пион», как любой белый, готовят вручную. Собранную чайную флеш подвяливают, сушат, не допуская ферментации, и этим обеспечивают сохранность всех природных качеств продукта.

Этот редкий и в то же время широко известный чай приобретают часто для проведения китайской чайной церемонии «кун-фу», когда пьют его из маленьких чашечек и заваривают несколько раз. Настаивают в первый раз менее минуты, увеличивая время настаивания при последующих заварках. Настой этого чая бледный, прозрачный, очень ароматный в первой заливке. Наиболее сильно вкус, слегка вяжущий и бархатистый, ощущается во второй и третьей заливках.

В Москве имеется несколько мест, где проводятся чайные церемонии «кун-фу», в частности, в Клубе чайной культуры сада «Эрмитаж», и там можно также приобрести чай «Белый пион», как и соответствующие чайные аксессуары. Найти его можно и на прилавках «Русской чайной компании».

Белый чай «Серебряные иглы» (Silver Needles)

Этот чай готовят также в провинции Фуцзянь. Чайную флешь собирают в течение не более чем двух весенних дней и только в сухую погоду, чтобы соблюсти стандарт особого качества. «Серебряные иглы» относят к числу наилучших белых чаев. Для изготовления этого чая берут самые нежные весенние молодые листочки, на которых еще видны серебристо-белые ворсинки. При подсушивании они сворачиваются в подобие иголок и придают серебристый цвет всей чайной россыпи.

Чай имеет тонкий цветочный аромат. При заваривании, как правило, на церемонии «кун-фу», получается бледно-желтый настой, который при второй-третьей заливке радует особенно приятным мягким сладковатым вкусом.

Этот чай можно увидеть и приобрести на прилавках «Русской чайной компании», в салонах «Чудеса Поднебесной» и в других специализированных салонах китайского чая.

Китайский «Оолонг» («Черный Дракон», «Улунский»)

Относится к типу красного чая, т.е. полуферментированного. Производят его более всего в провинции Фуцзянь, на юго-востоке Китая, и на Тайване, где такой чай называется «Формоза Оолонг». Используется обычно крупный и средний по размеру мясистый чайный лист.

Процесс изготовления чая с широким применением ручного труда включает несколько стадий прожарки ли-

ста. Сорты отличаются размером листа, разной степенью его ферментации, методом скручивания и прожарки. Один из менее ферментированных сортов — «Дундин Улун» («Морозный Пик»), наиболее ферментированный — «Байхао Улун» («Белые Ворсинки»). Ценится слабо ферментированный формозский «Оолонг», названный «Почонг».

Широко известен сорт «Тегуаньинь», который производят в уезде Анси (провинция Фуцзянь), где его начали культивировать со времен династии Тан (618—907 гг.). Крупный сочный лист местных чайных кустов особенно подходит для «Оолонга». На протяжении веков китайцы особо ценят этот чай как целебный, указывая, что в его состав входит до 400 ценных для организма веществ и витаминов. Его особенно рекомендуют гипертоникам. «Тегуаньинь» в Китае предлагают на праздничных семейных церемониях.



Китаянка сушит чайный лист

На изготовление оолонгов идут все четыре сбора листа, однако, лучшим считается осенний сбор с высокогорных плантаций. У высокогорного «Тегуаньинь» чайники крепкие, тяжелые, слегка изогнутые и блестящие, с красноватыми прожилками и легким белым пушком.

Заваривают эти чай чуть остывшим кипятком и настаивают в зависимости от градации от 2 до 10 минут. Настой получается янтарных тонов с терпким вкусом и сильно выраженным ароматом: у одних сортов аромат полевых цветов, у других — аромат и вкус поджаренной корочки черного хлеба. Заваривать чай можно несколько раз, даже устраивая на несколько часов перерыв. Пить лучше в чистом виде.

Оолонги Анси и Тайваня присутствуют в каталогах «Русской чайной компании», компании «Надин», а также в ассортименте ряда московских чайных салонов. Компания «Люта» предлагает упаковки «Оолонг Черный Дракон» и «Крупнолистный Оолонг».

Китайский чай «Лапсанг Сушонг» (Lapsang Souchong)

Это своеобразный, неполно ферментированный чай, близкий к черному. Популярный в Китае, он получил широкое распространение в мире, прежде всего, благодаря компании «Твайнингс», которая давно включила его в свою коллекцию.

Выделяют его из больших листьев в провинции Фуцзянь, где лист особенно крупный и сочный. Кроме того, чайные плантации там расположены на землях, богатых минералами, которые придают особенный вкус настою этого сорта чая. Многократную сушку листа с периодами охлаждения для ферментации проводят в

больших сковородах над костром из сосновых поленьев и шишек. В результате лист насыщается, как бы ароматизируется, стойким запахом дыма.

Через пролив от этих земель, на острове Тайвань, «Лапсанг Сушонг» готовят по аналогичной технологии и в больших объемах. Также выделяют еще более «смолистый» его сорт, названный «Тарри Сушонг» (буквально — «Дегтярный Сушонг»). В результате получают грубый на вид сухой лист совершенно черного цвета с неровными краями.

Заваривают чай горячим кипятком и настаивают 4–5 минут. Ценители этого «мужского чая» считают, что он «обладает пикантным ароматом, передающим не только запахи дыма и древесины, но и интенсивные запахи сладкого имбиря и карамели, вкус которых сохраняется надолго». Чай хорошо подходит к шашлыкам на природе, трапезе с острыми блюдами и после нее. Употреблять его лучше в чистом виде, хотя ломтик лимона не испортит вкуса.

«Лапсанг Сушонг» присутствует в коллекциях чаев компаний «Твайнингс», «Ньюби», «Сент Джеймсис», «Русской чайной компании», «Надин», а также вразвес — в ряде салонов китайского чая.

Китайский лечебный чай «Пуэр» (Pu Erh)

Чай «Пуэр» — особенный из числа неполно ферментированных чаев. Китайцы производят его в уезде с тем же названием в провинции Юньнань и используют как лечебное средство. В последнее время его стали производить в провинциях Сычуань, Гуандун и Хунань.

Готовят такой чай на протяжении ряда веков по особой сложной технологии, которая держится в секрете. Суть ее в том, что зеленый лист вымачивают в различных

настоях, ферментируют всю массу чайного листа какой-то бактерией, выдерживая эту массу в специальных ямах в течение нескольких лет, после чего обычно прессуют в лепешечки различной формы. Готовят также рассыпной весовой «Пуэр».

В наше время чай «Пуэр» можно приобрести в специальных китайских магазинах, где его продают как прессованный чай в форме чашечек, шариков или больших лепешек. Там дают и толкование лечебных свойств чая.

Российская чайная компания «Люта» предлагает в своей упаковке под названием «Пуэр» рассыпной чай с чаинками черного цвета и среднего размера. Компания предупреждает, что вкус и аромат данного чая «имеют определенную специфику, связанную с самой технологией производства, и некоторым любителям черного чая могут показаться непривычными». Она рекомендует заваривать его в фарфоровом чайнике не менее 5 минут и перед тем, как разливать, помешать. Заваренный чай можно хранить в течение суток. Добавим к сказанному, что напиток отдает прелостью и затхлостью, и это лишний раз напоминает о том, что главными в чае являются его лечебные свойства.

Компания «Форсман» предлагает на своих фирменных чайных прилавках очень приятный чай «Пуэр с жасмином», а компания «Надин» — в чистом виде. В каталоге «Русской чайной компании» имеется «Пуэр» с цветками хризантемы, которая считается «цветком жизни». В виде различных лепешечек его предложат в московском чайном салоне-магазине «Чудеса Поднебесной».

Этот чай рекомендуют для оздоровления организма, снижения уровня холестерина в крови и, особенно, в случаях несварения пищи, диарси, других кишечно-желудочных заболеваний.

Японский чай «Гёкуро» (Gyokuro)

Это лучший японский чай, который называют также «Жемчужная роса». Его выращивают и производят только в горах района Удзи, вблизи древней столицы страны Киото. Там, у подножия горы Хэйдзан, находятся посадки чайного растения, заложенные буддийскими монахами еще в IX в.

«Гёкуро» — особенно дорогой чай, его изготавливают из самых верхушечек чайной флешки. В начале мая, когда набиваются почки, на протяжении примерно трех недель, ряды чайных кустов затеняют от сильных солнечных лучей специальными циновками или тканью. Это способствует накоплению в почках теина («чайного тоника») и делает чай особенно приятным и ароматным. Кроме того, они обогащаются хлорофиллом, который придает готовому чаю насыщенный зеленый цвет. При этом уменьшается содержание танина, что при заварке делает вкус настоя мягким, сладковатым.

Сбор флешки производится вручную или специальными ножницами, после чего сбор немедленно поступает на фабрику. Первым делом его обдают паром в течение получаса с тем, чтобы законсервировать вкусовые и ароматические качества и не допустить ферментации. Только после этого следуют сушка, скручивание и дальнейшая обработка. В готовом виде «Гёкуро» напоминает темно-зеленые иголки.

Японцы приобретают этот чай по случаю праздника и приема гостей и подают после трапезы, а также как аперитив, как освежающий или «очищающий» чай. Заваривают его заметно остуженным кипятком (около 60–65° С) в течение 1–1,5 минут, также заливают повторно. В этом случае температуру воды слегка повышают. При засыпке чая следуют правилу: чайная ложечка на одного человека.

Очень приятный мягкий вкус настоя имеет также легкий аромат свежести.

В России чай «Гёкуро» можно обнаружить только в специальном японском магазине, вразвес либо в упаковке.

Японский чай «Сенча» (Sencha)

Исключительно популярный в Японии чай, который готовят чайные хозяйства на всех трех основных островах страны — Хонсю, Сикоку и Кюсю. Около половины плантаций находится в центральной части острова Хонсю, где каждую весну массы японцев любят ются тем, как идет первый сбор листа для особо ценного ими чая.

Чай «Сенча» высших сортов японцы берегут только для высокого гостя или особого случая. Его подают на встречах бизнесменов, придавая чаепитию характер некой торжественной церемонии. В то же время имеется много недорогих сортов, которые поступают в другие страны, в том числе в Россию. Упаковывают этот чай ввиду его деликатности особенно тщательно. Партии чая для экспорта дополнительно подсушивают, чтобы он не плесневел.

Процесс изготовления чая «Сенча» проходит лишь три стадии: пропаривание листа, скручивание и сушку. В зависимости от сбора, размера листа и метода сушки готовый чай выглядит по-разному — по форме и по оттенкам зеленого цвета. Во многих сортах лист имеет белесоватый вид, блеск и окрошенные края. Вкус также различается, но обладает заметными горькими оттенками.

Готовят чай «Сенча» следующим образом. Прогревают слегка остывшим кипятком небольшой фарфоровый

чайник, засыпают в него две чайные ложки чая и заливают уже заметно остуженным кипятком (60–65 °С). Настаивают одну минуту и разливают понемногу в чашечки (половинного, по русским понятиям, размера). Чайник наполняют новым кипятком, настаивают остающийся в нем чай также одну минуту и вновь разливают по чашечкам. Процедура может быть повторена еще раз.

Упаковки чая «Сенча» можно встретить на полках некоторых универсамов. Однако лучше покупать его вразвес в специальном салоне японского чая либо на прилавках «Русской чайной компании», «Надин», «Форсман».

Японские чаи «Банча», «Генмайча», «Ходзита», «Кукитя»

Эти весьма недорогие чаи можно отнести к ряду повседневных у японцев. Готовят их на всех чайных плантациях страны; это типичные японские зеленые чаи.

«Банча» представляет собой более низкий сорт чая «Сенча», и в настое он не столь насыщенный, сладкий. Однако его можно пить в большом количестве, особенно для утоления жажды.

«Генмайча» готовится путем подмешивания неочищенного и слегка обжаренного риса в готовый чай «Сенча» или «Банча». При заваривании получают очень ароматный настой, хотя вкус его несколько плоский. Заваривать его можно не более двух раз.

«Ходзита» представляет собой особенно прожаренный вид чая «Банча». Он содержит малое количество теина и танинов, и поэтому его рекомендуют пить детям и пожилым людям.

Недорогой чай «Кукитя» (буквально «стебель») содержит много стебельков, и готовят его на основе сырья чаев «Сенча» и «Гёкуро». То, что он состоит более всего

из стебельков, не означает низкого качества: оно зависит от сбора и сорта исходного сырья. Его настой обладает свежим, тонким ароматом, но вкус настоя несколько резок. Заваривают его один лишь раз.



Магазин Твайнингов в Лондоне

Все эти чаи завариваются описанным выше традиционным способом и несколько остуженным кипятком (68–70 °С). Они особенно приятны для приема после трапезы и для утоления жажды.

Японцы часто устраивают чаепития, превращая их в эстетическое наслаждение и расценивая как способ единения с природой. Японцы веками познавали свойства чая, они видят в нем и средство оздоровления организма, даже лечения многих заболеваний. У них в ходу поговорка «Каждый новый лист чая продлевает жизнь».

Выбор этих и других японских чаев предлагают «Русская чайная компания», московский салон японского чая на Новом Арбате.

Чай «Английский завтрак» (English Breakfast)

Один из самых ранних по времени появления чай. Это особо популярный английский сорт черного рассыпного чая, который первоначально поступал только из Китая как чай типа «конжу», одним из лучших сортов которого был чай сорта «кимин».

Для европейцев, знавших поначалу только один тип чая – зеленый из Китая и Японии, – это был первый и довольно необычный, сильно, до черного цвета прожаренный китайский чай, в аромате которого чувствовался запах дымка. При этом сорт «кимин» был очень приятен: он давал сильно бодрящий, ароматный и насыщенный настой красновато-коричневого цвета с терпким, слегка сладковатым вкусом.

В наше время на изготовление сорта «Английский завтрак» используют чаще всего сложную чайную смесь из сборов индийского (ассамского), цейлонского и кенийского чаев. Первый, как утверждают эксперты, при-

дает смеси «хмельную мягкость», второй — «золотистость», третий — крепость. Титестеры и фасовщики чая («блендеры») в каждом случае скрупулезно выверяют смесь, чтобы она оставалась неизменной по аромату и вкусу, не отклонялась от установившегося для этого сорта стандарта.

Название «Английский завтрак» связано с тем, что данный сорт особенно подходит традиционной, причем весьма обстоятельной утренней трапезе британцев, в которую входят яичница с беконом, копченая рыба, ветчина, мармелад с тостом или что-либо подобное. Этот крепкий и резкий по вкусу напиток, гармонируя с такого рода меню, прекрасно пробуждает от сна и в то же время не будоражит быстро, как кофе, а придает свежесть и бодрость постепенно, лишь спустя 15–20 минут после завтрака. Его хорошо пить с молоком, что и делают в своем большинстве англичане.

Ныне десятки компаний предлагают чай «Английский завтрак» в своем варианте, но трудно превзойти англичан по рецептам исполнения этого сорта. Уже в силу этого можно отдавать предпочтение фирменной марке «Твайнингс» либо «Сент Джеймсиз», «Ахмад» или «Ньюби».

Столь же традиционен чай «Ирландский завтрак», который даже крепче и резче по вкусу. Ирландцы увлекаются чаем еще больше, чем англичане, да и более промозглый климат Ирландии побуждает к тому, чтобы получить от чая ощутимую встряску. Букет этого чая включает, как правило, крепкий чай из Кении или из Малави, индийский чай (но не ассамский, а более резкий — с юга Индии, из Нилгири), а также китайский. Часто этот букет составляют из гранулированных чаев («СТС»), которые в силу своей структуры быстрее завариваются и дают особенно интенсивный и крепкий настой. Этот чай, как и «Английский завтрак», пьют чаще всего с молоком.

Компания «Ньюби», представляя россиянам свою «шотландскую коллекцию», предлагает сорт чая «Шотландский завтрак», рассыпной и в пакетиках. В свое время этот сорт удостоился похвалы королевы Виктории, когда она посетила свой замок Балморал. Это смесь чая высшего качества из Ассама, которая при заваривании дает орехово-солодовый настой с легким привкусом цитрусовых.

Чай «Ассам» (Assam)

Входит в число наиболее распространенных и популярных сортов. Более столетия входит в основную коллекцию чаев компании «Твайнингс». Представляет собой сбор лучшего чая плантаций, расположенных в долинах Ассама. Зарекомендовал себя с самой хорошей стороны среди любителей индийского чая крепкого настоя.

Чай первого сбора (март–апрель) не слишком богат ароматом, но его насыщенный солодовый вкус очень приятен, а цвет настоя — будто ржавый. Особенно ценится чай второго, летнего сбора; настоем этого чая отличается ярким ароматом и насыщенным цветом. Его особенно рекламируют такие английские фирмы, как «Ньюби».

Чай «Ассам» под названием «Принцесса Гита» присутствует в коллекции чаев петербургской компании «Орими Трэйд». Качественный и в то же время недорогой «Ассам» предлагает под маркой «Могол Салют» московский дистрибьютор «Аджио».

В коллекциях чая «Ахмад ти» присутствуют также сорта для дневного чаепития: «Королевская смесь» (Royal Blend Tea), который представляет собой смесь качественной продукции «Ассама» и «Дарджилинга» с легким ароматом бергамота, и «Викторианская смесь» (Victorian Blend Tea) — ассамский чай градации «GBOP», который

рекламируется компанией как «крепкий насыщенный чай с ярким характером, свойственным людям викторианской эпохи».

Коллекция «Ахмад ти» включает качественные индийские и цейлонские чаи категорий «FTGFOP», «TFBOP», «OP», а также «FBOPF» (особо крепкий чай из высевка). В ней имеются подарочные наборы из этих и подобных сортов в различном «картинном» оформлении, отображающем викторианскую Англию.

Бодрящий освежающий «Ассам» особенно хорош в утренние часы и днем, когда требуется снять напряжение или усталость.

Чай «Дарджилинг» (Darjeeling)

Этот индийский чай с плантаций Дарджилинга стоит в ряду «деликатных» и особенных чаев (хотя много чаев претендуют на особенность). Лучшие его сорта завоевали славу «чая-шампанского». Некоторые из них — особенно редкие и невероятно дорогие, поскольку готовятся всего в нескольких десятках «чайных садов» на этом уникальном по климату высокогорье, примыкающем к Гималаям. Основу посадок там составляют чайные кусты китайской разновидности, а также их гибриды с ассамской разновидностью чайного дерева, которые устойчивы к суровым условиям, особенно зимним морозам. Сбор листа проводится всего три раза в год, он ограничен периодом с марта по сентябрь. Первый сбор сразу после весенних дождей проходит в марте—апреле, и на чай этого сбора как особенно дорогой заказы со всего мира выполняются по особому графику. Второй сбор приходится на май—июнь и последний, осенний — на сентябрь.

Специалисты различно описывают достоинства «Дарджилинга первого сбора», обозначаемого обычно

как «SFTGFOP» или «FTGFOP» (расшифровка этих обозначений, которая давалась ранее, свидетельствует, что чайная смесь насыщена почками и в основе состоит из первых листочков). Отмечают особенный аромат и вяжущий вкус его настоя, который подобен соку зеленого винограда «мускатель» и долго сохраняется во рту. Этот чай обычно рекомендуют в качестве послеполуденного. Он приятен и вместе с легкой закуской. Некоторые богатые компании заказывают доставку чая первого сбора из Дарджилинга самолетом сразу после завершения его сбора и используют его при проведении особо важных встреч и церемоний.

Чай «Дарджилинг второго сбора» обычно проходит также по очень высокой категории «SFGFOP». Как «летний» чай он дает более яркий, темно-бронзовый по цвету, настой с более насыщенным «фруктовым» вкусом и также рекомендуется в качестве послеполуденного напитка. У этого чая очень много богатых поклонников, заранее оформляющих индивидуальные заказы на него.

В широкой продаже можно найти упаковки чая просто «Дарджилинг», а иногда и чая «Дарджилинг» первого и второго сборов, предлагаемого в специальных упаковках английскими компаниями «Твайнингс», «Сент Джемси», «Ньюби», «Тейлорс оф Харрогейт». В частности, последняя на чайной упаковке поясняет, что данный чай особенно подходит под категорию «послеполуденного чая» и подобен тому, что любила Анна, графиня Белфордская. Настаивать его следует не более 4—6 минут, пить лучше в чистом виде, но можно также с молоком или лимоном.

В чайной коллекции «Твайнингс» присутствует популярный сорт «Чай Королевы Марии», который представляет собой купаж чая разного сбора «Дарджилинг» с приятным мускатным оттенком.

Несомненно, что все эти сорта могут сделать любую встречу за чашкой чая особенной.

Листовой чай «Дарджилинг» входит в ассортимент чаев московского торгового дома «Гранд» и «Русской чайной компании», а также присутствует в «Золотой коллекции» чаев петербургской компании «Орими Трейд», где он значится под названием «Принцесса Гита». Московский дистрибьютор индийского чая «Аджио» предлагает недорогой «Дарджилинг» под маркой «Могол Салют».

Чай «Лорд Грей» (Earl Grey)

Явный лидер во многих чайных коллекциях. На упаковках часто обозначен как «Эрл Грей», или «Чай графа Грея». Представляет собой обычно купаж крепких черных чаев с добавкой масла или эссенции бергамота.

Существует несколько версий того, как этот сорт чая возник в Англии и что связало его с именем второго графа

Грея, который в разное время в первой половине XIX в. занимал посты и первого лорда Адмиралтейства, и министра иностранных дел, и премьер-министра. Вполне достоверно то, что он любил китайский чай с бергамотом и при нем компания, основанная столетием ранее Томасом Твайнингом, стала широко торговать этим чаем.



Эрл Грей



Однако сам чай с добавкой масла бергамота был создан задолго до этого китайцами, многие из которых любили ароматизировать и «сдабривать» источник своей непреходящей радости цветами, эссенциями, лепестками цветов, кусочками фруктов. Так, они стали добавлять в россыпь чая масло, получаемое из плодов цитрусового дерева бергамота. Китайцы производят этот чай и в наши дни: провинция Юньнань гордится своим юньнаньским сортом «Эрл Грей», именуемым по-французски «Roi des Earl Gray» («Король чаев граф Грей»).

Компания «Твайнингс», претендующая на приоритет в торговле сортом «Эрл Грей», предлагает нам высококачественную смесь китайского чая с элегантно добавкой масла бергамота, которая не заглушает достоинств самой смеси.

Приятен по вкусу и аромату сорт «Эрл Грей» в исполнении чайных мастеров компаний «Сент Джеймсиз», «Ахмад ти», а также американских компаний «Бигелоу» и «Сташ ти», которые готовят этот сорт с использованием индийского и цейлонского чаев. Последняя может по заказу прислать даже упаковку чая «Эрл Грей — двойной бергамот». Компания «Ньюби» решила познакомить россиян с чаем «Эрл и леди Грей», назвав его ради рекламы любимым напитком английской аристократии.

Многие компании предлагают чай «Эрл Грей» в пакетиках разовой заварки, которые благодаря высокой технологии их изготовления позволяют получить вполне качественный напиток. В частности, под маркой известной английской компании «Тетли» (Tetley) пакетики «Эрл Грей» изготавливают в Индии из крошки черного индийского чая, а сами пакетики делают особенно качественными.

Чай с бергамотом готовят и французские компании, признавая при этом авторство сорта за английским графом Греем. В частности, компания «Гранд Жарден» на упаковке указывает, что предлагаемый ею «великий

классический чай представляет собой целиком, без какого-либо подмеса чай «конжу» с ароматом бергамота.

Компания «Ахмад ти» рекламирует в Европе и странах СНГ сорт «Английский чай № 1» (English Tea № 1), указывая на упаковке, что это — «черный чай, ароматизированный бергамотом», но не уточняя происхождение чая.

Недорогой цейлонский чай с бергамотом рекламирует фирма «Дилма». Предлагает его и весьма известная российская чайная компания «Люта», которая использует индийский черный байховый чай первого сорта, соответственно ароматизирует его, добавляя также лепестки подсолнечника, и продает под названием «Бергамот».

Особенный чай с бергамотом — любопытный как по названию, так и по содержанию — предлагает в Англии, Франции и многих других странах знаменитая компания «Липтон». В прекрасной металлической упаковке представлен качественный цейлонский черный рассыпной ломаный чай «FBOP» («Флаури Брокен Оранж Пеко»), щедро сдобренный маслом бергамота, который назван как «Russian Earl Gray», т.е. «Русский граф Грей» (!). Однако в этом сорте эссенция бергамота явно превалирует над чаем. При этом возникает ощущение «чая с дымком», который, нужно сказать, был популярен среди россиян, еще когда они получали из Китая «караванный чай», в котором были и сорта чая с бергамотом.

Достоинство чая сорта «Эрл Грей» в том, что этот ароматный бодрящий напиток хорош в любое время дня, причем как в чистом виде, так и с лимоном, и даже с молоком.

Чай «Леди Грей» (Lady Gray)

Может быть причислен к серии чаев для улады в после-полуденное время. Предлагает его компания «Твайнингс»

(рассыпной и в разовых пакетиках). Этот сорт «переключается» с сортом чая «Граф Грей», но в нем обнаруживается лишь легкий аромат бергамота. Чайная смесь индийских сортов включает в качестве ингредиентов целую лимона и апельсина, лимонные и апельсиновые ароматизаторы. Настой чая богат ароматами и фруктовым вкусом, он мягко тонизирует.

Созвучен ему сорт чая от «Твайнингс» с названием «Принц Уэльский», хотя он представляет собой купаж китайских чаев, составляя как бы мужскую компанию сорту «Леди Грей».

«Послеполуденный чай» (Afternoon Tea)

Особенный английский чай, который входит в каталоги многих английских чаесторговцев. Он появился в пик моды на светские «чайные посиделки» в богатых домах Лондона викторианской эпохи. Начало им положила Анна, седьмая герцогиня Бедфордская, которой показало утомительным после легкого ланча в начале дня дожидаться вечернего обеда. Чтобы утолить приступ голода, она собирала подруг на чай с легкой закуской. мода оказалась устойчивой, в середине XIX в. она пленила весь цвет лондонского общества, и чайные мастера стали составлять букеты чая, наиболее приятные для легкой дневной трапезы, особенно для дамского круга.

По сей день существует много вариантов «послеполуденного чая» под различными названиями. Характерно, что такие чаи легче и мягче утреннего, часто их ароматизируют, а также «расцвечивают» их вкус и аромат фруктовыми добавками. Это чай для хорошего настроения. Готовят «послеполуденные чаи» чаще всего из китайского, цейлонского и индийского (ассамского) чая, добавляя для яркости кенийский чай, а особенно цен-

дые — из первого или второго сборов чая плантации Дарджилинга, иногда с добавлением для пикантности кенийского чая. Эти чаи пьют обычно без молока.

В коллекциях чая марки «Ахмад ти», распространяемых в России ООО «СДС Эком», упаковки «Англивский послеполуденный чай» (English Afternoon) занимают престижное место, и на них указано, что это — смесь черных байховых листовых чаев из Индии, Шри-Ланки и Кении, ароматизированная бергамотом. В результате мы имеем очень приятный по вкусу и аромату тонизирующий напиток. Он хорош в чистом виде, но приятен также с лимоном или молоком.

«Русский караванный чай» (Russian Caravan Tea)

Этот сорт — «потомок» чая, который с XVII в. поступал в Россию «караванным путем». На протяжении многих лет он входит в каталоги компаний «Твайнингс», «Сент Джеймсиз», ряда американских («Истери Шор Ти Компани», «Стаж Ти», «Типортс») как чай «Ранн Караван», но в России он сегодня мало кому известен. У этого «чая с дымком», именуемого часто «мужским», есть и поныне масса поклонников во многих странах, его можно заказать через Интернет.

Американец Джеймс Пратт, описывая его, остроумно заметил: не является ли он той «вымышленной Россией с луковичными церковными куполами и самоварами да икрой и чаем на верблюдах, караваны которых бредут по Сибири»?

Англичанка Джейн Петтигрю поясняет в одной из своих книг: неповторимый вкус и аромат «караванного чая» явились результатом того, что во время долгого пути (обычно более года), чай при всей тщательности его

многослойных упаковок нашивывался запахами костров, у которых грелись в пути водители караванов. О самом чае она говорит: «черный расевинной листовой китайский чай, настой которого имеет красновато-коричневый цвет и легкий привкус копчености». Можно добавить, что этот чай хорош в чистом виде, но можно пить его также «по-русски» — с лимоном. Чай заваривают, как любой черный чай, кипятком и настаивают 3–5 минут. Настой с ароматом дыма имеет темно-коричневый цвет и богатый, полный вкус.

При изготовлении этого сорта используют более всего китайский мелкоцветный черный чай «кмин», дающий сочный настой красноватого оттенка. В наше время чаесторговцы добавляют в него китайский красный чай «оолонг», а также индийские и цейлонские чаи. В Шри-Ланке данный сорт готовят также из смеси цейлонского черного и китайского копченого зеленого чая.

Американская «Истери Шор Ти Компани» рекламирует этот чай как бренд китайского чая, совершенно аутентичный стародавнему «караванному». При этом на упаковке дан совет: чтобы «сполна ощутить исторический русский характер чая», следует добавить в него варенье либо цедить его через кусочек сахара, зажатый в зубах.

Чай «Сило» (Ceylon)

В последнее время ряд компаний предлагают сорта чая с плантаций Шри-Ланки марок «Сило» (Ceylon), «Сило Ти» (Ceylon Tea), «Сило Брекфест» (Ceylon Breakfast). Они идут под фирменными брендами «Акбар», «Ахмад», «Дилма», «Милфорд», «Никитин», «Твайнингс». В каждом случае это чистый цейлонский чай, но в разном исполнении и разного качества.

Для верного поклонника цейлонского чая эта марка облегчает выбор, когда он подходит к рядам чайных упаковок на прилавках магазина. В то же время следует помнить, что под этой маркой предлагаются самые различные сорта крупнолистого и среднелистового чая, цельного и резаного листа, с высокогорных и не столь высокогорных плантаций. Готовят этот чай также в пакетиках.

Наиболее общим показателем является то, что «Силон» дает крепкий настой, как правило, насыщенного вкуса и приятного цвета, от золотистого до густого каштанового. Не случайно его предлагают в варианте «Силон Брекфест», т.е. к завтраку. Если это чай высокогорных плантаций районов Нувара Элья, Димбула, Ува, он непременно выделяется также легким приятным ароматом.

Настаивают эти чай 3–4 минуты и пьют в чистом виде, с молоком, с лимоном, добавляя сахар по вкусу.

4. ФИРМЕННЫЕ ЧАИ В СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ

В последние годы в России появилось великое изобилие фирменных брендов и сортов чая от иностранных и отечественных производителей. Трудно дать в сжатой форме их описание и тем более охарактеризовать огромную массу чайных сортов. Пристрастными могут показаться какие-либо оценки: известно, что о вкусах не спорят. Речь поэтому будет идти о наиболее очевидных современных чайных предпочтениях россиян. Соответственно ниже приведен лишь основной ассортимент чаев, получивших распространение в России в начале нового века.

В период существования Российской империи население увлеклось более всего разнообразными китайскими чаями, из которых самыми модными были «цветочные» да еще «фамильные», и только знакомились с сортами индийского и цейлонского чаев. С началом советской эпохи выбор оказался ограничен почти целиком чаем отечественного производства. Иногда в него подмешивали для повышения сортности импортные индийский и цейлонский чай. Редкой радостью был чисто индийский чай, упакованный в пачку «со слоником».

Окончание советской эпохи привело к обрушению и собственного чайного производства. В начале 90-х годов XX в., когда полки российских магазинов были пусты, начался завоз в Российскую Федерацию разнообразного зарубежного чайного товара, в котором быстро определилось престижное положение упаковок чая от лучших английских чайных домов. Ширился завоз цейлонского чая. Создавались шаг за шагом собственные чайные компании, некоторые из них образовались на базе существовавших чаеразвесочных фабрик и других структур, связанных с чаем советского времени и со старыми кадрами чайного дела. Однако большинство возникало «с чистого листа».

В 1995 г., после большого провала с импортом чая в новую Россию, на главные позиции в торговле чаем вышли две впервые возникшие частные компании — «Никитин» (холдинг «Альфа-Группа») и «Майский чай». Конкуренцию им составляли, прежде всего «Группа МГФ», распространявшая цейлонский чай «Дилма», и около двух десятков других импортеров чая, в основном индийского. В обстановке обнищания населения расцвел импорт дешевого «серого чая» — сомнительных смесей некачественного или подпорченного грузинского, турецкого, иранского чаев в фальшивых упаковках под «Липтон», под «Брук Бонд» или «Дилма» либо просто в упаковках «со слоником».

Увеличение в 1997 г. пошлин на импорт фасованных чаев стимулировало возрождение и обновление производств на чаеразвесочных фабриках Москвы, Рязани, Уфы, Иркутска, Новосибирска, которые стали самостоятельными или оказались в руках компаний «Никитин» и «Майский чай», а также создание новых чаеразвесочных предприятий.

По инициативе российских предпринимателей возникла Чайная ассоциация России, затем ассоциация «Росчайкофе» и некоммерческое партнерство «Международный чайный альянс», которые заключили в свои объятия крупнейших операторов чая и стали претендовать на роль «законодателей российской чайной моды». На повышение качества чайного товара было направлено решение Министерства сельского хозяйства РФ о создании Центральной дегустационной комиссии по чаю, кофе и напиткам на их основе.

По объемам продаж чая за период 2001–2004 гг. в России лидировали петербургская компания «Орими Трейд», московские компании «Майский чай» и «Гранд», англо-голландская компания «Юниливер СНГ» (чай «Липтон», «Брук Бонд», «Беседа»), английский «Ахмад».

За ними следовали Уфимская чаеразвесочная фабрика («Теастан»), Московская фабрика («Никитин»), «Дилма», фирмы «Восточный купец», «Императорский чай», «Русская чайная компания», «Форсман», «Люта», «Юта», «Амтел», ряд других.

Крупными дистрибьюторами чая стали фирмы «Сапсан», «Чай Кофе Бакалея», торговый дом «Гранд» с ассортиментом во многие сотни сортов.

Каталог дистрибьютора чая развернувшие по всей стране поставки чая и кофе разных марок и брендов. Энергично вышли на российский рынок чая московский дистрибьютор ООО «Планета Чай», предлагающий чай от более чем трех десятков компаний, и подмосковный «Авалон». Список может быть продолжен.

Чайные прилавки магазинов запестрели яркими упаковками совершенно новых для России сортов. Так, компания «Майский чай» выпустила обширную серию цейлонских чаев «Корона Российской империи», компания «Юта» — серию «Императорский чай» с чаями из Шри-Ланки, Индии, Индонезии, Китая, а компания «Никитин» — свои серии, в основном индийского чая, брендов «Никитин» и «Купеческий». Интересный набор популярных сортов чая интриговал покупателя на специальных прилавках «Русской чайной компании»: в него вошли высококачественные сорта чая «Дарджилинг», «Ассам», цейлонского, китайского, японского. А компания с экзотичным именем «Сибирский чай» торговала в



Каталог дистрибьютора чая

действительности индийским чаем, называя его «Дворянским» и «Губернаторским».

Обилие сортов, созданных новыми российскими чайными компаниями, радует и одновременно озадачивает. Преимущество многих из этих сортов в том, что они предлагаются по невысокой цене и ориентированы в значительной мере на установившиеся вкусы россиян старшего поколения. Сохраняется особое уважение к рассыпному черному листовому чаю, преимущественно индийскому и цейлонскому, как и к престижным маркам такого чая из Лондона. Соответственно поставщики чая учитывают это наряду с другими особенностями российского рынка.

В тон привычному для россиян понятию, что чай крупного листа особенно хорош, предлагается много крупнолистового чая из Шри-Ланки. Все еще эксплуатируется ностальгия по «тому индийскому чаю в упаковке со слоником», который когда-то было очень трудно купить. Также явно эксплуатируется разгоревшаяся среди многих чаевников любовь к чаю, слобренному маслом бергамота и различными другими ароматизаторами. Молодое поколение особенно привлекают многообразием ароматизированных чаев и чаев с экзотическими добавками под экзотическими названиями.

Признаем также, что быстро вошли в моду удобные в быту чайные пакетики разовой заварки. Постепенно получает признание и гранулированный чай, дающий крепкий насыщенный настой. Неуклонно растет интерес к зеленому и красному китайским чаям, как обладающим особым оздоравливающим эффектом. Формируется спрос на качественные чаи, в том числе эксклюзивных сортов, и на особенные китайские чаи «ручного изготовления», в основном со стороны новой российской элиты.

Изучая прайс-листы фирмы «Сапсан», в котором выбор различных упаковок чая от более чем трех десят-

ков компаний приближается к тысяче наименований, невольно теряешься, какому чаю отдать предпочтение. Да и полки крупных универсамов заставлены десятками брендов и сортов чая, причем преобладают упаковки от английских, ланкийских и индийских компаний.

В российских торговых каталогах 2004 г. чай был широко представлен во всем его разнообразии фирменных марок: «Аджио», «Акбар», «Амтел», «Ахмал», «Баловень», «Батик», «Беседа» (компания «Юниливер»), «Бодрость» (компания «Русский продукт»), «Бомондль», «Брук Бонд» (от «Юниливер»), «Верблюды», «Восточные Мотивы», «Восточный Купец», «Гокал», «Гордон», «Гранд», «Гринфилд», «Джаф Ти», «Дилма», «Золотая Чаша», «Кама Сутра», «Конфуций», «Императорский», «Импра», «Индю», «Китайский монах», «Куалити», «Купеческий», «Липтон» (от «Юниливер»), «Лисма», «Люта», «Маброк», «Майский чай», «Мастер Тим», «Мессмер», «Милфорд», «Млесна», «Монарх», «Морнинг Салют», «Надин», «Нести», «Никитин» (Московская чаеразвесочная фабрика), «Ньюби», «Олинда», «Омега», «Пиквик», «Принцесса Гита», «Принцесса Канди», «Принцесса Нури», «Принцесса Ява» (все «принцессы» от компании «Орими Трейд»), «Равана», «Ранчай», «Ридженс Ти», «Русская чайная компания», «Русский чай», «Санчай», «Северная чайная компания», «Северо-Западная чайная компания», «Септорг», «Сибирский чай», «Твайнингс», «Теастан», «Тетли», «Тонус», «Тот Самый Чай» (от Московской чаеразвесочной фабрики), «Фосман», «Хайсон», «Хеладив», «Хэйлис», «Хилтон», «Чайная Долина», «Черный жемчуг», «Шери», «Эдвин», «Юта» и др.

К этому перечню стали добавляться марки «Бета Ти» (Beta Tea), «Дали» (Dali), «Джей» (Jay), «Добрыня Никитич», «Зеста» (Zesta), «Марсель» (Marccle), «Сэр Кент», «Чайный Сад», «Челтон» (Chelton) и др.

Компании в целом охватывают как Центр, так и Север, Северо-Восток страны, Юг, Сибирь и Дальний Восток. Чайный товар они рекламируют столь же широко, в том числе через Интернет. Под брендом каждой из этих компаний значится ряд качественных чаев. В то же время многие предлагают также ряды недорогих, но вполне добротных чаев «на каждый день».

На полках некоторых дорогих супермаркетов можно найти также упаковки чая, изготовленного для рынков Западной Европы и Америки. Стоит отметить среди них высококачественные чаи английских компаний «Тейлорс оф Харрогейт», «Джексонс оф Пикадилли», «Кертис энд Патридж» и разные сорта традиционного русского чая «Кузмичёфф», воспроизведенного во Франции после революции 1917 г. и дореволюционного русского чая «Высоцкий», который ныне обрел родину в Израиле. Можно обнаружить также много недорогих китайских и японских чаев, поставляемых в Россию французской торговой фирмой «Лидер-прайс».

Не пытаясь объять необъятное, рассмотрим характеристики фирменных чаев, наиболее часто присутствующих на полках современных магазинов и универсамов.

Чай «Акбар»

Ланкийская компания «Акбар Бразерс Лимитед» — одна из старейших и располагает



значительными возможностями для поставки многих сортов качественного цейлонского чая. Она была создана в 1969 г. и вышла на российский рынок чая в 90-х годах XX в. с ассортиментом чая приемлемой цены, поэтому упаковки

«Акбар» можно обнаружить на многих российских прилавках.

Ассортимент «Акбар» включает сорта крупнолистового черного цейлонского чая «Голубой Аметист» и «Фиолетовый Александрит», среднелистового «Красный Гранат», «Розовый Гранат» и «Браун Голд», ароматизированного бергамотом «Эрл Грей», зеленого листового чая «Зеленый Изумруд», чая в пакетиках, который идет просто под брендом «Акбар».

Чай «Акбар» пользуется значительным спросом и присутствует в каталогах многих компаний дистрибьютеров.

Чай «Ахмад»

Компания «Ахмад», созданная группой лондонских титестеров в 30-х годах XX в., многие годы специализировалась на поставках качественного индийского и цейлонского чая. Расширяя свой ассортимент и операции в десятках стран, компания с начала 90-х годов активно проявляет себя на рынках Российской Федерации и стран СНГ. В последние годы она заняла ведущие позиции на российском чайном рынке, предлагая несколько серий качественных чаев. Распространяет их ООО «СДС-Эком».

Коллекции чая «Ахмад» в различном исполнении представляют всю основную палитру «английского чая» при гарантированном качестве. Они включают клас-



сические сорта чая – «Дарджилинг», «Ассам» высоких категорий («FTGFOP», «TFBOR»), чая «Инглиш Брекфест», «Айриш Брекфест», «Инглиш Афтенун», «Эрл Грей». Кроме того, сорта «Викториан Бленд», «Роял Бленд», «Инглиш Ти № 1», «Силон» стандарта «ОР», «FBOFF», «BOP1», китайский зеленый чай разных сортов.

Чай предлагается в элегантных жестяных контейнерах, в частности, с видами Лондона викторианской эпохи, а также в не столь дорогих картонных упаковках. Многие сорта повторены в виде пакетированного чая. Значительна коллекция пакетированных чаев с ароматами ягод и фруктов.

Особенно удачными можно назвать фирменные сорта «Инглиш Афтенун» («Английский Полдник»), «Эрл Грей» (на русском языке назван «Граф Грей», а на украинском «Сивий Граф»), а также китайский зеленый чай сорта «Ганпаудер» («Зеленый порошок»).

Подарочными выглядят «Британская коллекция», коллекция королевы Виктории, короля Эдварда, а также чайная шкатулка с набором 10 классических сортов чая в индивидуальных конвертиках. Рестораны приобретают такие шкатулки, чтобы предлагать своим посетителям полноценный выбор сортов чая.

«Брук Бонд» (Brook Bond)

Чай имеет свою специфику; он был создан английским предпринимателем Артуром Бруком еще в конце XIX в. как индийский чай хорошего качества для широких масс. Получил распространение по всему миру, а с 1995 г. широко представлен на чайных прилавках России через компанию «Юниливер», которую можно считать лидером мирового чайного бизнеса.

Пачки чая «Брук Бонд», заминающиеся своим красным цветом с желтым обрамлением, содержат купаж, в который входит до 15 сортов качественного индийского чая. При этом используются, по заявлениям владельцев марки, «только почка и верхние листики с куста» (т.е. «типсы» и «оранж пеко»), а сам чай «обладает уникальным устойчивым вкусом и чистым – без ароматических примесей – классическим чайным запахом».

Этот чай, листовый, гранулированный и в фирменных пакетиках, широко используется как утренний и дневной чай, более всего на рабочем месте. Массовые стабильные поставки этого чая и мощная реклама способствовали тому, что он признан как добротный чай повседневного спроса. Заваривают чай 3–4 минуты; пить его можно в чистом виде, а также с лимоном и сахаром либо с молоком и сахаром.

Близок к этому чаю по своим показателям и чай «Беседа», созданный также компанией «Юниливер» специально под вкусы россиян.



Чай «Восточный Купец»

Под такой маркой торгует в России торгово-промышленный холдинг «Восточный Купец», который был основан в Москве в 1997 г. профессионалами чайного дела с опытом работы в Индии и Шри-Ланке. В 2000 г. холдинг вошел в Ассоциацию чайных и кофейных производителей «Росчайкофе».

Серии «Восточный Купец» включают ассортимент крупнолистовых и среднелистовых индийских и цейлонских чаев, гранулированных, пакетированных и пакетированных ароматизированных. Многие чаи четко маркированы стандартами (категориями).

- Черный крупнолистовой чай плантаций Дарджилинг выражен высоким стандартом «TGFOPI».
- Черный листовый чай Ассама — стандарты «TGFOPI» (крупнолистовой), «FBOP» (ломаный листовый) и «BOP» (гранулированный).
- Черные гранулированные (СТС) чаи из Нилгири представлены стандартами «BP» и «SBOP», а также «BP/BOP». Крупнолистовой бренд Нилгири — стандарт «FOR/FP», среднелистовой — стандарты «GBOP», «BOP1A», «FBOP».

Представлен также качественный черный листовый цейлонский чай высокогорных плантаций Нуvara Элья и листовый чай стандарта «OPA» плантаций Увы.



Черный листовый индийский чай настаивают обычно 4–5 минут, гранулированный — 4 минуты. Сорта индийского чая из Ассама ярче по вкусу и лучше бодрят. Ароматен и крепок цейлонский чай из Нуvara Элья.

В ассортимент компании «Восточный Купец» входят китайские зеленые чаи из провинции Юньнань — «Гангаудер» и крупнолистовой «Юньнань».

Серии чаев «Гокал» (Gokal)

На российском чайном рынке не один десяток лет работает известная индийская фирма «Гокал», возникшая полвека тому назад и контролирующая в Индии крупное производство и торговлю чаем. В ее сериях представлен чай из разных регионов страны.

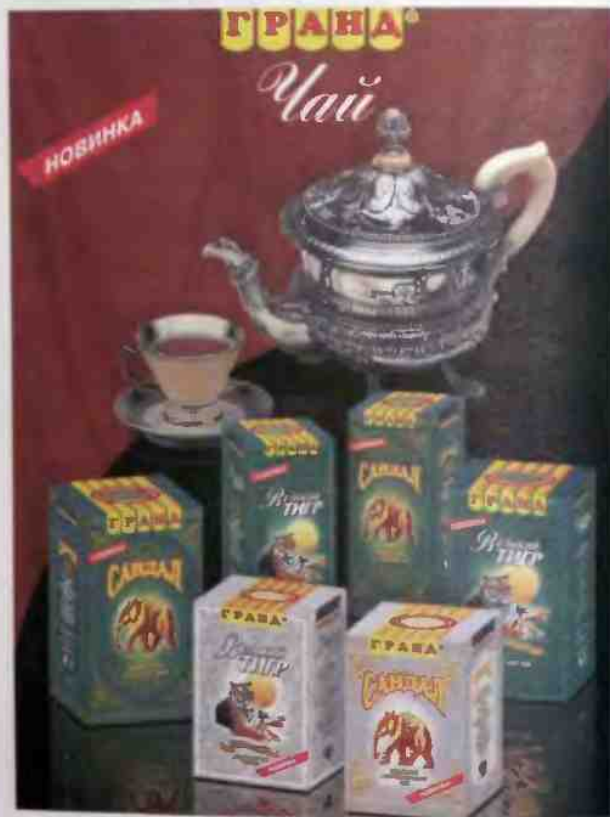


Серии украшает чай высшего сорта «Канченджанга» (по имени одной из высочайших вершин Гималаев) — это купаж крупнолистового чая из Ассама и Дарджилинг. Чай дает настой с нежным цветочным вкусом и насыщенным ароматом; является одной из дорогих и престижных марок индийского чая.

В серии входит среднелистовой ассаамский чай «Каджурахо», который дает крепкий настой с цветочным ароматом, терпкий листовый чай «Роял хант», листовый с мягким вкусом чай «Танцующая девушка», гранулированные чаи «Дип Джити», «Амар Дип», «Роял Таскер», «Голден Традишн» (из числа терпких южноиндийских чаев). Они требуют больше времени при заваривании.

Чай «Гранд»

Российский торговый дом «Гранд», созданный в Москве в 1994 г. быстро вошел в ряды ведущих торговцев и дистрибьюторов чая и кофе. Его ассортимент включает



много сортов черного цейлонского и индийского чая под собственным брендом. В числе популярных сортов чая «Гранд» — «Измурдный остров». Это крупнолистовой цейлонский чай, несколько грубоватый, который дает крепкий настой с заметной кислинкой. Заваривать его лучше 5–6 минут. Пить приятно в чистом виде, а также с молоком и сахаром.

Известность получили сорта «Великий тигр» (крупнолистовой индийский чай) и «Сандал» (ассамский крупнолистовой чай).

Чай от «Джефферджи Бразерс» (Jafferjee Brothers)

Эта широко известная ланкийская компания распространяет в России черный цейлонский чай под маркой «Джаф Ти» (Jaf Tea), листовый и ломаный, а также пакетированный. Чай включает сорта категорий «ФВОР» (ломаный с добавленными типсами), «ВОР» (ломаный под вкус «классического» английского чая), «ОР» (среднелистовой), «Р» (крупнолистовой). На упаковках обозначен стандарт: 101, 202, 303, 404, 505.

Следует выделить упаковки синего цвета «Джаф Ти — Стандарт 101», в которых представлен качественный высокогорный листовый чай. Серия упаковок пакетированного чая включает чай с ароматом мяты, лимона, яблока.



Чай «Дилма» (Dilmah)

С начала 90-х годов ушедшего столетия значимое место на российских чайных полках завоевала компания «Дилма». Она была создана известным ланкийским титестером Мериллом Джей Фернандо в середине XX в., сразу после возникновения на Цейлоне независимого государства. Чайные вкусы россиян компании хорошо знакомы в силу того, что на протяжении десятков лет она готовила свой чайный товар по заказам советских внешнеторговых организаций.

Чайная коллекция компании включает более 300 наименований, и предлагаемый листовый чай отличается хорошим качеством. Прежде всего, заслуживает внимания элитный сорт высокогорного чая «Силон Голд» (Ceylon Gold), который относится к категории «ВОР»: он порадует любого поклонника цейлонского чая.

Насыщенный настой и аромат дают чай, предлагаемые в упаковках «Дилма» категорий «ОР» (Premium Ceylon) и «ФР». На массы традиционных почитателей крупнолистового чая рассчитаны упаковки чая категории «Р» (Пеко). Недорогой, но качественный чай от «Дилма» — «Топ Брю» («Лучшая заварка») соответствует высшим сортам чаев советских времен.

В сериях компании «Дилма» много пакетированных чаев с фруктовыми добавками: лимона, яблока, дикой вишни, манго, гуавы, а также черной смородины, малины, клубники. Одна из серий производит классические английские сорта, представленные в изящных упаковках.



Чай «Императорский»

Этот чай предлагает россиянам фирма ООО «Императорский чай», имеющая производство в Одинцово-2 Московской области.



Организовав стабильные поставки листового чая из Шри-Ланки, Индии и Китая, фирма предлагает весьма качественный продукт и в результате быстро заняла видные позиции на чайном рынке. Ассортимент фирменной марки «Императорский» включает черный крупнолистовой и мелколистовой цейлонский чай, черный гранулированный и мелколистовой чай Индии, серии ароматизированных черных и зеленых чаев (с ароматами лимона, малины, клубники, черной смородины, жасмина, магнолии), пакетированные чаи, также ароматизированные.

Он представляет серийный набор с названиями старинных русских городов «Суздаль» (крупнолистовой цейлонский чай), «Павлов Посад» (отборный высокогорный чай Цейлона), «Великие Луки» (индийский крупнолистовой чай района Ассам), «Царское Село» (китайский крупнолистовой черный чай из провинции Юньнань), «Ростов Великий» (зеленый чай провинции Юньнань), а также с названиями «Русская ярмарка» (крупнолистовой цейлонский чай), «Восточный базар» (китайский черный чай).

Фирма предлагает, кроме того, качественный кигайский зеленый чай «Жасминовый», свои сорта чая «Граф Грей» и «Леди Грей», а также черные чаи, ароматизированные лимоном, смородиной, клубникой, малиной, фруктовые чаи без кофеина.

Цейлонский чай «Кволити» (Quality)

Крупная компания «Кволити Цейлон, Лтд» предлагает ныне для разборчивого российского покупателя набор цейлонских листовых и ломаных чаев упоминавшихся категорий, а также гранулированные чаи, «органические чаи» и чай в пакетиках сортов «Эрл Грей», «Дарджилинг». Чай этой компании вполне оправдывают свое название: это качественные чаи, в ряде случаев — купаж продукции нескольких плантаций.

Однако сорт «Дарджилинг», воспроизводимый компанией на основе цейлонского чая, не может, как вполне очевидно, повторить полностью характеристики подлинного чая плантации Дарджилинга в Индии; иные природные и климатические условия, иные разновидности исходного материала — чайного растения.



Дарджилинга в Индии; иные природные и климатические условия, иные разновидности исходного материала — чайного растения.

«Краснодарский чай»

Этот «самый северный в мире» чай продолжают выращивать и производить чаеводы российского черноморского побережья Адлерского и Лазаревского районов, где в советское время был создан Солох-Аульский чаевсовхоз. В ноябре 2001 г. в Сочи отмечалось 100-летие этого уникального русского чая: в поселке Солох-Аул возле мемориальной плантации, заложенной крестьянином И.А. Кошманом, прошел митинг чаеводов.

Ныне краснодарский чай поставляет на рынок в основном ЗАО «Дагомысчай» (Волковский цех), обещая

восстановить чайное производство, хиревшее более десятилетия лет. Ставится задача обновления и расширения плантаций, повышения качества сбора и обработки листа. Тем временем, согласно некоторым сообщениям, краснодарский чай, особенно пакетированный, фасуется на чаеразвесочных фабриках Дагомыса и Адлера с добавлением импортного, в частности, аргентинского чайного сырья.

Бренд «Краснодарский чай» идет в продажу как черный байховый, высший и первый сорт, а также пакетированный. Как сорт экстра идет «Краснодарский чай» крупнолистовой. В России много поклонников краснодарского чая, чем пользуются некоторые компании, продавая фальсифицированную продукцию под маркой «Краснодарский чай».

Чаеводы Краснодарского края стараются оберегать свой чай от подделок, демонстрируя на выставках лучшие образцы. Несколько сортов фирменного краснодарского чая завоевали медали на первом Всемирном фестивале чая в Москве, проходившем в сентябре 2003 г.

Будучи весьма деликатным по своим свойствам и по условиям хранения, чай должен хорошо упаковываться. В заварке может порадовать красивым темным настоем, мягким, слегка сладковатым и терпким вкусом. Обладает мягким тонизирующим действием. Однако аромат чая слабый.



Чай «Липтон» (Lipton)

Это также особенный бренд чая с более чем вековой мировой репутацией, легко узнаваемый как по своим ярким желтым упаковкам «Lipton – Yellow Label Tea», так и по запоминающемуся вкусу сочного крепкого настоя. В продаже он бывает как листовым и гранулированный, так и пакетированный.

В конце XIX в. шотландец Томас Липтон, торговавший по всей Англии ветчиной и сыром, заинтересовался развивавшимся чайным производством на Цейлоне. Скупив там много плантаций чая и организовав на месте его упаковку в торговые сорта, он развернул исключительно широко по тем временам рекламу своего цейлонского чая под девизом: «Прямо с чайной плантации – к чайнику». Он продавал свой чай без посредников по низкой цене, в результате чего быстро завоевал массового покупателя. Помогло и благоволение самой королевы Виктории, которая удостоила его рыцарского звания. С того времени товар теперь уже сэра Томаса Липтона, получившего славу «чайного джентльмена», стал моден среди массы англичан, быстро завоевал Америку и другие континенты.

В начале XX в. громадный рекламный щит «Липтон» возвысился над Гудзоном в Нью-Йорке, а в начале XXI в. – над Москвой-рекой, на фоне памятника Петру I.

Могут быть разные оценки чая в желтых упаковках «Липтон», но очевидным является то, что редкий офис обходится без пачек листового либо гранулированного чая «Липтон» или, того более, – удобных в обращении на работе пакетиков этого чая, который не только освежает голову, но и, несомненно, настраивает на деловой лад.

Классический стандарт «Липтон–Йеллоу Лейбл» представляет собой цейлонский листовый чай категории «ОР» либо ломаный чай «ВОР» высокого качества. Од-

нако в наше время в упаковке «Липтон» нам часто предлагают смесь близких по характеру индийских ломаных чаев либо смесь гранулированных чаев Индии и Кении, которые по своим показателям повторяют эту «классику». Если мы рассмотрим упаковку чайных пакетиков «Липтон», то обнаружим, что они содержат, как правило, смесь высевков цейлонского и кенийского чаев. Все это свидетельствует в пользу высокогорных кенийских чаев, которые позволяют получить при заваривании особенно крепкий и насыщенный настой.

Чай «Липтон» за столетие с лишним завоевал во всем мире массу поклонников, к нему привыкают. По этой причине чайные пакетики «Липтон» более всего предлагают в ресторанах и гостиницах самых разных стран. В последнее время это также пакетики «Липтон – Бриск Ти» (Lipton – The «BRISK» Tea), что переводится как «бодрящий», и это созвучно известному россиянам чаю «Бодрость».

Недавно появились в продаже и ароматизированные чай «Липтон», что нужно признать успешным следованием моде. «Липтон» хорош во всех вариантах его исполнения. Особенно – в чистом виде как крепкий и быстро освежающий чай. Хорош также с молоком, с лимоном при добавлении небольшой порции сахара. Настаивать его лучше всего не более 4 минут. Если это пакетик – не более 3 минут и обязательно освободить настоем



от пакетика, чтобы этот настой не стал слишком горьким. А остуженный пакетик полезно приложить на пару секунд к утомленным работой глазам.

Чай «Люта»

Чайные упаковки марки «Люта» замелькали на полках российских магазинов с весны 1993 г. и быстро нашли массового покупателя. Ассортимент недорогих чаев подмосковной чайной компании «Люта» включает индийские чай районов Ассам и Дарджилинг «Уцикум», «Аромат Гималаев», «Элита», «Экстра», а также китайский чай «Элита-изумруд» (Gunpowder), «Зеленый Змей» и ряд других. Среди ароматизированных чаев — «Бергамот», «Жасмин».



Компания готовит также чай «Суданская роза» (каркаде, гибискус), «Шилоник с Суданской розой». Чай этих сортов «с кислинкой» явно требует добавки небольшой порции меда или сахара, и его хорошо пить в вечернее время, а то и на ночь. Он помогает стабилизировать кровяное давление, нормализовать работу желудка, полезен при простуде.

Чай «Маброк» (Mabroc)

Ланкийская фирма «Маброк Интернэшнл» поставляет качественные черные чаи в Австралию, Германию, Ита-

лию, США, Японию и уже несколько лет осваивает российский рынок. Ассортимент фирмы насчитывает около 120 наименований лучших цейлонских сортов, включая элитные и коллекционные. Она использует чайный материал собственных плантаций округов Нуvara Элья, Ува, Димбула.



Оригинальным является сорт черного листового чая «1001 ночь» (1001 Nights), составленный из чаев указанных округов. Из местного чайного сырья готовится редкий сорт зеленого чая, который поступает и в Россию. Высоким качеством отличается чай «Маброк» в пакетиках.

Коллекция «Маброк» включает также ароматизированные чаи, чаи с натуральными фруктовыми добавками и сушеными травами.

«Майский чай»

Начиная с 1991 г. российский рынок чая пополнился широким ассортиментом цейлонского чая под названием «Майский чай», который быстро оттеснил низкосортные чаи. Московская фирма «Майский чай» стала поставлять добротные чаи непосредственно от производителей Шри-Ланки и Индии, а позже и из Китая, предлагая выбор из более чем шестидесяти наименований, которые включают листовый, крупнолистовой и гранулированный черный чай, зеленый чай, ароматизированный, чай в пакетиках, холодный чай. Фасуется он, в основном, непосредственно на чайных фабриках и отличается хорошим качеством.

Наиболее известным можно считать крупнолистовой чай «Корона Российской империи» от компании «Майский чай», который обладает ярким вкусом с горчинкой и сильным ароматом. Он рекламируется как чай лучших плантаций Шри-Ланки (сорт высший), пакуемый непосредственно на острове Цейлон в экологически безопасных условиях. На упаковках чая указываются даты сбора и даты упаковки.

Черный цейлонский чай с особо крупным листом предлагается в упаковках «Остров Цейлон». Он дает прозрачный настой, обладает приятным ароматом. Дважды получал золотые медали на международных выставках. Чай «Бухта Коломбо» — с особо крупным листом плантаций Димбула; «Царская корона» — также крупнолистовой чай плантаций Ува.

Китайский черный крупнолистовой чай представлен под марками «Золотая корона» (чай «с дымком») и «Серебряная корона». Зеленый чай провинции Юньнань идет под названием «Золотой Дракон».

Получил распространение холодный «Майский чай» как низкокалорийный прохладительный напиток. Приготовленный на основе черного чая, он имеет варианты: лимонный, вишневый, персиковый, малиновый, черносмородиновый. Выпускают его в металлических баночках, пластиковых бутылках и пакетах.



«Милфорд Ти» (Milford Tea)

Бренд «Милфорд Ти» (Milford Tea) обоснованно ассоциируется у многих с фруктовыми чаями. Готовит их под этой торговой маркой крупная немецкая компания «ОТГ Интернациональ», ставшая мировым лидером в производстве такого чая.

Чай готовится из натурального продукта — высушенных фруктов, и большинство рецептов не содержит чая, как такового, соответственно не содержит и кофеина. Чай предлагается в упаковках с двухкамерными фильтр-пакетиками. На многих указано, что такой чай полезен практически для любого человека, и его можно заваривать для всей семьи, включая детей.

Фруктовые смеси «Милфорд Ти» готовят из самых разных сухих фруктов и добавляют также ароматизаторы. Чаще всего это плоды шиповника, цветочные корзинки гибискуса, корочки лимона и апельсина, кусочки яблока. Некоторые сдобрены корицей, женьшенем, корнем солодки.

В то же время представлено несколько сортов вполне качественного черного чая, цейлонского и индийского: «Цейлон», «Чай к завтраку». В фильтр-пакетиках представлены ароматизированные чаи «Эрл Грей», «Лимон», «Малина», «Лесные плоды» и др.



Чай фирмы «Млесна» (Mlesna)

Широко развернула в России торговые операции фирма «Млесна», которая уже более 20 лет развивает чайное дело в Шри-Ланке и осуществляет поставки в сорок стран мира. На российского потребителя она вышла со значительным ассортиментом качественных чаев, черных и зеленых, в том числе ароматизированных, а также чаев травяных и специальных для детей.

В этом ассортименте присутствуют высокогорные чай плантаций Увы, чай с холмов Канди и из долины Димбулы категорий «FВОР», «ВОР», «FP», «P» («пекон»). Выпускается особенный «Серебряный чай» категории «FВОР» из едва распустившихся почек, несколько похожий на классический «белый чай». Серебряным он назван по обилию в нем типсов («белая ресничка»).

Следует выделить фирменную марку «Нувара Элья» — черный байховый чай с высокогорной плантации того же названия. Зимний сбор чайного листа там называют «шампанским цейлонского чая». Этот чай дает настой светло-золотого оттенка с богатым вкусом и тонким ароматом высокогорья. Чай высокого качества идет под названиями других лучших чайных районов страны — Ува, Димбула, Канди, Галле, Рухуну. Его хорошо употреблять в чистом виде либо с молоком как послеобеденный напиток, а также в холодном виде, использовать для приготовления особенного чайного пунша.



В ассортименте фирмы «Млесна» представлено много сортов ароматизированного чая со вкусом бергамота, ананаса, апельсина, яб-

лока, банана, манго, киви, кардамона, корицы, гвоздики. Фирма предлагает ряд коллекционных чаев лучшего сбора, а также травяные чаи, в том числе чай знаменитой травы «пол пала» (эрва шерстистая), настой которой рекомендован при заболеваниях почек, печени, почечно-каменной болезни.

Чай «Надин» (Nadin)

Видные позиции заняла на рынках Москвы и других городов России датская компания «Надин», которая поставляет наряду с кофе большое число сортов паке-тированного и развесного чая, черного и зеленого, в основном ароматизированного.

Ассортимент чая «Надин» достигает 200 наименований. Вкус и аромат многих сортов оригинален, экзотичен, как экзотичны и названия: «Лампа Аладдина», «1002 ночь», «Петр I», «Граф Орлов», «Император Романов». В качестве ароматизаторов используются масла лесных ягод, лимона, бергамота, манго, персика, абрикоса, ма-ракуйи, яблока, сливы, жасмина, лимонника, ванили, кроме того — экстракты какао, виски, рома, сливочного крема. Перечень цветочных и фруктовых добавок особенно велик, включая цветки василька, лепестки подсолнечника, ягоды бузины или листочки ежевики. Серия «Созвездия судьбы» порадует чайным букетом, созданным под каждый знак зодиака.



В своей основе чай «Надин» — купаж качественных черных чаев из различных стран, интригующий прежде всего вкусом и ароматом добавок и их комбинациями. Чай предлагается со специальных прилавков, где из больших емкостей могут предложить рассмотреть и понюхать чай, потрогать чинки и даже попробовать их на вкус, а затем взвесить заказанное количество. В Москве такой прилавок несколько лет работает в известном магазине «Чай» на Мясницкой, имеются они также в ряде магазинов и кафе.

Компания выпустила в 2003 г. богатую коллекцию зеленых чаев, китайских, японских, индийских, в том числе лечебных. В перечне около сорока наименований: наряду с чаем «Зеленый Юньнань» и «Лапсанг Сушонг» указаны японский чай «Гёкуро» и даже необычный «Зеленый Дарджилинг», кроме того — лечебный китайский чай «Пуэр» (как средство похудения) и южноафриканский напиток «Ройбос» (лечение невралгии, бессонницы).

Чай «Никитин»

На чайном рынке России с 1995 г. активно работает Торговый дом «Никитин», который объединил под своим началом Московскую, Иркутскую и Рязанскую чаеразвесочные фабрики, широко известные своей продукцией в советский период. Продукция ТД «Никитин» ориентирована, прежде всего, на массового потребителя с устоявшимися традиционными вкусами.

Уже в силу этого компания производит в большом количестве и в различной по размерам упаковке «Чай со слонком». Это мелкий байховый черный чай, который подразделяется на первый и второй сорта. Чай дает не слишком крепкий настой приятного вкуса, но без особо-

го аромата. Упаковки «Чай со слонком» броского синего с желтым цвета представляют собой, несомненно, исторически утвердившийся бренд, имеющий свою категорию поклонников. Тем более, что он весьма доступен по цене.

Следует отметить в серии чаев этого торгового дома марки: «Никитин листовый», «Никитин гранулированный», «Никитин классический», «Никитин особый», которые идут более высокими сортами. Удачным оказался сорт «Чай бергамот», созвучный чаю «Эрл Грей». Выпускается серия ароматизированных чаев.



Чай «Ньюби»

Компания «Ньюби» была создана в Лондоне в 1992 г. братьями Сетти и за короткий срок развернула широкие операции по поставке качественного чая на английский чайный рынок, а также в другие страны Западной Европы и в США. Активно вышла компания и на российский рынок.

Своим успехом она в значительной степени обязана тому, что представляет третье поколение семьи Марвари, которая вошла в чайный бизнес еще в середине XIX в. Компания гордится тем, что поставляет высококаче-



ственные чаи в лучшие отели Англии и многих других стран, такие как «Саввой», «Холидей Инн», «Мэрриот», в элитные рестораны и клубы.

В России компания «Ньюби» проводила специальные презентации в виде «мастер-класса чая», в частности, в самых известных гостиницах Москвы. Упаковки чая «Ньюби» присутствуют на полках ряда центральных гастрономов и на витринах некоторых палаток с чаем.

Ассортимент «Ньюби» в России представлен качественными сортами «Дарджилинга» первого и второго сборов, «Ассама» второго сбора, «Силон Ува», «Силон Димбула», «Инглиш Брекфест», «Индиан Брекфест», «Эрл Грей», «Лапсанг Сушонг», «Формоза Оолонг», «Жасмин Блоссом», «Грин Сенча», «Грин Лемон», «Ванилла Классик». Этот ассортимент включает повтор указанных сортов в виде чайных пакетиков. В ресторанах и клубах посетителям обычно предлагается выбор из числа таких пакетиков, помещенных в специальную чайную шкатулку.

Чай «Орими Трейд»

Частотворная компания «Орими Трейд», созданная в 1994 г. в Санкт-Петербурге, занимает ведущие позиции на российском рынке чая, предлагая чай собственных торговых марок более 70 сортов из Индии, Шри-Ланки, Китая, Индонезии, Вьетнама, в том числе элитных. Чай отличается высоким стандартом качества, проходя несколько ступеней контроля.

В 2003 г. компания выпустила изящно упакованную в жестяные банки «Золотую коллекцию» марочного плантационного чая, посвященную 300-летию нашей северной столицы. Под маркой «Принцесса Гита» в этой коллекции был предложен «Дарджилинг» очень высоко-

го стандарта (категории) «TGFOP1», который не мог разочаровать даже тонких ценителей этого сорта.

Марка «Принцесса Нури» представляет собой крупнолистовой, среднелистовой либо гранулированный цейлонский черный чай, а также чай ароматизированный.

Марка «Принцесса Канди» олицетворяет разнообразие недорогого, но крепкого цейлонского черного чая, в том числе с плантации Нуvara Элья, Ува, Димбула.

Под маркой «Принцесса Ява» предлагается индонезийский черный и зеленый чай, а кроме того, сорта качественного китайского и вьетнамского зеленого чая, включая чай с жасмином.

Компания постоянно контролирует стабильность качества своего продукта, что особенно ценят любители чая.



Чай «Пиквик» (Pickwick)

Этот очевидно английский чай под именем героя романа Чарльза Диккенса готовит голландская компания «Дау Эгбертс», основанная в 1753 г., на заре становления чайного



дела в Европе. Ныне компания претендует на роль крупнейшего европейского поставщика чая и кофе.

На российских прилавках много пакетированного чая «Пиквик». Это сорта черного чая (купаж от разных производителей), ароматизированного под «Абрикос», «Ананас», «Апельсин», «Вишню», «Жасмин», «Ежевика», «Землянику», «Клубнику», «Лесную ягоду», «Лимон», «Малину», «Мяту», «Персик», «Тропические фрукты», «Цитрус», «Черную смородину», «Яблоко» и др. Зеленые чаи ароматизированы жасмином и лимоном.

Имеется сорт черного чая PICKWICK «Классик» в пакетиках, который дает приятный бодрящий настой. Он хорош в чистом виде, а также с молоком и сахаром.

С недавнего времени компания «Пиквик» предлагает россиянам в специальной упаковке «Черная коллекция» 20 пакетиков, представляющих четыре специально отобранных сорта: «Китайский чай с жасмином», «Английский чай к завтраку — бодрящий», «Цейлонский чай — терпкий» и «Индийский чай — крепкий». Этот набор привлекателен тем, что позволяет сравнить достоинства каждого из указанных сортов, повторяющих «классику» английского чая.

Чай «Русской чайной компании»

Широкую популярность у ценителей чая получил богатый ассортимент «Русской чайной компании», которая была создана в Москве в 90-х годах XX в. Компания специализируется на продаже качественного чая вразвес со специальных фирменных прилавков, предлагая также чайную посуду и аксессуары. В ассортименте имеется и кофе свежей обжарки под собственной маркой.

Прилавки компании можно обнаружить более чем в десятке крупных супермаркетов и гастрономов Москвы, включая «Седьмой континент», «Перекресток», «Рамстор», «Елисейский», «Дорогомиллово», «Москва», «Молодежный». Деятельность компании распространяется на три десятка городов по всей России.

Фирменный каталог насчитывает более 200 наименований чая Индии, Шри-Ланки, Китая, Японии. Наряду с недорогими сортами немало элитных зеленых, красных, белых. Имеются также ароматизированные черные чаи, травяные и фруктовые смеси. Предлагается чай, уже расфасованный в фирменные кулечки, стеклянные и жестяные емкости.

Невозможно дать обобщенную характеристику всех сортов чая компании. Существенно, однако, что это качественный чай от хороших поставщиков. Характеристики каждого сорта указаны на упаковках и на специальных листовках с рекомендацией по завариванию чая.

Под маркой «Бомондъ» компания предлагает коллекцию фасованных элитных чаев Индии, Цейлона и Китая под названиями «Ассам», «Дарджилинг», «Граф Грей», «Высокогорный цейлонский», «Классический цейлонский», «Крупнолистовой цейлонский», «Зеленый китайский классический». Чаи этой коллекции не раз получали призы на международных выставках.



Чай «Твайнингс» (Twinings)

Старейшая лондонская компания «Твайнингс», известная во всем мире, с 1706 г. неизменно стремится удерживать позиции лидера чайной торговли. Королева Виктория, ценившая хороший чай, удостоила компанию чести быть официальным поставщиком Двора Ее Королевского Величества. Потомки Томаса Твайнинга, основателя компании, высоко держат престиж марки. Свыше 300 сортов чая «Твайнингс» экспортируется в наши дни в 96 стран мира.

Не будет ошибкой испытать основной набор фирменных сортов «Твайнингс». В него входят, прежде всего, «Английский завтрак» (English Breakfast), «Ирландский завтрак» (Irish Breakfast), «Послеполуденный чай» (Afternoon Tea), «Ассам» (Assam), «Дарджилинг» (Darjeeling), «Чай Эрл Грей» (Earl Grey Tea) и «Чай леди Грей» (Lady Gray Tea), «Чай Принц Уэльский» (Prince of Wales Tea), «Чай Королева Мария» (Queen Mary Tea). В этом ряду также «Русский караванный чай» (Russian Caravan Tea), давно забытый в России, но широко известный в мире.

Ряд китайских чаев включает черный байховый чай провинции Аньхой «Чайна Блэк Ти» (China Black Tea); черный чай провинции Юньнань «Юньнань Ти» (Yunnan Tea); черный чай провинции Фуцзянь, ароматизированный жасмином, «Джесмин Ти» (Jasmine Tea); также чай «Лапсанг Сушонг» (Lapsang Souchong), произведенный из крупного листа в провинции Фуцзянь.



Чисто цейлонский чай идет под марками «Силон Брекфест Ти» (Ceylon Breakfast Tea), «Силон Оранж Пеко» (Ceylon Orange Pekoe), «Лемон Сентед Ти» (Lemon Scented Tea).

Чай «Тетли» (Tetley)

Английская компания «Тетли», созданная в 1837 г. братьями Тетли, много лет специализируется на производстве и торговле чаем высоких сортов, в последние десятилетия — все больше в пакетиках. Ее продукция получила признание во многих странах.

Ассортимент чая «Тетли» не слишком велик и представляет собой пакетированный черный чай с ароматизаторами, в частности: лимона, бергамота, персика, клубники, малины, вишни, черной смородины. В коллекцию входят сорта «Лимон-Мята», «Тропические фрукты», «Лесные ягоды», а также «Эрл Грей» и «Классический черный».

К особенностям чаев «Тетли» относится круглая форма пакетиков, которые изготовлены благодаря новой технологии из особо качественного материала и с множеством отверстий, что обеспечивает особенно полную заварку содержимого. Более того, некоторые упаковки содержат пакетики со специальной нитью, потянув которую, можно выжать пакетик перед тем, как удалить его из чайника или бока чашки.

Помимо удобства в обращении, пакетики чая «Тетли» радуют приятным напитком.



«Форсман Чай» (Forsman Tea)

Финское акционерное общество «Ааро Форсман» второй десяток лет торгует чаем в России и на всем пространстве СНГ, предлагая свой продукт с прилавков вразвес и в специальных добротных пакетиках. В Москве имеется представительство — ООО «Форсман-Центр», которое предлагает по системе франчайзинга установку фирменных прилавков «Форсман» в любом месте страны.

«Форсман Чай» (Forsman Tea) имеет более 160 наименований. В его основе — чай-сырец из Индии, Шри-Ланки, Китая, других стран. Купажированный чай расцвечен по вкусу и аромату самыми различными добавками, цветочными, фруктовыми и ягодными, а также специями и другой тропической экзотикой.

Рецепт престижного фирменного сорта «Выбор императора» обозначен так: «индийско-цейлонский чай с лепестками софлора, кусочками ананаса и лимона, дополненный натуральными маслами куйте и шеримойи». Можно привести также названия «Земляничная поляна», «Горячий поцелуй», «Голубые глаза», «Звезда желания».

Имеется серия черных чаев с названиями, которые ясно указывают на их ароматизацию: «Абрикосовый», «Ананасовый», «Банановый», «Ванильный», «Кокосовый», «Лимонный», «Манговый», «Перечно-мятный», «С кардамоном», «С корицей», «Черничный», «Шоколадно-мятный». Более десятка наименований содержит серия ароматизированных зеленых чаев. Перечень всех сортов занял бы много места. Чаще всего покупатель долго эксперименти-



рует, прежде чем остановить свой выбор на «императоре», либо на чем-то еще более загадочном.

Ассортимент «Форсман» включает также качественные индийские черные чай, в частности, «Дарджилинг», группу зеленых китайских, тайваньских и японских чаев, включая чай «Порох», «Формоза Оолонг», «Сенча». Выпускается особая серия чаев «Знаки Зодиака», построенная на экзотических смесях.

При заваривании чая для получения наилучшего результата следует точно следовать рекомендациям на упаковках, касающихся как времени заваривания чая, так и температуры воды в момент заваривания. Зеленые китайские чай требуют чуть остывшего кипятка, а японские чай завариваются при температуре не выше 70 °С.

Фирменные чай, о которых было сказано выше, представляют лишь небольшую часть того ассортимента, который выставлен на российском рынке. Но и этот, далеко не полный, перечень открывает большой выбор китайских, японских, английских, индийских, цейлонских, других сортов чая. Это листовые, гранулированные, пакетированные чай, ароматизированные либо с добавками, продаваемые вразвес.

Знакомясь с ними внимательно, обнаруживаешь, что классические английские сорта часто воспроизводят компании других стран. А, скажем, китайские и японские сорта чай изготавливают из местного чайного листа в Шри-Ланке, Индии либо еще где-нибудь. Все эти чай могут быть весьма качественными. Более того, чайные мастера внимательно изучают требования рынка и подстраивают показатели сорта под вкусы потребителей. В России, в частности, традиционно уважается крупнолистовой чай, особенно цейлонский, и им порой заменяют при купаже лист мелкий, что само по себе влияет на показатели сорта.

Так или иначе, уникальность и целостность свойств того или иного сорта чая лучше всего можно оценить, когда он — от непосредственного источника. В этой связи уместно привести высказывание о цейлонском чае Алейстера Кроули, английского писателя и философа, который в 1906 г. изучал на Цейлоне буддизм. «Видимо климат имеет какую-то силу, которая способна повлиять на натуру существа, — писал он в книге «Признания». — Символичен в этом смысле аромат чая. Помню, как однажды я умолял местного лавочника достать для меня немного китайского чая. Случилось так, что наш разговор слышал владелец местной чайной плантации; он вмешался в наш разговор и заметил высокомерно, что может сделать для меня чай с китайским привкусом. В ответ я сказал, что это хорошо, но может ли он при этом убрать из чая цейлонский привкус».

В наши дни проблему «цейлонского привкуса» довольно успешно решают некоторые ланкийские производители зеленого чая, изящно ароматизируя его самыми разными добавками.

5. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ И СЕКРЕТЫ

Как выбрать чай при покупке

Рассказанное выше могло дать представление о богатстве сегодняшнего выбора чая на полках многих магазинов России и других стран. Обилие наименований впечатляет и озадачивает. По этой причине были изложены характеристики наиболее значимых, или приметных чаев. Что же касается самого обилия наименований, то позволю себе несколько вольных рассуждений.

Верю в мудрость, что счастливы не тот, у кого много, а тот, кому хватает. Задаю по этой причине вопрос: на пользу ли выбор из многих сотен наименований, да и что они значат?

Совсем недавно в новой России на волне больших преобразований возникло несколько тысяч банков. И названия у многих из них были не столько функциональные, сколько романтические и даже экзотические: «Держава», «Возрождение», «Империял», «Вымпел», «Визави» и др. Но дефолт 1998 г. обрушил большинство из них, как обрушил и все финансы страны. Осталось в результате немногим более 1200 банков, что все равно много по масштабам нынешней экономики и финансовых ресурсов. Нечто похожее происходит ныне со многими сотнями, а то и тысячами разных чаев в России, все они — в ярких упаковках, какие-то из них быстро мелькают на экранах телевизоров, не позволяя глазу разобрать, что они собой представляют.

Англичане, знающие толк в чае и совершенствовавшие свои чайные вкусы не одно столетие, к тому же в условиях свободного рынка, не имеют на полках магазинов и в торговых каталогах чаев такого количества наименований, как сейчас в России.

Китайцы, великие мастера чая, на протяжении многих столетий сотворили, как следует из некоторых источников, более восьми тысяч уникальных чаев, отличающихся по аромату, вкусу, форме и скрученности листа и имеющих свои наименования, часто очень замысловатые. Случилось это, однако, потому, что в большой стране разобщенные крестьянские хозяйства кустарно производили чай и своим путем совершенствовались в чайном деле, а в наше время власти Китая стремятся свести все это «море наименований» к полутора сотням.

Есть о чем подумать, не доводя дело до «чайного дефолта».

И несколько слов о названиях многих новых чаев. Признаем реальности сегодняшнего дня: если употребить современную лексику, без «промоушн» и без «пиара» новый товар «не раскрутишь»! Но не слишком ли перестарались «пиарщики»? Возьмем из названий многих сотен новых чайных «брендов» и сортов такие, например: «Зверь и птица» (от «Гокал»), «Петр I» и «1002 ночь» (от «Надин»), «Для мамы», а то и «Голубые глаза» (от «Форсман»), «Сухарева башня» и «Яуза» (от компании «Май»), «Сфинкс» (от «Теастан») и массу подобных. А что можно понять о чае с названием «Анатолій», «Марина» либо «Ольга» (от «Форсман»)?

Замечу, кстати: царь-реформатор Петр I, заставлявший всех пить только «кофий», был бы весьма разгневан, узнав, что его имя так лихо попытались использовать иностранцы на упаковке своего чая. Название чая «Яуза» невольно заставляет подумать о воде в этой экологически неблагоприятной речке. А под именем «Сфинкс» (египетским, естественно) предлагают отнюдь не египетский, а китайский зеленый чай, фасуемый в Татрестане. Вот и разбери их, «пиарщиков»! Однако далее без эмоций и лирики поговорим о том, как не растеряться при выборе пачки чая.

Не поддаваясь обаянию яркой упаковки или экзотичности названия, необходимо, прежде всего, подумать, какой чай мы хотели бы приобрести и для какого случая. Вспоминаем свои прошлые вкусовые ощущения от чая и выбираем для себя желаемый тип чая: черный, зеленый либо красный. Задумываемся над тем, приятен ли был аромат, вкус и цвет настоя ранее опробованного листового или гранулированного чая (о чайных пакетиках пока речь не идет). Если выбор падает на листовые чай и уже имеется опыт заварки этих чаев, следовало бы определиться в пользу чая ломаного, либо цельного листа, либо крупнолистового. Также следует определить свои предпочтения в пользу индийских, цейлонских, китайских или других чаев, да и решить, как много денег потратить. С такой предварительной программой действий уже можно начинать рассмотрение имеющегося чайного товара.

С первых лет XXI в. российский рынок чая становится более цивилизованным, и в приличных магазинах все реже можно наткнуться на фальсифицированный или залежалый чайный товар. Последнее не менее существенно, чем первое: неправильное либо небрежное хранение чая даже в солидном супермаркете может за сутки губить все достоинства упаковок чая любого сорта.

Поэтому всегда, когда и насколько возможно, следует покупать чай в специализированном магазине или специальной секции, где продавцы обращаются с чаем профессионально. Те, кто решает покупать чай с открытого уличного прилавка или из лавки-контейнера на рынке, особенно рискуют приобрести уже погубленный чай, пусть даже у него надежная и цельная упаковка. В любом случае необходимо тщательно проверить цельность упаковки и указанные на ней сроки изготовления чая и его годности, которые непременно должны присутствовать, если это не «левый» товар.

Полезно помнить, что Совет по чаю Индии установил для всей индийской чайной продукции специальный логотип (знак), который помещается на упаковке чая, удостоверяя его подлинность. Введены дополнительные логотипы отдельно для чая плантаций Дарджилинга, Ассама и Нилгири.

Совет по чаю Шри-Ланки также установил для цейлонского чая собственный знак — торговую марку с изображением льва, и этот знак должен присутствовать на упаковке, если на ней написано, что она содержит цейлонский чай.

В свою очередь контрольная российская организация «Ростест» постоянно ведет проверку качества чайного товара, и знак «Ростеста» непременно должен присутствовать на любой упаковке чая, будь она импортная или отечественная. Изображения всех этих знаков приведены здесь.

Изучение на упаковке знаков и логотипов, а также информации о месте фасовки чая позволит убедиться в достоверности сорта, указанного на упаковке.

В последние годы чайные производители и торговцы в своем желании потрафить спросу готовы изготовить в Шри-Ланке из местного чая сорт «Дарджилинг», тогда как этот уникальный чай нельзя, по определению, вырастить и произвести иначе, чем в Дарджилинге. Подобно тому, как ми-



Фирменные знаки
индийского чая

Знак цейлонского чая

Знак Ростеста

неральную воду «Боржоми» нельзя получить нигде, кроме Боржоми. Очевидно также, что невозможно изготовить исторический японский чай «Сенча», пользуясь чайным листом с плантации Индии либо Шри-Ланки, но некоторые компании пытаются делать это.

Лучше всего поэтому, как уже подчеркивалось, покупать чай в специализированном магазине, где требования по его хранению соблюдаются четко и где чай могут предложить также на развес в специальную упаковку, позволят рассмотреть его, дадут полную информацию о нем. Существенно знать, когда тот или иной конкретный чай был произведен и когда поступил в продажу.

Рассматривая листовый чай, нужно обратить внимание на то, чтобы цвет соответствовал его типу, был ровным и однородным, чтобы чанки были одного размера, блестящими и даже маслянистыми, а не тусклыми. Причем — плотными, так, чтобы ломались и растирались в порошок, если сжать их пальцами. Чтобы было много цельных чанков-листочков и совсем мало ломаных, тем более — чайной пыли.

Признаком хорошего чая служит то, что в чайной смеси мелькают «белые былинки» (это типсы), а признаком плохого, если попадает много стебельков. Следует понюхать чай, чтобы определить, нет ли в его запахе посторонних оттенков, тем более — духа прелости или заглости. Можно даже пожевать несколько чанков, чтобы ощутить вкус чая, и в совокупности с запахом это подскажет выбор.

Нормальный рассыпной черный чай должен иметь не более 3—7% влаги, зеленый и красный — не более 5%. С повышением этого показателя до 8% чай начинает портиться, он «старееет», утрачивает аромат и вкус. Покупая чай вразвес, разумно взять сначала «на пробу» небольшие порции чая (по 50 г) двух-трех сортов, чтобы испытать их дома и уже затем купить большую упаковку понравившегося чая.

Достоинства листового и гранулированного чая

В обиходе у нас более всего распространен чай двух типов — черный и зеленый, но получает признание и красный чай (оолонг). Все эти чаи ныне поступают к нам от производителей как чай цельного листа, чай ломаного листа или гранулированный. Эти градации имеют определенное значение при заварке и могут заметно сказываться на аромате и вкусе настоя.

Большая часть чайных рецептов, которые можно найти в различных изданиях, указывает в перечне ингредиентов, необходимых для приготовления рекомендуемого напитка, просто «чай». Подавляющее большинство рецептов-экспериментов основано на листовом, черном чае. Если нет дополнительных пояснений, то следует понимать под этим привычный нам, каждодневный, черный чай градации цельного листа или ломаного. Цельнолистовой чай требует больше времени для получения хорошего настоя (5 и более минут), а ломаный чай заваривается быстрее и экстрагируется полнее.

Что касается гранулированного чая (чая, приготовленного по технологии «СТС»), то он при заварке также экстрагируется полнее цельнолистового, хотя может уступать по аромату и мягкости вкуса. В то же время настой гранулированного чая отличает насыщенный, полный вкус, и он вполне конкурирует с листовым чаем того же сорта. Гранулированный чай получил исключительно широкое распространение как в США, Канаде, Англии, так и в Индии, которая первой начала производить его в Ассаме. Он удобен в использовании в ресторанах и офисах, да и в домашнем обиходе многие находят его очень удобным. Использованный чай легко смывается.

Хорош ли чай в пакетиках разовой заварки?

Прообразом чайных пакетиков послужили образцы чая в мешочках из муслина, которые предлагал покупателям в Нью-Йорке торговец Том Салливан в начале XX в. В наше время эти пакетики изготавливают по большей части из материалов, позволяющих чаю полнее экстрагироваться и при этом не портить его вкус. Более полно чай экстрагируется из двойных пакетиков, а также из пакетиков круглой формы и особого материала с 3000 перфораций.

Процесс пакетирования осуществляется специальными машинами, которые способны в процессе производства достаточно хорошо сохранять качественные показатели фасуемого чайного продукта. Сохранению качества способствует и то, что сами фильтры-пакетики крупные; известные фирмы тут же запаивают их в индивидуальные конвертики. Следовательно, после вскрытия общей упаковки каждый из пакетиков остается в герметичной индивидуальной упаковке, которая продолжает оберегать его от воздействия внешней среды.

В пакетики фасуют чай градации «высевка». Эти мелкие кусочки чайного листа при заваривании быстро отдают в настой все свои ценные свойства. Но обычно на изготовление чайных пакетиков, пусть даже помещенных в элегантные упаковки, идет высевка чая невысоких сортов. В частности, столь популярные среди американцев чайные пакетики наполнены по большей части высевкой рядовых сортов аргентинского чая. Лишь знатные английские фирмы готовят под свои бренды пакетики с чаем вполне высоких сортов.

При всем этом как в практичной Америке, так и в чопорной Англии сейчас до 90% всего чая употребляется в пакетиках. В России при всем недоверии к этим пакетикам, провоцируемом все еще гуляющей по рынкам

массой упаковок с фальсифицированным чаем, также быстро растет спрос на них — в 10 раз за последние 4 года. Фильтры-пакетики уже прочно вошли в суетную повседневную жизнь, когда время мы экономим на всем и, к сожалению, — на приготовлении себе чашки хорошего чая. Наступила эпоха, когда люди хотят получать многие вещи моментально. Каждый делает свой выбор: кто-то ограничится быстро заваренным пакетиком чая, а кто-то найдет время и желание усладить свою жизнь и получить отдохновение особенным чаем по особенному рецепту.

В практическом плане для исполнения различных чайных рецептов лучше пользоваться листовыми и гранулированными чаями, а не пакетиками.

Как хранить чай

Готовый сухой чай всех типов и разновидностей — деликатный продукт, очень чувствительный к влаге и любым посторонним запахам. Сразу после изготовления чай тщательно пакуют и принимают особые меры предосторожности при перевозке. Но часто «теряют бдительность», небрежно расставляя упаковки на складах и полках магазинов. А покупатели также часто ставят приобретенные пачки чая где-нибудь на кухонной полке, да еще у плиты. Здесь и происходит если не полная, то частичная гибель многих достоинств чая.

Несоблюдение условий хранения ведет к тому, что даже самый высокий и изысканный сорт чая окажется хуже на вкус, по своему аромату и другим показателям, чем невысокий сорт хорошей сохранности. При неправильном хранении чай может за одни сутки полностью утратить свой аромат. В то же время соблюдение правил хранения чая на длительное время, на несколько лет, ограждает его от потери своих качеств.

Главным является герметичность упаковки и стерильность, а это включает и чистоту помещения, отсутствие в нем посторонних запахов и повышенной влажности. Стоит вспомнить устройство китайских чайных павильонов, японских чайных домиков и чайных комнат в старых русских домах, где чай и готовили, и хранили. Хранили вдалеке от запахов кухни или чего-либо другого, чаще всего — в буфете, в отдельном шкафчике. Держали в специальной шкатулке или коробочке, да еще закрывали мешочком.

Ныне существуют различные готовые емкости для хранения чая: фарфоровые чайницы, металлические коробки, луженые изнутри и закрываемые плотной крышкой, специальные фирменные кулечки с фольгой внутри и зажимом в верхней части. В большом ходу жестяные банки с чаем известных фирм. Из них особенно удобны и надежны банки с плотно закрывающейся круглой крышкой.

Многие фирмы дают торговой пачке чая три, а то и четыре «одежки»: сама чайная смесь запаивается в момент фасовки в специальный пластик или фольгу, затем помещается в картонную коробочку и поверх запаивается еще целлофаном. Иногда в большой коробок помещают два кулечка с чаем, имея в виду сохранение второго кулечка запаянным до того времени, пока не будет использовано содержимое первого.

Открыв однажды герметичную упаковку с чаем и взяв какую-то порцию, следует позаботиться о том, чтобы оставшаяся часть чая была вновь плотно закрыта в той же упаковке или же



Чайницы

помещена в чайницу либо в металлическую коробку с плотной крышкой.

Совершенно недопустимо пересыпать чай в пластмассовые и пластиковые сосуды — чай задохнется, или в бумажные кулечки, тем более из газетной бумаги, — чай станет собирать влагу воздуха да еще запахи типографской краски. Нежелательно хранить чай и в стеклянной посуде, так как ему противопоказано оставаться на свету.

Следуя мудрости китайцев и японцев, разумно поместить контейнер с чаем еще в какой-либо короб или мешочек из плотной ткани. А главное — не подвергать чай влиянию запахов кухни и разных химикатов, воздействию влажного воздуха. Это поможет сохранить надолго первозданные качества чая.

Как найти и подготовить воду для чая

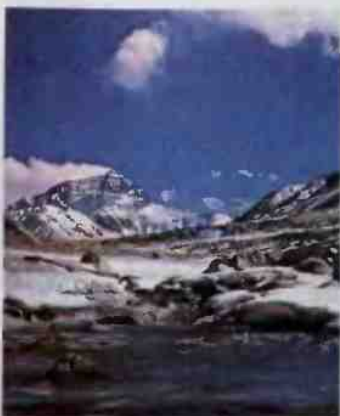
В любой серьезной книге о чае говорится об исключительно важном значении воды, которую мы выбираем для заваривания чая. Вода в определенном смысле слова даже «главнее» самого чая, поскольку некачественная вода способна испортить напиток при любом сорте чая, даже самом превосходном. Иными словами, вода — не просто компонент для получения настоя, но равнозначимый партнер засыпаемого в нее сухого чая, с которым она вступает в сложное взаимодействие.

Вода для заварки чая не должна иметь запахов, тем более — запахов хлорки, мыла, сероводорода, нефтепродуктов. Не должна отдавать ржавчиной, затхлостью, гнилью, содержать какие-либо взвешенные частицы. По этим причинам непригодна вода из пруда, илистой реки, болота, как и вода минеральных источников. Лишь в редких случаях можно использовать воду скважин, если она мягкая и не содержит железистых соединений. То же

касается и воды колодцев, которая подойдет для чая, только если в ней нет минералов и она не застаивается, а постоянно вычерпывается.

Любая минеральная либо минерализованная вода, особенно с большим содержанием солей кальция и магния, является «жесткой». При заваривании чая она сдерживает его экстрагирование, не говоря уже о том, что портит вкус и аромат, убивая их серноокислыми и углекислыми соединениями. «Мягкая» вода, напротив, хорошо подходит для заварки. Идеальна вода из высокогорного источника и горного ледника.

Будет ошибкой думать, что для чая хорошо подойдет вода, растопленная из снега или льда, как очень мягкая. Хотя в китайских легендах о чае говорится о подобной воде, полученной, в частности, из свежего снега, осевшего на ветки сакуры и собранного для приготовления особенно деликатного чая, в сегодняшней экологически неблагоприятной среде, если не возникает крайняя необходимость, лучше поостеречься от эксперимента тако-



го рода. Значит, выбор воды невелик: природный ключ и родник в горах или в лесу, быстрая речка вдали от селений, еще лучше — проточное ледниковое озеро.

Под руками у нас, конечно, вода «из-под крана», но мы знаем, что она хлорируется и проходит долгий путь по ржавым трубам. По этой причине водо-

проводную воду необходимо долго отстаивать, порой сутки, пропустив, если возможно, через фильтр. Сейчас уже редко где в России можно употреблять воду из-под крана для приготовления чая или пищи, если не пропускать ее через фильтр. Хорошо использовать для чая продаваемую в бутылках и больших бутылках чистую природную воду, но только не минерализованную и не газированную. При этом важно помнить, что как ни ценна качественная вода, заваривать чай допустимо только однажды вскипяченной водой, о чем подробнее пойдет речь ниже. По этой причине готовить воду для чая лучше в небольшом объеме, соразмеря каждый раз порцию воды с тем, сколько ее потребуется.

От одного очень сообразительного россиянина мне стал известен рецепт «приготовления» качественной воды практически из любой, не слишком подпорченной. Следует взять чистую жестяную банку с ровными краями, наполнить ее водой из-под крана, из колодца или речки и поставить на пару суток на сильный мороз либо в хорошую морозильную камеру, чтобы вода полностью замерзла. Затем облить банку горячей водой и вынуть из нее ледяной столб. Он будет прозрачным за исключением самого центра, где сконцентрировались все примеси. Их следует вымыть, подставив центр ледяного столба под тонкую струю горячей воды. Остальная часть будет представлять собой чистейший лед, растопив который, можно приготовить чудесный чай.

Как правильно заварить чай

Ключевой вопрос здесь: как и на какой стадии прервать кипячение воды и осуществить заваривание чая.

Налив наиболее подходящую воду в чайник для кипячения, поместив поблизости заварочный чайник,

контейнер с чаем и совочек (ложечку), начнем кипячение воды. Желательно совсем не отлучаться от чайника, чтобы слушать его звуки и быть готовым прервать кипение в нужный момент.

Важно помнить, что кипячение воды проходит **три ясно различимые стадии**.

Первая начинается с того, что со дна чайника вверх проскакивают маленькие пузырьки воздуха, и группы пузырьков появляются на поверхности воды у стенок чайника. Постепенно количество рвущихся на поверхность пузырьков возрастает.

Вторая стадия характеризуется массовым и стремительным подъемом пузырьков, что вызывает сначала легкое помутнение, а затем даже побеление воды — подобно быстро бегущему родничку. Это кипение «белым ключом» крайне непродолжительно и вскоре сменяется третьей стадией.

Третья стадия — интенсивное бурление воды с появлением на поверхности больших лопающихся пузырей, а затем и — брызганье. Эти брызги показывают, что вода уже сильно перекипает, становится «мертвой».

Суть дела в том, что не только перекипевшая вода, но и та, кипение которой было остановлено в начале третьей стадии, уже непригодна для заварки чая. Из этого следует жесткое правило: **кипение воды необходимо прервать на второй стадии, в момент, когда она пошла «белым ключом»**. Непредложность этого правила подчеркивают буквально все чайные авторитеты, будь то в Китае, России или Англии.

Китайцы по-своему описывают упомянутые выше три стадии кипения воды:

первая стадия (пузырьки на дне чайника) — «рачий глаз»; вторая стадия (вода «пощелкивает» и пузырьки бегут вверх) — «рыбий глаз»; третья стадия (меняется тон

закипевшей воды) — «шум ветра в соснах». Кипячение воды нужно сразу прекратить, как только послышится этот «шум ветра», поскольку последующее бурное бульканье означает «смерть воды».

Китайцы подчеркивают, что долгое кипячение разрушает «жизненную силу воды». Англичане, в свою очередь, поясняют, что для хорошего заваривания чая требуется большое содержание в воде кислорода, а он с началом бурного кипения быстро улетучивается.

Существует и русская подсказка, как определить стадии кипения на слух. На первой стадии кипения из чайника доносится тонкий, едва различимый сольный звук: «Запел!» На второй стадии этот звук переходит в шум разбухенного пчелиного роя. При переходе к третьей стадии кипения звуки резко усиливаются и нарастают хаотически: «Процесс пошел!» Задача в том, чтобы остановить кипение как раз перед тем, как «процесс пойдет».

Если чайник для кипячения воды имеет длинный изогнутый носик, то воды следует наливать столько, чтобы она покрывала внутреннее отверстие носика. В результате воздух над водой внутри чайника будет как бы заперт и послужит хорошим резонатором звуков чайника. Мой чайник со свистком при закипании воды издает беспокойные звуки, как бы предупреждая: сейчас свистну! Но свистнуть я ему не даю.

После того, как кипение воды прервано в нужный момент, следует быстро ополоснуть его заварочный чайник, если это не было сделано раньше (также горячей водой), засыпать порцию заварки и сразу залить ее кипятком. Желательно залить сразу в полную меру того, что требуется, если иное не предусмотрено тем или иным рецептом.

Здесь требуется соблюсти еще одно важное правило: **всегда подносить заварочный чайник к чайнику с закипевшей водой, а не наоборот.**

Этим будет гарантировано, что чай заливается водой непосредственно на стадии кипения, что особенно существенно при заварке черных чаев. Зеленые и красные чаи, как было сказано выше, не требуют такой высокой температуры, и их можно заваривать без спешки. Японские зеленые чаи завариваются даже при меньшей температуре (60–65 °С).

Заваривание многих китайских чаев проходит в несколько этапов. В некоторых случаях первой водой лишь споласкивают листья чая, сразу выливая ее, а заваривают их второй. Но это — особая тема, касающаяся заваривания некоторых сортов зеленого и красного чая, о чем говорилось в предыдущем разделе.

Оценкой ваших усилий по **правильному** кипячению воды и завариванию чая будет чашка ароматного красивого настоя, по поверхности которого местами группируются пузырьки воздуха. Эти пузырьки — свидетельство того, что вода не перекипела, осталась «живой» и заварилась чай всей своей живой силой. Это один из главных секретов хорошего чая.

Не будет секретом то, что хорошо заварить чай можно только однажды вскипяченной водой. Даже если вам жаль (или лень) вылить в раковину остаток ранее вскипевшей воды, — пересильте себя. Хороший чай можно сотворить только из впервые закипающей воды, и других вариантов нет. Если в уже кипяченую воду добавили свежую и затем вскипятили, эта смесь тем более не поможет создать приличный чайный напиток.

Соответственно можно задуматься о качестве воды в непрерывно подогреваемых и доливаемых титанах, из которых нам предлагают кипятить где-нибудь в буфете, вручая при этом чайный пакетик для самостоятельной заварки чая. Не подходит для заваривания чая и вода, вскипяченная в микроволновой печи либо с помощью электронагревателя, погруженного в кружку с водой.

Как лучше настаивать чай

Время настоя каждый раз зависит от типа, разновидности и сорта чая, а также от жесткости воды, и может длиться от 1–3 до 10 минут. Черный листовый или гранулированный чай при хорошем сорте и умеренно мягкой воде настоится за 3–4 минуты. Для чая в пакетике достаточно будет двух-трех минут, а то и одной, если вы хотите только немного взбодриться, не забирая из пакетика весь «заряд» кофеина.

Можно сокращать время заварки, однако заваривать дольше положенного времени, которое обычно указывается на чайной упаковке, неразумно: настой с каждой минутой будет становиться более горьким. Кто-то из знатоков чая высказывал такую оценку чайного настоя по времени заваривания: если настаивать чай минуту — он освежит, если настаивать его минуты две-три — он придаст бодрость и силы. Существует и третий вариант: оставить заварку на следующий день. Что это даст? Об этом скажем чуть позже.

Разумеется, при заваривании не слишком знакомого чая нужно придерживаться рекомендаций на упаковке: в случаях цельного крупного листа чая, у которого много поклонников в России, заваривание может занять значительное время. То же можно сказать о некоторых зеленых и красных чаях, как и специальных — подобно чаю «Лап-



Керамический чайник



Фаянсовый чайник

санг Сушонг». А редкие сорта белого чая заваривают лишь десяток секунд, но затем делают несколько новых заливок, увеличивая каждый раз время настаивания чая.

При заварке чая важно помнить о его аромате. Как только в чайник залит кипяток, его следует прикрыть сверху легкой льняной салфеткой, причем так, чтобы она покрывала отверстия в крышке и в носике чайника. Это требуется не столько для утепления, сколько для того, чтобы ткань впитывала выходящие из чайника пары, не пропуская при этом летучие эфирные масла, которые придают чаю аромат. Чайные гурманы для улучшения аромата используют вместо салфетки льняной мешочек с сухими чайными листьями. Для этой цели они собирают и сушат использованный чайный лист. **Ни в коем случае не следует накрывать чайник куклами на вате:** не секрет, что под таким колпаком чай просто сопреет и станет «пахнуть веником».

Когда чай настоялся, его следует перемешать в самом чайнике. Это можно сделать чайной ложечкой, лучше серебряной, либо — отлив немного чая в чистую чашку и сразу залив его обратно в чайник. Всегда следую «совету-секрету» от моего друга-китайца: настояв чай, положи руку на чайник и покрути его аккуратно вокруг оси, не отрывая от поверхности стола, после чего чай готов.

Большой знаток чая В.В. Похлебкин советовал не пугаться пузырьков воздуха по поверхности чайного настоя (они подтверждают, что воду кипятили правильно и заварку сделали хорошо), а вмешать их ложечкой в настой непосредственно в чайнике или в чашке.



Вода для чая

Еще одно правило, и совсем не секрет, а жесткое предупреждение: **не оставлять надолго в чайнике заварку черного чая вместе с листьями.** Если черный чай был заварен и настоялся, его нужно использовать в пределах четверти часа. Лучшее всего — сразу по окончании времени заварки разлить чай по чашкам или перелить в другую емкость. Оставленный в чайнике вместе с листьями настой быстро прогоркнет, а по истечении нескольких часов станет в полном смысле слова отравой. Знатоки чая любят цитировать восточную мудрость: **свежий чай подобен бальзаму, а чай, оставленный на ночь, подобен змею.**

Если не поднимается рука выбросить неиспользованный настой чая, — слейте его в бокал или иную емкость и поставьте в холодильник для другого случая. А чайник освободите от листьев, сполосните и поставьте на свое место пустым и чистым.

Иное положение с листом зеленого и красного чая. Его можно оставлять в чайнике вместе с настоем на несколько часов, и даже после этого остывший настой будет приятен и полезен. Зеленые и красные (тем более желтые и белые) чаи заваривают по нескольку раз, и каждый раз они способны порадовать ароматом и вкусом. Если настой слить полностью, лист этих типов чая, оставаясь в чайнике в пределах нескольких часов, может, будучи залит новым кипятком, дать новый приятный настой.

Как правильно пить чай

Не все ли равно, когда, где, из чего и как пить чай? На этот риторический вопрос следует дать развернутый ответ. По всем пунктам, чтобы рассеять все сомнения.

Вспомним такую ситуацию, которую кто-то запомнил по зарубежному фильму «про красивую жизнь», а кто-то по собственному посещению солидного ресторана, в котором заказывают к столу хорошие марочные ви-

на. Посетитель ресторана, изучив меню со списком вин, делает заказ. Официант или даже специальный винный мэтр (сомелье) приносит в салфетке бутылку заказанного сорта и урожая, дает ее рассмотреть. После полученного одобрения откупоривает ее на глазах сидящих за столом, передает для рассмотрения пробку, чтобы по ее виду и аромату оценить состояние вина. Дождавшись одобрительного кивка головой, он плеснет немного вина в бокал того, кто заказал вино. Подождет, пока тот оценит аромат и вкус первого глотка. Только после этого он начнет разливать вино по бокалам сидящих за столом. Лучше, если он устроит паузу, поместив бутылку с вином в наклонном положении на специальной подставке с тем, чтобы вино в соприкосновении с воздухом лучше раскрыло свой букет. Даже это упрощенное описание церемониала достойного обращения с хорошим вином достаточно для того, чтобы помочь пастротиться на подобное обращение с не менее достойным напитком — чаем.

Попробуйте, держа в памяти картинку церемониала с фирменным вином, оказать такую же честь упаковке с фирменным чаем. Сразу почувствуете значимость момента, когда вначале рассмотрите баночку, затем откроете ее, ощутите аромат россыпи сухого чая и рассмотрите ее на вид. Затем передадите баночку в руки гостям, чтобы и они познакомились с этим чаем, оценили аромат, рассмотрели чайники. И только после такого церемониала на их глазах вы заварите этот чай, не упустив положенное для заварки этого сорта время. Перед тем, как разливать чай, аккуратно покрутите чайник вокруг его оси, чтобы настоем перемешался. Чай готов!

Когда станете разливать чай, не забудьте привлечь внимание гостей к аромату и цвету созданного вами чайного эликсира. Укажите на пузырьки по поверхности чая в чашках, что свидетельствует о том, что вода не перекипела и чай заварен правильно. Заболвите словечко за ча-

шечки, которые вы когда-то так долго искали по магазинам, и за ваш заварочный чайник, который верно служит вам не один год. Может быть, он имеет свою необычную историю... Чаепитие при таком внимании к чаю станет запоминающимся событием. Сам церемониал украсит, возможно, не очень богатый яствами стол и убранство помещения, не говоря уже о том, что даст много тем для задумчивого разговора за чаем.

Если говорить о каждодневном чаепитии дома, то также полезно соблюдать хотя бы в минимальном варианте этот церемониал и для самого себя, исходя из правила: себя нужно уважать, чтобы тебя уважали и другие. Желая получить истинное эстетическое наслаждение от чая, заварите его в изящном фарфоровом чайнике и налейте в любимую вам фарфоровую чашечку утонченной формы.

Поверьте, чай из глиняной или иной кружки и даже чай из красивого резного стакана, обрамленного самым красивым подстаканником, не способен дать такого неповторимого ощущения чайного напитка, его аромата и вкуса, как чай из чашки тонкого белого фарфора. На мой взгляд, единственным ее соперником может выступать разве только столь же изящная китайская гайвань или узбекская пиала, особенно если вы распиваете чай в жаркий день на лоне природы.

Пить чай желательно не слишком горячим, но и не очень остывшим. Причем пить, не спеша, стараясь ощутить, прежде всего, сам чай, а не то, что вы уже успели подмешать в него или отправить вместе с ним в рот. Чай заслуживает этого. Со временем вы научитесь ценить непосредственный контакт с чаем, и это явится живым и живительным общением с самой природой, которая дарит нам такой удивительный напиток. В этом, быть может, состоит один из секретов истинного наслаждения чаем.

Не считите мои слова за выдумку или чрезмерную экзальтацию. Все сказанное будет понятным каждому, кто осмысленно и непосредственно соприкоснется с чаем.

Что подать к чаю

Особых подсказок, по-видимому, не требуется, когда речь идет об угощениях к чаю. Россияне богаты на выдумку в приготовлении вкусных угощений. В магазинах в наше время выбор также велик — были бы только деньги. Речь пойдет больше о том, какой чай приготовить к тем или иным закускам на столе или, вернее, какие угощения лучше подойдут к определенному чаю, ради которого собираются к столу. В первом варианте нужно подразадумывать случай, когда чай подают во время завтрака, обеда или ужина, и он оказывается в подчиненном положении. Также, если чай подают к шашлыкам.

Англичане, другие англосаксы традиционно выбирают к завтраку крепкий бодрящий черный чай, о чем свидетельствуют описанные выше марочные сорта «Английский завтрак», «Ирландский завтрак», «Шотландский завтрак». Такой чай хорошо сочетается с утренними блюдами, включающими яйца, мясные или рыбные продукты. Хорошо пить его с молоком, но можно и с лимоном. Эту традицию переняли жители многих стран.

Дневная трапеза и вечерний обед или ужин также предполагают чай, особенно по ее завершении, но в этом случае подходят более «мягкие» чаи, которые к тому же должны помогать пищеварению. Выбор их велик, как это было показано выше. Например, упоминавшиеся необычные чаи «Лапсанг Сушонг» и «Русский караван» порадуют любителей пикника у костра или шашлыков.

Китайцы, японцы, многие другие народы, приверженные зеленому чаю, находят в них идеальное решение при любой трапезе. Их опыт привлекает все большее внимание не только любителей чая, но всех, кто серьезно заботится о поддержании здорового образа жизни.

Но перейдем к главной теме: что подать к столу для гостей, приглашенных на чашку чая. В этом случае чай —

на главном, а не подчиненном положении. Выбранный для заварки чай (это может быть также чай нескольких сортов) будет задавать тон. Чай — хорошо заваренный, избранного сорта — всегда порадует ароматом, вкусом и цветом настоя в своем натуральном виде, без каких-либо добавок. Ценителей такого чаепития, как я знаю, много. Но и в этом случае не помешают угощения на столе, которые можно предложить до или после дегустации чая.

Чаще всего стол к чаю накрывают демократично, на разные вкусы. К чаю следует подать сахар, молоко или сливки, лимон, порезанный кружочками, а также, если возможно, варенье, конфеты, шоколад. К этому, в зависимости от случая, хорошо подать торт или сладкий пирог, пирожные и свежее печенье, кексы, горячие пирожки, да и многое другое, на что способна гостеприимная хозяйка. Она же обычно готовит и разливает чай.

Далее совет обращен не только к хозяйке, но и ко всем за чайным столом. Чай в этом случае сам — господин, а не лакей при господах. Его нельзя низвести на по-



ложение носильщика куска пирога в наш желудок. Это неуважение не столько к чаю, сколько к собственной пищеварительной системе, для которой требуется получать пищу, орошенную, прежде всего слюной и соками самого организма, а не какой-либо жидкостью, пусть даже чаем. Также вредно спешно проглотить кусок пирога или кекса только ради того, чтобы вставить свою реплику в оживленную беседу за столом.

Важно настроить себя на то, что главный за столом — чай, а все хлебосолье, окружившее его, — лишь его помощники и подчиненные. Соответственно хорошо пить чай не спеша, оценивая каждый глоток, как глоток хорошего марочного вина. И устраивать паузы между смакованием угощений и смакованием чая. Организму нужно дать почувствовать и то, и другое.

Иными словами, если за такой трапезой низвести чай на положение простой жидкости для лучшего заглатывания пищи, потеряется все очарование застолья, предназначенного для того, чтобы оценить сполна как изысканность поданного чая, так и кулинарное искусство хозяйки.

Добавим к сказанному простую житейский совет. Если было трудно отказаться перепробовать все кулинарные произведения хозяйки, в конце застолья для снятия тяжести в желудке неплохо выпить дополнительно чашку чистого крепкого черного чая любого сорта без сахара, который в данном случае не только порадует, но и поможет эту тяжесть снять. Это может быть и крепкий чай с молоком, но без сахара.



Чай и молоко

Молоко хорошо сочетается со многими сортами черного и зеленого чая. Лучше, когда оно нежирное, свежие сливки также подходят для такого случая. Особенно популярным можно признать добавление молока в настой чая английских сортов. Купаж чая ряда этих сортов («Английский завтрак», «Ирландский завтрак») подобран специально так, чтобы этот сорт был особенно приятен с молоком. Не случайно чай с молоком принято называть «чаем по-английски».

Англичанка Джейн Петтигрю поясняет в своих книгах, что «по-английски правильно» вначале налить в чашку холодное молоко, а затем уже добавить настой чая. Она обосновывает это тем, что холодное молоко на дне чашки охлаждает первые струи чайного настоя, предупреждая заваривание (бланширование) масла, содержащегося в молоке, которое может придать чаю неприятный привкус. Замечу попутно: лить чай в чашку нужно не спеша.

Стоит прислушаться к мнению британских врачей, которые рекомендуют согражданам продолжать традицию ежедневного приема чая вместе с молоком. Черный чай с молоком, разъясняют они, служит ценным средством усвоения организмом человека питательных веществ молока. Среднесуточное потребление чая с молоком, измеряемое в Англии 3—4 чашками, обеспечивает 16% рекомендуемого суточного поступления в организм кальция, как и значительного количества фолиевой кислоты, витаминов В₂ и В₆.

Союз молока и чая полезен и тем, что молоко смягчает действие на организм кофеина и других алкалоидов чая,

а танин чая делает слизистую оболочку желудка менее восприимчивой к отрицательным явлениям брожения молока. Молоко, таким образом, помогает чаю, а чай — молоку, в результате чего выигрывает наше здоровье.

Чай и лимон

Чай с лимоном — чисто русское изобретение («рашн ноухау») и, более того, — во всем мире уже много лет такой чай называют: «русский чай». Эту оценку следует воспринимать достойно. В действительности такой чай — удачный союз двух полезных человеку продуктов. Соединение в одной чашке ломтика лимона и свежесваренного чая усиливает питательные и целебные свойства напитка: он лучше восстанавливает силы, утоляет жажду, освежает в жару. Чай с лимоном полезен для пищеварения, особенно в случаях пониженной кислотности, когда после приема пищи ощущается тяжесть в области живота и когда чай с молоком не слишком «ложится на желудок».

Американцы широко пользуются холодным чайным напитком со льдом, который в их ресторанах и закусочных подают непременно с кружочком или долькой лимона (иногда — апельсином) да еще с листочком мяты. Этот напиток в



ходе трапезы помогает лучшему пищеварению, подобно тому, как действует горячий зеленый чай, подаваемый к обеду в китайских ресторанах.

Только важно соблюдать правило: не запивать кусок пищи чаем, а делать глоток-два чая лишь после того, как пища прожевана и проглочена. Чай не может служить заменой слюны, которая во рту обволакивает кусочки пищи, помогая переваривать ее.

Еще можно услышать суждение, что чай в сочетании с лимоном или другими цитрусовыми, содержащими кислоты, становится «слабее». Это всего лишь заблуждение, поскольку меняется только цвет чая, он светлеет, понижается интенсивность его окраски, но его крепость остается прежней. Добавим к этому: фрукты и ягоды, а также соки из них, добавленные в настой чая, не понижают его целебных, диетических и питательных свойств, а в ряде случаев — даже усиливают.

Чай и алкоголь

Уже вскоре после того, как европейцы познакомились с чаем и стали воспринимать его не только как лекарство, но и как приятный напиток, они стали пробовать добавлять в него алкоголь. Эксперименты проводили более всего на черных чаях. Английские моряки, часто попадавшие в штормы, подмешивали в чай ром. В России с ее непростым климатом также придумывали, что добавить в чай «покрепче», особенно с морозца. Находили, что если добавить, напиток быстрее согревает, да и здоровью поможет.

Англичане даже создали особенно живительный алкогольный чайный напиток «грог», который был одно время узаконен на британском флоте на случай экстремальных ситуаций (о гроге в книге сказано ниже). Добав-

ка алкоголя в разумной дозе в хорошо заваренный черный чай не портит полезных свойств чая, однако бесспорно губит его аромат и вкус. Хотя вкусы бывают разные.

Так или иначе, следует признать, что жизнь показала важные достоинства горячего алкогольного напитка чая, приготовленного по определенному рецепту, в результате чего по миру набирается масса таких рецептов, порой с ярким «национальным колоритом». Некоторые из них приведены ниже в ряду рецептов народов разных стран.

Чай ароматизированный и с добавками

Когда речь заходит об ароматизированных чаях, первым обычно называют знаменитый жасминовый зеленый чай, который китайцы (а ныне и другие) готовят в самых разных вариантах.

По качеству сорта этого чая могут чрезвычайно сильно отличаться друг от друга. Изысканная ароматизация чая высокой градации обычно помогает лишь подчеркнуть его естественные достоинства, тогда как в ином случае ароматизация жасмином имеет целью «приукрасить» чай и скрыть его весьма низкий сорт. Как поясняют сами китайцы, высококачественный зеленый чай, столь любимый ими, хорош сам по себе и не нуждается в приукрашивании. Но так или иначе китайцы издавна увлекаются ароматизацией чая самыми различными путями, а вслед за ними на такие эксперименты пошли и ценители чая в других странах.

Чай обладает особенным свойством — он может быть совместим почти с любым ароматом. Важно, однако, при ароматизации не исказить собственный природный аромат чая. Уместно лишь дополнить его, осо-

бенно когда требуется скрасить недостатки какой-либо партии чая.

В Западной Европе, Северной Америке, Австралии, Южной Африке, а теперь и в России на первом месте среди ароматизированных чаев стоит вариация чая с маслом бергамота (с именем графа Грея или без него). Популярны чай, ароматизированные различными пряностями, лепестками розы, корочками лимона либо апельсина, листьями и ягодами черной смородины, малины, черники. Ароматизируют даже шоколадом, медом, карамелью, ромом. Перечень можно продолжить. В некоторых случаях кусочки сухих фруктов или ягод легко видны в самой россыпи сухого чая. В других случаях ароматизацию можно почувствовать всего лишь по запаху, исходящему от чайной смеси.

Традиционно на протяжении столетий чай ароматизируют, насыпая цветки-ароматизаторы слоями в большие емкости и перемежая слоями готового сухого чайного листа; несколько часов спустя цветки выбирают вручную, а чайный лист дополнительно подсушивают и тщательно упаковывают. Иногда перед упаковкой добавляют еще некоторое количество сухих ароматизаторов. Порой ароматизируют просто добавкой в чайную массу сухих цветков или кусочков фруктов.



Однако на протяжении уже ряда десятилетий многие чаи, особенно из числа пакетированных, ароматизируются при их производстве искусственными веществами, полученными химическим путем. Чаще всего они повторяют формулу аналогичных природных веществ, в результате чего мы получаем пакетики чая с ароматом черной смородины, малины, апельсина. Но некоторые производители и применяют также полностью искусственные ароматизаторы, не имеющие аналогов в природе, что порой выводит нас на грань эксперимента с неизвестным.

Расход искусственных ароматизаторов на килограмм чая исчисляется всего несколькими граммами и весьма экономичен, а технологический процесс полностью механизирован, не требует ручного труда, в силу чего на прилавки поступает все больше чаев, изготовленных таким путем. И, нужно признать, что аромат этих чаев более интенсивный и стойкий.

Мнения ученых сходятся на том, что искусственные ароматизаторы, особенно идентичные натуральным, не оказывают отрицательного влияния на организм человека. В то же время они способны дать больший эффект, чем натуральные природные продукты.

Купажирование требует большого искусства для обеспечения характеристик определенного бренда чая, но не всегда поступающие партии чая-сырца дают желаемый результат. Помогает в этих случаях метод распыления в чайной массе пектинов и смол, присущих самому чаю, что позволяет создать необходимые оттенки чайного аромата.

Чай охлажденный и со льдом

Чай со льдом впервые был опробован в Америке, когда таким чаем стали угощать посетителей Всемирной вы-

ставки в Сент-Луисе очень жарким летом 1904 г. Рассказ об этом помещен ниже в соответствующей главе.

За прошедший век к чаю со льдом («Ice Tea») пристрастились массы американцев — более 80% населения, а с ними многие другие народы. В Америке придумали даже специальный быстрорастворимый чай в виде таблеток или порошка, который можно засыпать в холодную воду и сразу получить напиток. Иногда американцы пьют просто холодный чай без добавления льда, «украшают» его каким-либо соком, кружочком апельсина или другими фруктовыми добавками.

Но американцы не забывают, что для приготовления холодного чая и чая со льдом лучше всего подойдет крепко заваренный чай приличного сорта, настой которого остужен в холодильнике. Настой готовят крепким с учетом того, что он, смешавшись со льдом, станет чайным напитком средней крепости. Чай почти готов, и остается только залить его в высокий стакан, заполненный более чем наполовину мелким льдом. Почти во всех американских холодильниках встроено в переднюю дверцу специальное приспособление с рычажком, нажатием которого можно немедленно всыпать в стакан порцию такого льда, производимого самой системой холодильника.

Чайный настой готовят обычно заблаговременно и держат в холодильнике. Когда необходимо, подставляют пустой стакан к упомянутому рычажку, всыпают в него лед, достают вслед за этим из холодильника настой чая и вливают его в стакан, добавляют по желанию сахар, кружочек апельсина или лимона и листок мяты. Чай готов за пару минут. Вслед за американцами в наши дни стали готовить такой напиток и жители других стран, особенно западных.

Ниже в рассказе о чае в Индии можно узнать, что обычай пить чай со льдом получил там широкое распро-

странение. Индийские рецепты приготовления чая со льдом показывают, что индийцы готовят более интересный напиток. Не случайно, что именно индийцы в своих красочных нарядах впервые потчевали американскую публику на Всемирной выставке в Сент-Луисе индийским чаем, бросая в него кубики льда.

Можно много самостоятельно импровизировать с «ледяным чаем», добавляя в него кусочки самых разных фруктов помимо апельсина и лимона, фруктовые соки, ягоды, пряности, а также алкогольные напитки. Несколько таких рецептов приведено в последующих главах.

В начале XXI в. мода на холодный чай пришла и в Россию. В этом особенно постаралась международная компания «Юниливер», которая завоевала за десяток лет значительную долю российского чайного рынка своими чаями «Липтон», «Брук Бонд» и «Беседа». В 2003 г. эта компания вместе с американским партнером «Пепсико» развернула программу дистрибуции по России фирменного холодного чая «Липтон» в виде готового расфасованного продукта. Ряд других компаний, в частности, «Пармалат» и «Нести» также стали поставлять в крупные магазины Москвы и других городов свои упаковки холодного чая, которые, подобно баночкам «Пепси-Кола», можно полдну держать в холодильнике и употреблять по мере необходимости, как готовый чай.

Но все эти баночки «Ice Tea» пользуются пока спро-



Американский чай

сом только в жаркое время года и составляют лишь доли процента российского рынка прохладительных напитков. Они имеют определенную перспективу в случае реализации через сеть холодильных установок: достоинства этого чая можно вполне оценить только тогда, когда он сильно охлажден.

С модой на холодный чай росло производство быстрорастворимого чая, который широко продают в США под названиями «Instant Tea» или «Quick Tea». Продается он также в странах Западной Европы, а в последнее время и в России. Его производство в целом достигает 16–20 тыс. тонн в год и заметно растет. Его используют как вкусовую добавку и как природный краситель при изготовлении некоторых безалкогольных напитков, а также в парфюмерии.

Быстрорастворимый чай представляет собой экстракт черного или зеленого чая в виде порошка, прессованного иногда в таблетки с добавками сахарной пудры,



лимонной и других эссенций. Один из его видов, способный растворяться в холодной воде, специально предназначен для приготовления «Ice Tea». Такой чай, несомненно, удобен в путешествии, туристском походе. Требуется, однако, самая тщательная упаковка его и предохранение от сырости. С соблюдением этих правил его можно хранить даже 2–3 года. По своему химическому составу и по физиологическому влиянию на организм человека этот экстрагированный концентрат чая почти идентичен привычному нам чаю, хотя получаемый из него напиток все же трудно сравнить с настоящим свежесваренным чаем.



7. ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ И РЕЦЕПТЫ СО ВСЕГО МИРА

В жизни разных народов различно складывались традиции чаепития и способы приготовления чайного напитка. В Китае и Японии чай является составной частью многовековой культуры, даже образа поведения. Различны и предпочтения в выборе чая: китайцы, японцы, корейцы, монголы, индонезийцы, другие народы Востока остаются верными зеленому и красному чаю, тогда как на Западе, в России, Индии употребляют более всего черный чай. С ним и продельвается больше всего экспериментов.

Ныне существует, как было отмечено в начале книги, множество черных чаев, поступающих с плантациях Индии, Шри-Ланки, Кении, Малави, Китая, Индонезии, Вьетнама, Аргентины, ряда других стран. Их индивидуальные характеристики играют существенную роль, когда мы готовим чайный напиток. Иными словами, не всякому рецепту подойдет любой чай. Поэтому для приготовления чая по тому или иному рецепту полезно получить уточнения в отношении разновидности, сорта и происхождения самого чая. Но, к сожалению, масса рецептов, которые мы находим в различных изданиях и в Интернете, прописывает чай лишь по одному критерию: чтобы чай был качественным.

Не все рецепты сформулированы в буквальном их понимании. Порой нам предлагают всего лишь способы как-либо «особенно» насладиться чаем: либо на лоне дикой природы, вдыхая дым костра, либо дома у камина, прихлебывая чай, не спеша и держа во рту ложку с медом. Нередко рецепты приготовления чайного напитка в прямом смысле этого слова перемешаны с рецептами «травяных чаев», которых существует великое множество, но о них здесь речь не идет.

В разделах этой главы приведены десятки рецептов, которые автор отобрал по собственному разумению, руководствуясь тем, насколько привлекательным, полезным или интересным по своему «национальному колориту» может получиться рекомендуемый напиток. А также тем, сколь реально применить рецепт без приложения каких-то чрезвычайных усилий. Это, прежде всего, рецепты, родившиеся из традиций национального чаепития разных народов, и рецепты особенные, экзотические, связанные с историей и культурой той или иной страны. Приведены и другие интересные рецепты, давно утратившие свое происхождение, которые путешествуют как «народные» по страницам разных сборников и справочников.

В начале каждого раздела все же будет сказано о чайных традициях стран, которые обогатили мировую культуру чаепития и создали простор для «чайного творчества».

Китай

Китай, историческая родина чая, научил многие народы ценить его уникальные качества как полезного и приятного продукта. По сей день чай не перестает удивлять нас способностью украшать повседневную жизнь. Можно почерпнуть много поучительного из того, что донесла до нас история о культе чая в Китае. Речь пойдет скорее о чае как о явлении жизни и части национальной культуры, пусть даже это и звучит немного высокопарно.

Поэт, философ и великий поклонник чая Лю Танг, живший в VIII в., при правлении династии Тан в горах провинции Хунань, пользовался благосклонностью императора и не раз получал от него в дар «катти» (короба) с лепешечками чая. Это настолько воодушевляло его,

что он оставил нам целую поэму — похвалу чаю, которым он безмерно наслаждался. Приведу лишь короткую выдержку (к сожалению, в несовершенном и вольном переводе):

*...Первая чаша слегка оросила мои губы и гортань.
Вторая — прогнала прочь мое одиночество.
Третья — просветлила мой ум,
Воспалила огнем вдохновение от всех прочитанных книг.
Четвертая — пронесла сквозь мое тело испарину,
Разогнав через мои поры тревоги всей моей жизни.
Пятая чаша очистила каждый атом моего существа.
Шестая — породила меня с бессмертными.
Эта, седьмая — почти что предел моих возможностей:
Легкий ветерок овеивает мои подмышки...*

Можно иронизировать по поводу образов, использованных поэтом, но эти строчки свидетельствуют о его искреннем благоговении перед напитком, который стал незаменимым спутником всей его жизни.

В X в., когда страной правила Сунская династия, император Хуи Цунг лично покровительствовал чаю и выступал главным эрудитом во всем, что касалось чая. Он написал трактат о чае «Та куан ча лан». Изготовление чая, а также процесс приготовления чайного напитка и его дегустация были возведены при нем в настоящее искусство.

Примечательно, что император рекомендовал обращать особое внимание на душевное состояние человека, когда он приступает к чайной церемонии. Сам процесс приготовления чайного напитка и вкушения его должен освобождать от забот, прояснять ум, порождать состояние ясности и покоя.

Веком позже в истории отмечен еще один чайный авторитет — Цай Хсинга, который занимал пост комис-

сара по чаю, наблюдавшего за всем процессом подготовки подданными императора «чайной дани» — от сбора листа до отправки в Пекин чайных «катти». Он выступал и в роли искусного дегустатора чая (подобно современному «титестеру»), неизменно выигрывая в кругу знатных вельмож состязания по определению происхождения чая в анонимно подававшихся к столу чашечках.

Хотя на протяжении нескольких веков чай оставался привилегией китайской знати, с развитием его производства в период правления династии Мин (XIV–XVII вв.) чайным напитком стали наслаждаться и простодюдины. Развивалось производство специальной посуды для чая. Применявшаяся ранее для заварки чая керамическая бутылка была заменена керамическим, а позже — фарфоровым чайником. Пить чай стали из специально созданных для чая низких керамических плошек, а затем появились и тонкие фарфоровые чашечки.

Позже отменили чайную дань императору, и за чаем признали значение одного из основных продуктов массового потребления, наряду с рисом, маслом, солью, соевым соусом, укусом.

При последовавшем длительном, с середины XVII в. вплоть до начала XX в., правлении маньчжурской династии Цин культ чая стал широко распространяться за пределы Поднебесной — в Московию, Западную Европу, соседние азиатские регионы.

В самом Китае сформировалась устойчивая и доведенная до больших тонкостей культура потребления чая, проникая в самые широкие слои населения. Точнее будет сказать — культура наслаждения всеми теми благами, которые природа дарит человеку через чайный напиток. В Пекине и в самых различных регионах китайской империи строились чайные павильоны, чайные домики, чайные сады, предназначенные только для чаепития в подобающей случаю атмосфере. Трудно описать обаяние

этих, как правило, изысканных сооружений, часть которых сохранилась и по сей день. Павильоны и чайные домики окружала живописная природа: вокруг — обилие ароматных цветов и растений, журчит ручей или миниатюрный водопад, поют птицы. Специально по случаю приглашали музыкантов. По вечерам зажигали красочные бумажные фонарики. А в самом павильоне или домике было все просто: небольшие диванчики, стулья и столики для чая. Главный смысл — насладиться прелестью чайного напитка в кругу близких людей и в атмосфере единения с природой.

Китайские аристократы в этой атмосфере вдохновения занимались музыкой, поэзией, живописью, каллиграфией, играли в шахматы, философствовали. Простые крестьяне, если могли позволить себе построить свой чайный домик, наслаждались чайной церемонией в кругу семьи после трудового дня и в праздники.

Строились чайные дома также в поселках, около древних храмов и около питьевых источников. Люди разного положения и занятий посещали их, чтобы утолить жажду и отдохнуть, переждать непогоду, попробовать разные сорта чая, побеседовать с другом или обсудить дела, либо совершить сделку. Это было широкое демократическое общение порой случайно встретившихся людей, которых объединяло преклонение перед божественным даром — чаем. А чай готовили согласно всем, годами выработанным правилам. В каждодневной рутине китайцы, готовя чай, также не жалели времени на приготовление напитка по правилам чайного мастерства. Тщательно выбирали воду для чая, внимательно следили за тем, чтобы она не перекипела и чтобы настой полно раскрыл весь букет чая.

Китайцы по сей день традиционно уделяют большое внимание выбору посуды для чая. В широком ходу заварные чайники из фарфора и фаянса, но многие оста-

ются приверженцами керамического чайника или чайника из глины, особенно — фиолетовой исинской. Эти знаменитые исинские чайники завоевали ныне поклонников во многих странах, в том числе и в России.

Чай пьют из традиционной миниатюрной чашечки без ручки, но с крышкой («гайвани»). Получила распространение большая, подобно кружке, фарфоровая гайвань, также с крышкой и к тому же со вставным фарфоровым ситечком, благодаря которому сухую заварку можно засыпать прямо в гайвань и обходиться без помощи чайника. А определенная категория ценителей предпочитает пить напиток прямо из чайного носика.

Обычным считается пить чай без сахара и каких-либо приправ, в чистом виде, причем маленькими глоточками, смакуя напиток. Для китайца и сегодня прием чая — не просто утилитарный момент утоления жажды, а ритуал общения с прекрасным напитком, который наполняет гармонией весь организм и создает хорошее настроение.

Чайник с заваркой зеленого чая — неременный предмет сервировки китайского стола для трапезы. Сам прием пищи не проходит без того, чтобы участник трапезы непил чай время от времени, да еще и просил принести новую заварку. Это хорошо знакомо любому, посещавшему китайский ресторан, будь это в Шанхае, Сингапуре, Лондоне, Сан-Франциско либо Москве. И как ни удивительно, даже обильный обед, сопровождавшийся глотками зеленого чая, не оставляет ощущения тяжести в желудке.

В двенадцатом столетии культ чая в Китае пережил длительный период экспериментов в обществе, включая «культурную революцию». Председатель Мао часто вместо чая пил что-то другое, и бесчисленные традиционные чайные были повсюду закрыты как «пережитки прошлого». Но страсть к чаю не исчезла, и с либерализаци-

ей 80-х годов в стране неуклонно возрастал интерес к этому прекрасному наследию. Китайцы дружно возматились к своей многовековой традиции почитания чая и чайных церемоний, как и мудрых заповедей Конфуция, который очень высоко ценил чай. Власть Китая увидели большую выгоду в экспорте добротных китайских чаев, что еще более подстегнуло рост его производства.

Посещая современный Китай, легко убедиться в неувыдаемом увлечении чаем масс населения — и в селах разных провинций, и в крупных городах. Повсюду открыто множество чайных заведений. Они полны посетителей, которые, как и их предки, продолжают наслаждаться всевозможными сортами чая, особенными местными, произведенными ручным способом. В приморской провинции Фуцзянь ныне открыт крупнейший в мире музей чая, рассказывающий не только об истории древнейшего напитка, но и о традиционных методах его приготовления.

Уже не один год в Шанхае проводятся специальные фестивали чая, на которых демонстрируются многочисленные сорта, и лучшим из них присваивают призы. Неоднократно лидерами конкурсов на фестивалях выступали чаеводы провинции Юньнань, где когда-то, шесть тысяч лет тому назад и зародилась традиция чаепития. Но на фестивале чая 2000 г. главный приз в сумме 50 тыс. долларов был вручен не выдающемуся селекционеру чая, а хозяйину одной из шанхайских чайных, которую жюри признало образцовой.

В Китае, как ныне и во многих других странах, много любителей ароматизированных чаев, из которых самыми яркими и популярными остаются жасминовые зеленые чаи. В то же время истинные ценители чая настаивают на том, что естественный его аромат и вкус остаются непревзойденными, и не следует «подправлять» чай, а тем более «портить» чем-то другим. Тради-

ции китайского чаепития нашли наиболее яркое выражение в классической церемонии «кун-фу».

Необходимо пояснить, что китайское слово «кун-фу», которое чаще ассоциируется с системой китайского единоборства без оружия, применяется к ряду видов деятельности, требующих мастерства, терпения и времени. Применительно к чаю это — искусство приготовления чая таким образом, чтобы им сподня насладиться. Зародилось чайное искусство «кун-фу» (его называют также «гуифуча») еще в XV в. при династии Мин, когда для чайного церемониала стали производить заварочные чайники из уникальной исинской глины (по имени района ее нахождения), особенно — фиолетовой глины. Она хорошо пропускает воздух, благодаря чему в холодную погоду чайник сохраняет тепло, а в жару предохраняет чай от окисления. Кроме того, этот материал позволяет накапливать и сохранять в стенках чайника оттенки аромата и вкуса завариваемого в нем чая. Для ритуала заваривания чая методом «кун-фу» использовали только лучшие сорта зеленого и улунского чаев. Тонкие знатоки чая хранили для каждого сорта «свой чайник».

После того, как китайский чай стал погонять в Западную Европу, метод и чай «кун-фу» становятся все более известными новым поклонникам чая. Название «кун-фу», произносимое англичанами и голландцами как «конжу» (congou), приобретает характер синонима лучшего китайского чая. В последующем оно прочно пристало к качественным сортам черного чая с Севера Китая, которые легли в основу рецепта знаменитого чая «Английский завтрак».

Но обратимся к самой церемонии «кун-фу» («гуифуча»), в которой особая роль отводится исинским заварочным чайникам. Обычный набор посуды для церемонии, размещенной на глубоком керамическом или деревянном подносе с подносом, включает: небольшой исинский за-

варной чайник (лучше фиолетовой глины), большую чашу и маленькие керамические парные чашечки. Каждая пара представляет собой дегустационную чашечку и высокую чашечку («вэнсянбэй») для вдыхания аромата чая.

До начала самого процесса заваривания чая кипяток льют в чайник и чашечки доверху и сверх того, согретья этим посуду изнутри и снаружи. При этом излишки кипятка остаются на поддоне. Другие необходимые аксессуары — чайница, черпачок, щипцы и щеточка, а также салфетки. Ведет церемонию мастер чая.

Первый этап — кипячение воды и последующее споласкивание и прогрев чайничка и чашечек кипятком. Убрав всю эту воду, мастер засыпает черпачком чайничек на одну треть его объема или чуть больше сухим чайным листом, предварительно дав участникам церемонии возможность рассмотреть чайную россыпь.

Второй этап — омовение кипятком чайных листьев в чайнике, занимает он секунды. Залив в чайник кипяток



Все для чайной церемонии

и закрыв чайник крышкой, мастер сразу же сливает этот настой, обрабатывая им дегустационные чашечки. Чайник передают по кругу участникам церемонии с тем, чтобы они могли почувствовать аромат чая.

Третий и основной этап — чайник снова заливают кипятком доверху и, закрыв крышкой, еще обливают сверху кипятком, затем выдерживают паузу от нескольких секунд до минуты, в зависимости от сорта чая. Любые капли, упавшие вне поддона сразу же вытирают салфетками.

Поскольку завариваемые листья занимают большую часть внутреннего пространства чайника, настой получается почти мгновенно. Время первого заваривания измеряется пятью-шестью медленными вдохами человека (менее 30 секунд). Чай начинают разливать по чашечкам «вэнсянбэй» (высокие чашечки), предварительно покрутив в руке чайник, чтобы настой был однородным. Чашечки ставят в ряд бок о бок, наполняют по кругу сначала на треть, еще на треть, а затем доливают доверху, обеспечивая этим одинаковую крепость напитка.

Чашечки «вэнсянбэй» накрывают дегустационными чашечками и, обхватив эту чайную пару пальцами правой руки, переворачивают ее. Сняв «вэнсянбэй», вдыхают из нее чайный аромат. Затем неспеша дегустируют чайный напиток и обсуждают его достоинства. Некоторое время спустя в чайник вливают новый кипяток. На второе заваривание добавляют еще «один вздох» (10 секунд), на следующие — по 15–20 секунд, доводя церемонию до пяти — семи заливок, в зависимости от сорта чая.

Стоит обратить внимание на то, что каждое заваривание создает напиток со своими индивидуальными оттенками аромата и вкуса. Первое заваривание особенно полно аромата и носит характер как бы знакомства с чаем, второе — самое крепкое, и организм начинает активно реагировать на него, третье — сладковатое, оно позво-

ляет почувствовать новые оттенки вкуса, четвертое и последующие также имеют индивидуальные оттенки, а сама настой становится темнее, затем бледнее.

Не выпитый кем-то чай выливается в чашу. Чайная гуша выбирается из чайничка бамбуковой щеточкой и раскладывается на поднос с тем, чтобы все могли полюбоваться чайными листьями после их многократного заваривания. Чашки обмываются водой, а чайничек только ополаскивается, поскольку внутри его никогда не моют, чтобы сохранить аромат, накапливаемый порами стенок чайничка с каждой новой заваркой. Ради этого стараются использовать чайничек для заваривания только одного типа чая.

В ходе церемонии, которая проходит неторопливо и в атмосфере отрешенности от внешнего мира, мало разговаривают и каждый сосредоточивается на своих ощущениях чая и всей атмосферы чаепития. Церемония помогает сполна почувствовать и оценить достоинства каждого типа или сорта чая. И, разумеется, насладиться самой атмосферой общения с чаем и компанией. На таких церемониях можно заваривать чай всех типов и даже лечебный чай «Пуэр».

Все тонкости китайской чайной церемонии можно познать и ощутить в Москве в Клубе Чайной Культуры во главе в Брониславом Виноградским (E-mail lier@orc.ru), а также в салоне китайского чая «Чудеса Поднебесной» в Кривоколенном переулке, д. 12 (около Мясницкой).

Япония

Чай для японцев был и остается неотъемлемой частью их истории, культуры и бытия. Попал он в Японию в VIII в. благодаря буддийским монахам из Китая или Кореи, вы-

соко ценившим живительные силы чая, особенно во время долгих молений и путешествий.

Само распространение культуры чая и чаепития неразрывно связано с распространением учения дзэн-буддизма, ставшего господствующим в стране. В XII—XV вв. под влиянием дзэн-буддийских монастырей, где выращивали чай и помногу пили чайный напиток в ходе молений, это пристрастие перешло и на аристократов, самураев, горожан.

Начиная с XII в. в Японию проникает распространенный тогда в Китае способ приготовления напитка из размельченного зеленого чая, а также обычай проводить «чайные турниры», участники которых должны были различать и угадывать сорта чая. Подобные турниры в XIV в. становятся особенно популярными в среде японских аристократов, которые строили для их проведения специальные «чайные дома». Гейш обучали искусству презентации чая, которая проходила на турнирах, а в ходе чаепития демонстрировались картины и различные художественные изделия.

В XV в. как великий мастер чая прославился монах Мурата Дзюко, который наполнил всю процедуру чаепития философией и эстетикой дзэн-буддизма. Чайная церемония, внушал он, не сводится к простому употреблению напитка, а служит средством приобщения к философии искусства чаепития. Он положил начало традиции пить чай в отрешенном от суеты простом и скромном помещении, из чего и родилась классическая японская чайная церемония.

Продолжателем этого начинания стал мастер Дзё Такэно, который проводил чайные церемонии в специально сконструированном им «чайном домике», напоминавшем простую, крытую соломой крестьянскую хижину. Со временем такие домики-навильоны стали строить в окружении живописной природы, а сама

церемония превращалась в уникальный ритуально-философский мини-спектакль, в котором придавалось особое значение каждому предмету, каждой детали убранства и каждому действию в нем мастера церемонии, угощающего чаем избранных гостей. По-японски название церемонии произносится как «Тя-но ю» (англ. — чапоу).

Путь гостей, приглашенных на церемонию (обычно четыре человека), проходит через маленький сад по дорожке из простых камней, ведущей к домику с чайной комнатой, называемой «тэсица». Направляемые по этой дорожке специальным встречающим гости предварительно задерживаются у каменной чаши с водой («дукубай»), где, набрав ковш воды, омывают руки и рот и проходят через символические ворота («тямон»), оставляя позади грубый физический мир и погружаясь в духовный мир чая.

Вход в домик очень низкий (36 дюймов, т.е. 91 см), и это имеет глубокий философский смысл: желающий приобщиться к высокому искусству чайной церемонии должен независимо от своего ранга и положения непременно согнуться при входе, поскольку «перед чаем все равны». Еще один смысл этого заключался в том, что самураи при входе были вынуждены оставлять свои длинные мечи за порогом. Там же оставляется обувь.

Мастер церемонии (хозяин) встречает гостей внутри домика, низко кланяется и вводит их в тэсицу, где начинается беседа, которая касается, прежде всего, аскетического внутреннего убранства, в котором особенно выделяется помещенная в специальной нише («токонома») картина на свитке («какэмоно»), а также скромный цветок или сосновая ветка в букете, что и задает тон последующей эстетической беседе.

Хозяин сажает гостей у очага, над которым висит котелок с водой, и напротив садится сам. Разжигается огонь из древесных углей, гостям подают угощения, к

которым может быть предложена и сакэ. В помещении царит полумрак.

После того как убрана обеденная посуда, вносят предметы для приготовления церемониального чая: какая-нибудь особенная чайная мисочка из глины («тяван»), бамбуковая метелочка для размешивания в ней чайной кашицы, свежайшая отбеленного льна салфетка, совочек для засыпки чая, шкатулка с порошком зеленого чая, а также кувшин с водой, миска для использованной воды.

Раскладывая и расставляя в определенном порядке все эти предметы, хозяин одновременно рассматривает их и буквально священнодействует. Не спеша, он засыпает в тьяван чай, заливает его кипятком и четкими движениями методично взбивает эту массу бамбуковой метелочкой до состояния пенной кашицы. Этот чай именуют «кой тя».

Священный напиток готов, и хозяин с поклоном передает миску главному, самому почетному гостю. Тот, поклонившись в ответ, принимает мисочку с чаем, с интересом рассматривает ее, неторопливо маленькими глотками отпивает горьковатую и терпкую зеленую массу, затем, обтерев салфеткой края, передает мисочку другим гостям, которые поступают подобным же образом.

Передавая миску, гости внимательно рассматривают ее, глядят теплую поверхность глины, а хозяин рассказывает о происхождении миски, которая может быть необычной формы или цвета либо иметь необычную историю. Беседа касается чая, посуды, природы, но не мирских дел. Когда все гости отведали чай, мисочка возвращается к хозяину.

За этим может следовать также дегустация жидкого чая («уса тя»), который подается в индивидуальных плошечках вместе с сущеными сладостями. Он освежает рот и символически подготавливает гостей к тому, чтобы по-

кинуть духовный мир чая и вернуться в физический мир. За чаем, гости несколько расслабляются и, завершая беседу, выражают свою высокую оценку чая и восхищение искусством хозяина. Они уходят, и хозяин смотрит им вслед у двери чайного домика.

Как поясняют сами японцы, церемония учит видеть красоту в обыденном и простом, находить прекрасное в малом, осознавать высочайшую ценность всего, что дано в этой жизни. Она воплотила в себе сам дух теизма, как религии эстетизма и преклонения перед красотой повседневной жизни.

Об этом ярко и убедительно писал в начале XX в. японец Окакура Какудзо в своей «Книге о чае». Потомок самураев и великий знаток традиций своего народа, он на протяжении ряда лет жил в США, где курировал отдел китайского и японского искусства в Бостонском музее изящных искусств. Это был один из редких ученых того времени, хорошо познавший достижения западной цивилизации и в то же время убежденный в непреходящей ценности духовного наследия японской нации и Востока в целом. Он был первым из японцев, кто дал миру наиболее полное представление о духовном содержании японской чайной церемонии как почти религиозного ритуала. Каноны этой церемонии и сама философия употребления чая, вобравшая в себя многие элементы традиционной японской культуры, служат как бы мостиком, соединяющим настоящее с прошлым.



Приобщая японцев нового поколения к ритуалу предков, чайная церемония настраивает их на строгое соблюдение принятых социальных правил. Что касается иност-

ранцев, то участие в ней помогает приблизиться к пониманию менталитета японцев.

В XX в. произошла драматическая модернизация всей жизни Японии: страна стала широко открываться внешнему миру. Многие изменилось в поведении, привычках и даже образе мыслей японцев, но почитание традиций осталось, к наиболее ярким из них относится классическая чайная церемония.

Ритуал чайной церемонии сохраняется в Японии по сей день. Часто с ним знакомят высоких иностранных гостей, прибывающих с официальным визитом. Многие солидные фирмы и корпорации имеют свои чайные домики для проведения чайных церемоний. В стране действует несколько десятков школ по подготовке «мастеров чая». Школа Урасэнкэ в Киото, одна из самых известных, насчитывает в стране почти три миллиона последователей и имеет более 40 филиалов в 20 странах. Московское отделение этой школы при содействии посольства Японии неоднократно приглашало мастеров чая для проведения чайной церемонии в резиденции посла и в Главном ботаническом саду РАН. История церемонии и ее сущность изложены в Интернете на сайте www.jinjapan.org/today/culture.

Благоговение японцев перед чаем не сводится, как вполне понятно, только к этому строгому ритуалу. Поклонение напитку нации и смакование его носят различные формы. Японцы могут организовать особенный утренний чай на восходе солнца, а также чай послеобеденный, вечерний, а иногда ночной, при луне. Хозяйка или хозяин также демонстративно, в присутствии гостей готовят из порошка чайную кашницу, которая бывает очень крепкой, бодрящей, ввиду чего подают ее после приема пищи. Специальные чаепития проводятся по случаю праздника, смены времени года или просто при встрече с друзьями.

Около половины всех чайных плантаций приходится на центральную часть острова Хонсю (префектура

Сидзуока). Ежегодно в конце апреля — начале мая массы японцев посещают районы плантаций, чтобы взглянуть на особенно ценный ими чайный лист первого сбора, из которого готовят самый популярный чай «сенча», высшие сорта подают только по особым случаям, хотя имеется много недорогих его сортов.

Как уже упоминалось, в японской шкале ценностей особое место занимает чай «Гёкорю» («Жемчужная роса») с высокогорных плантаций района Удзи. Широко в ходу несколько недорогих местных чаев для повседневного использования. Чайный выбор этим не ограничивается. Переняв у китайцев церемонию смакования пенистой кашицы зеленого чая (по существу — поедания чая) и возведя ее в национальную традицию и ритуал, японцы не обошли вниманием последующие достижения китайского чайного дела. В Японии высоко ценят многие современные сорта китайского листового зеленого чая, чаи оолонг (китайские и формозские), лечебные китайские чаи.

Хорошо знакомы японцам также лучшие сорта черных чаев — как индийских, цейлонских, индонезийских, так и классические чайные бренды английских чайных компаний. Процессы глобализации, которые, помимо всего прочего, выражаются в свободном движении по миру товаров разных стран, как и моды на них, не обходят стороной современное поколение японцев. В ресторанах, кафетериях и барах они охотно заказывают «чай по-английски», интересуются массой новых черных чаев с разными добавками, травяными чаями, приобщаются к моде на «органические чаи».

А в центре японских городов имеется множество уличных автоматов, которые могут выдать покупателю хорошо заваренный чай, горячий или холодный, в ассортименте, в том числе и сорта черного чая.

Британия

Чай как необычный восточный товар появился в Западной Европе в 1610 г.: его привезли в Лиссабон португальские мореплаватели из Китая. Этот товар с богатыми, как говорили многие, лечебными свойствами быстро подхватили голландцы, торговавшие широко по всей Европе. Через них он попал и на Британские острова. Англичане не сразу влюбились в чай, поскольку вначале их увлек кофе.

В первой половине XVII в., когда португальцы и голландцы стали регулярно привозить чай из Китая, в Лондоне процветала мода на кофе, популярный также во Франции, Испании, Португалии, Нидерландах. Для верхушки английского общества «кофейни», которых тогда открылось множество, служили своего рода «мужскими клубами». В них собирались знатные джентльмены, банкиры, биржевики, политики, журналисты, обсуждая за кофе дела и новости, совершая сделки. Дамам вход в них был запрещен.

Первым, кто открыл продажу чая в Англии, был Томас Гаравей, именитый в лондонском «сити» небольшой магазин на Эксчейндж элли. Закупив у голландских купцов 140 фунтов чая, он известил о его продаже с аукциона через объявление в еженедельнике «Меркуриус политикус» за 23–30 сентября 1658 г. В нем пояснялось, что это «прекрасный, одобренный всеми врачами китайский напиток, именуемый китайцами «ча», другими народами «тей». С этого началось торжество чая на Британских островах. Это был зеленый чай, рассыпной и прессованный. Называть его стали по-английски: «ти» (tea).

Расширяя торговлю невиданным ранее китайским продуктом, Гаравей выпустил двумя годами позже рекламный листок, в котором описывал его свойства. Заявив, что чай способен излечить от любой известной бо-

лезни, он уточнял: «...сделать тело подвижным и эластичным... избавить от головной боли, головокружения и тяжести в желудке... снять спазмы дыхания... прояснить зрение... изгнать мрачные сны, просветлить голову и укрепить память... хорошо помогает при простуде, водянке, цинге и устраняет инфекцию».

Постепенно в Лондоне наряду с «кофейнями», где стали подавать также чай, возникали комнаты, предназначенные только для чая, которые оказались более демократичными: в них было приличным появляться и дамам, чем они быстро воспользовались.

Росту моды на чай способствовало то обстоятельство, что английский король Карл II женился в 1662 г. на португальской принцессе Катерине Браганца, которая среди своего приданого привезла в Лондон большой корабль чая. Она любила пить чай и широко угощала чайным напитком придворных дам, придавая ему значимость особого светского угощения.

Отметим здесь попутно, что шотландские аристократы, державшиеся обособленно от Лондона, познакомились с чаем только в 1680 г., после того как моду на чай привезла им побывавшая в Голландии Мария, герцогиня Йоркская. Однако распространению этой моды в Шотландии долгие годы препятствовали предубеждения, будто бы чай вредит здоровью и к тому же он «чересчур дорог» и тем самым разорителен для казны. Любителей чая одно время даже преследовали как «преступников». С годами увлечение чаем взяло верх, и шотландцы стали подобно англичанам, помногу пить чай. Оценили чай и ирландцы, валлийцы.

В 1706 г. у стен лондонского «сити» открылась «Кофейня Тома», владельцем которой был Томас Твайнинг. Несмотря на название, в этом заведении широко продавали вразвес чай и угощали им посетителей, в том числе дам. Ставшее популярным заведение было переименова-

но в 1717 г. в «Голден лайен» («Золотой лев»), и так стоит по сей день. А семейная компания «Твайнингс», уже в девятом поколении, продолжает успешно торговать чаем, завоевав клиентов по всему миру.

Увлечение англичан чаем долго сдерживали очень высокие цены на него, которые были результатом введенных королем пошлин на популярные импортные товары. В результате невероятно широко стала развиваться контрабанда чая, который доставляли через Ла-Манш из Нидерландов, причем самыми разными скрытными путями: на торговых судах, различных частных парусниках, рыбацких лодках. При этом появилось множество подделок под чай. Десятки лет шла борьба с контрабандой чая, но страсть к чаю не уменьшалась. В итоге власти пошли на снижение пошлин. А потребление чая в стране, составившее в 1701 г. 66,7 тыс. фунтов выросло в 1781 г. до 4915,5 фунтов, т.е. в 73 раза за 80 лет. Чай прочно вошел в быт англичан, сильно потеснив не только кофе, но также традиционные эль и новомодный тогда джин.

Чай из Китая поставляли в английские порты суда Ост-Индской компании, созданной еще в 1600 г. решением королевы Елизаветы I. Эта, в своей основе торговомореходная компания, получившая среди англичан фамилярное имя «Компании Джона», быстро развивалась, тем более что ей были даны грандиозные административные полномочия: монополия на всю тор-



Английское увлечение чаем

говлю к Востоку от мыса Доброй Надежды и к западу от мыса Горн.

Со временем «Компания Джона» стала главным инструментом создания Великой Британской империи, над которой к началу XX в., по горделивому определению самих англичан, «никогда не заходило солнце». Она же явилась главным инструментом давления на китайских императоров. А императоры крайне подозрительно относились к англичанам: продавали им свой чай не иначе, как за особенно хороший английский товар или за серебро, ограничивали заход судов «Компании Джона» в китайские гавани (лишь окрестности порта Кантон), тщательно следили за тем, чтобы англичане не вздумали обосноваться где-либо на побережье Китая.

В последние десятилетия XVIII в. Англия пережила подлинную «чайную лихорадку», охватившую почти все слои общества. Наслаждаясь чаем у себя дома и в открявшихся чайных залах и комнатах, англичане увлеклись также чаепитием на природе. На периферии центрального Лондона создавались «чайные сады» — живописные парки с цветниками, прудами и речушками, обширными лужайками, дорожками и скамейками для публики, где самым демократическим образом общались леди и джентльмены, дети с гувернантками, простой народ. Всем им предлагался чай в легких павильонах и на специальных прилавках. В воскресные дни играл духовой оркестр, устраивались состязания и игры на лужайках, а вечером — концерты, фейерверки, красочные иллюминации. Так возникли сады Мерлибон, Рана-лех, Воксхолл, которые частично сохранились и поныне в виде парков.

Пристрастие к чаю перешло в XIX в., хотя интересы и привычки англичан менялись. Закрывались и «чайные сады»: империя богатела, и жители Британских островов стали больше собираться за чаем в уютной обстановке

гостиничных залов, в специальных чайных и в собственных гостиничных комнатах. Народилась традиция устраивать специальный «чай после полудня» с разными яствами, авторство которой молва приписала Анне, сельмойне Белфордской.

Ритуал «чая после полудня» (Afternoon Tea) живо представлен в произведениях Уильяма Теккерея, Оскара Уайльда, Чарлза Диккенса, Бернарда Шоу. Многим знакомо описание этого ритуала, полное чисто английского юмора, в книге Льюиса Кэрролла «Алиса в стране чудес», названного «безумным чаепитием». К этому времени англичане особенно полюбили китайский чай типа «конжу» (черный чай), который лучше сохранялся во время долгого морского путешествия из Китая. Тем более, что его было легче отличить от всяких подделок, которыми еще долго изобилует рынок чая в Англии.

Сформировалось устойчивое пристрастие к особенно запоминающемуся своим ароматом и вкусом сорту черного чая «кимин», на основе которого и возник знаменитый и неувидаемый бренд «Английский завтрак». Англичане пили этот чай чаще всего с молоком. Такой обычай пришел, видимо, с Востока, поскольку монголы, тюркские народы, а порой и сами китайцы добавляли молоко в чай.

Потомки Томаса Твайнинга и другие поставщики чая придумывали специальные, более легкие и деликатные сорта для «послеполуденного чая». Распространилась мода на китайский чай с бергамотом, который особенно рекламировала фирма семьи Твайнинг, связывая этот сорт с именем лорда Грея, видного государственного деятеля того времени и большого приверженца напитка.

Безмерно предан чаю был виконт Пальмерстон, занимавший в середине XIX в. посты министра иностран-

ных дел и премьер-министра. Ему принадлежит мудрость:

Если Вы замерзли — чай согреет Вас.

Если Вам жарко — он Вас освежит.

Если Вы расстроены — он Вас подбодрит.

Если Вы возбуждены — он успокоит Вас.

Увлечение чаем стимулировало бурное развитие производства чайной посуды и утвари. Гончарных дел мастера, производя некое подобие копий китайских чашек и чайников, долго бились над секретами настоящей фарфоровой посуды и в конечном итоге вполне преуспели. Более того, они создали особенный «европейский» стиль чайной посуды. Возникли серии английских «классических» сервизов (в основном эпохи королевы Виктории) от фирм «Спод», «Мейсон», «Веджвуд», «Джонсон» и др.

Середина XIX в. была отмечена еще одной страстью англичан. Познав прелесть качественного чайного напитка, они уже тонко различали сорта и марки чая, строго следили за тем, чтобы этот крайне «чувствительный» продукт был свежим и неподпорченным. Очень ценились партии чая первого весеннего сбора с обилием нежных ароматных «типсов», которых ждали с особенным нетерпением. Однако для традиционных парусных судов «Компании Джона» требовалось более года, чтобы из Сянган (вблизи Кантона), куда им китайцы разрешали заходить, добираться, огибая Африку, до Британских островов.

Предприниматели тогда уже независимых Североамериканских Штатов неожиданно создали острую конкуренцию английским парусникам. Построив в 1845 г. в Нью-Йорке парусник нового типа «клипер» с обтекаемым корпусом и множеством парусов, они драматически

вклинились в чайные перевозки, доставляя товар за какие-нибудь три месяца. Подобные «бегущие по волнам» суда вскоре стали строить и сами англичане.

С подлинно спортивным азартом они устраивали демонстративные гонки клиперов, доставляющих чай из Китая. Учреждались призы для капитанов и команды судов, заключались, как на конных скачках, пари. По правилам гонок клиперы должны были покидать китайские воды с одной и той же приливной волной и далее на всем пути проходить ряд контрольных пунктов, прежде чем их будут встречать, — как победителей или как побежденных, — толпы лондонцев на берегах Темзы. Достаточно сказать, что в 1866 г. в гонке по доставке «весеннего чая» из Китая участвовало более сорока клиперов. С тех пор все еще сохраняется имя быстрогоходного клипера «Катти Сарк»: его можно увидеть на этикетке бутылки виски и на вывеске морского ресторана на Новинском бульваре в Москве.

Невероятно возросшее потребление чая англичанами ставило правительство в трудное положение: китайцы не желали увеличивать под партии своего чая закупки дополнительного количества английских товаров (это были в основном хлопчатобумажные ткани), а серебра, которое они охотно брали в оплату чайного товара, у Лондона недоставало. Различные переговоры с китайскими чиновниками в Кантоне и даже попытка обращения к самому императору Поднебесной не давали результата. Тогда не нашли иного решения, как поручить все той же «Компании Джона» осуществить схему выманивания серебра из Китая в обмен на опиум с тем, чтобы затем этим серебром и оплачивать все расширявшиеся закупки в Китае чая.

«Компания Джона» специально наладила выращивание опиума в Бенгалии (Индия), откуда он на судах контрабандистов и даже на собственных судах этой компании

тайно ввозился в Китай, где, нужно подчеркнуть, действовал строгий запрет самого императора на употребление опиума. Массы китайцев еще вообще не знали опиума. Британия к тому времени стала могущественной державой, которая «правила морями», и ни во что не ставила китайского императора. Сам император презирал всех иноземцев и считал себя непобедимым. Случилось то, что должно было случиться: в 1839 г. китайский таможенник при осмотре в бухте близ Кантона английского парусника обнаружил контрабанду и тут же распорядился сбросить в прибрежные воды 20 тыс. коробов опиума. Лондон, воспринимая этот акт как оскорбление, год спустя объявил войну Пекину. Тот в свою очередь наложил запрет на все поставки чая в Англию.

Разразился конфликт, получивший известность как «первая опиумная война», который закончился поражением императора и подписанием им в 1842 г. унижительного Нанкинского договора. Англичане получили в свое распоряжение остров Сянган (они переименовали его в Гонконг), доступ в пять китайских портов, снижение пошлин да еще контрибуции. Попытки Пекина сопротивляться этим условиям привели ко «второй опиумной войне» (1857—1860 гг.), которая закончилась сожжением императорского летнего дворца и ликвидацией в Китае запрета на опиум. Вплоть до начала XX в. англичане «легально» поставляли китайцам опиум ради того, чтобы наслаждаться вволю полюбившимся чайным напитком.

Объективности ради нужно отметить, что уже в первой половине XIX в. Лондон мобилизовывал все возможности «Компании Джона» на то, чтобы найти дополнительные источники чайного продукта. В частности, путем создания собственных чайных плантаций в своих многочисленных колониях. Ради этого английские купцы и специальные агенты пытались добывать в Китае вопреки всем запретам как семена и саженцы чайного

растения, так и сведения о самой технологии производства чая. В этом они не слишком преуспели: китайцы хитрили, продававшиеся из-под полы семена оказывались негодными.

Тем временем в Индии в долине реки Брахмапутра (Ассам) были обнаружены деревья с явными характеристиками чайного растения, которые были позже признаны как его ассамская разновидность. В 1823 г. предприимчивый шотландец Чарльз Брюс, сотрудник Ост-Индской компании, создал там несколько небольших плантаций местного чайного дерева.

Первая партия этого ассамского чая, поступившая в 1838 г. в Лондон, вызвала исключительный интерес и была продана по высокой цене да еще получила лестную оценку от законодателя чайной моды — фирмы «Р. Твайнинг». Презентация первого индийского чая состоялась. Англичане спешили создавать новые плантации, в том числе в высокогорном районе Дарджилинг, где использовались и с трудом добытые в Китае саженцы китайского чайного куста. В дальнейшем под чайные плантации стали вырубать непроходимые тропические джунгли на юге Индостана вблизи Голубых гор, где создали чайный район Нилгири. Ключевой город Калькутта стал центром операций с чаем.

Потребности английского рынка чая стимулировали предприимчивых британцев к закладке чайных плантаций на соседнем Цейлоне, а позже — и в других колониальных владениях, прежде всего в Африке. В 1877 г. было налажено коммерческое производство чая в горном районе Натал на юге Африки, позже — в Ньясаленде (ныне Малави), в горных районах современной Кении, в других районах.

На Цейлоне особенно масштабное чайное дело организовал Томас Лингтон, богатый и предприимчивый шотландец, который впоследствии получил даже рыцар-

ское звание от королевы Виктории и славу «чайного джентльмена». Фаворит королевского двора наладил крупные поставки цейлонского чая также в Нью-Йорк.

Чайные плантации на Цейлоне возникли в силу непредвиденных обстоятельств. В конце 80-х годов XIX в. плантации кофейных деревьев на этом острове, которые быстро расширялись, пали жертвой неизвестного ранее микроскопического организма, поразившего листву деревьев. Не находя защиты от этой напасти, Лондон срочно «переквалифицировал» кофейные плантации в чайные, используя ассамскую разновидность чайного дерева. Уже в 1891 г. в Лондон поступила первая партия цейлонского чая, который сразу же получил высокую оценку.

Производство чая и торговля им становились крупным и престижным бизнесом, который приносил не только славу, но и большие доходы. К началу XX в. потребление чая в Англии составляло 7 фунтов на человека в год. Отмечу для сравнения, что в то время в России, где также очень полюбили чай, в год на человека приходилось лишь около фунта чая.

Диктуя свои условия Китаю и развивая свое чайное производство, Англия стала выходить за пределы самодостаточности и развернула поставки в другие страны, успешно используя свой опыт «законодателя чайной моды». В самой Англии эта мода постоянно эволюционировала. В конце XIX в. сформировалась традиция чаепития в специальных комнатах при булочных, молочных магазинах и даже при табачных лавках. В чайных комнатах подавали также холодные и горячие закуски, кондитерские изделия, играла музыка. А в начале XX в. англичан как вихрь закружило аргентинское танго. Хладнокровные по натуре англичане так увлеклись стремительными ритмами танго, что в 1910-х годах самозабвенно танцевали под звуки оркестра, начиная сразу после полудня, в громадных холлах самых фешенебельных гостиниц

Лондона. И в эти же часы им подавали лучшие «чай после полудня» с различными сладостями. Танцы сменяли выступления камерных оркестров, пианистов, скрипачей. И при этом все пили чай, причем в больших количествах.

Первая мировая война резко нарушила благополучную жизнь Англии. Возникли серьезные затруднения и в последующие годы, но все это не подорвало тягу англичан к ставшей привычной «кап-оф-ти» (чашке чая).

Показательно, что когда разразившаяся Вторая мировая война поставила британцев на грань выживания, Уинстон Черчилль, возглавив правительство, распорядился в числе прочего рассредоточить чайные запасы страны по более чем 500 складам. Чай служил важным фактором выживания и боевого духа. Но Вторая мировая война, так или иначе, повлияла на привычный образ жизни британцев и их пристрастия. Появление в стране массы людей из континентальной Европы и особенно американцев размывало их «островной менталитет» и их традиции. Солдаты и офицеры союзнической армии США были в течение нескольких лет расквартированы по многим районам Британских островов и везде вносили чужеземный дух.

В Лондоне, других центрах страны рос спрос на пиво и коктейли, на «Кока-Колу» и «Пепси-Колу» вдобавок к чисто американским закускам типа «фаст фуд», что отодвинуло чай на второй план. А после окончания войны все еще популярным чайным залам бросили вызов новомодные полутемные кофейные бары со всевозможными коктейлями и другой экзотикой. Хорошо помню 50-е годы, проведенные в Лондоне, когда постепенно пустели закусочные-чайные «Лайонс корнер», а в них всегда подавали хорошо приготовленный чай.

Был период в жизни британцев, когда под воздействием новых веяний они, казалось, потеряли интерес к

чаю, но это было недолго, к тому же широкое население в глубинных промышленных и сельских районах, где чай прочно оставался в почете. Уже к концу 70-х годов ясно обозначилась новая тяга к привычной и надежной «кап-оф-ти», которая «и освежит, и ободрит», будь то поутру дома, на рабочем месте, в поезде, в гостинице или закусочной, а то и на прогулке — из термоса вместе с бутербродом.

Добавлю как свидетель этого, что в деловых, научных, политических кругах Лондона, не говоря уже об аристократии, чаепитие вновь становилось массовым явлением, оставаясь по-прежнему в определенном смысле слова признаком «хорошего тона».

Чай высоких сортов, приготовленный должным образом и красиво сервированный, всегда радует участников совещаний, конференций, приемов и коктейлей. Ароматный свежезаваренный чай непременно подают на переговорах и деловых беседах, а «перерывы на чай» в ходе конференций создают прекрасные возможности для неформального общения участников. Чай прекрасно выполняет роль доброго и бескорыстного посредника.

Заслуживает внимания то обстоятельство, что на протяжении всей истории чая в Англии мы видим особенное внимание к нему королевского дома. Если упоминавшаяся Катерина Браганца, супруга Карла II, познакомила придворных с чаем, то королева Виктория, правившая Британией большую часть XIX в., сделала чаепитие своего рода «королевским ритуалом». Ее перу принадлежит книга «Tea Moralities» («Чайный этикет»), в которой устанавливались довольно строгие нормы поведения в обществе, особенно во время чаепития. Виктория была поклонницей отборного индийского чая, и в ее честь был назван один из лучших сортов чая «Дарджилинг».

На протяжении XX в. чайные традиции продолжала хранить королева-мать (ровесница века, перешагнувшая в XXI в.), сама большая любительница чая. А королева Елизавета II, находясь на троне уже полвека, каждое лето неизменно проводит традиционные приемы с чаем на лужайках парка Букингемского дворца. На этом «чае с королевой» широко представлен «цвет британского общества», и сама королева вместе с членами своей семьи на протяжении нескольких часов непринужденно беседует со многими из гостей, переходя от одной группы к другой. Следует здесь отметить, что иногда Елизавета II, принимая иностранного гостя или посла, сама разливает чай и к тому же делится «секретами подлинно английского чая». В частности, поясняет, если необходимо, что по английской традиции чай лучше всего пить с молоком и при этом в чашку следует наливать сначала молоко и уже затем — чай, а не наоборот. Всей Европе известно, что каждое утро королевы начинается с фразы: «Times and tea!» (газету «Таймс» и чашку чая!).

С конца 70-х годов повысилось внимание англичан к изучению всех свойств чая и характера его воздействия на организм человека. Проводимые на уровне последних достижений науки исследования вновь и вновь подтверждали эмпирические заключения китайцев дальних эпох о том, что чай комплексно влияет на физическое и эмоциональное состояние человека, способствует предупреждению и даже лечению ряда болезней. С каждым новым исследованием открывались и новые грани полезного влияния чаепития на человека, о чем более подробно будет сказано в заключительных главах книги.

Расширяет свою деятельность специально созданный в Британии Чайный совет, который успешно популяризирует чай, содействует распространению сведений о чае и его полезных свойствах, о чем всегда можно про-

читать в Интернете на специальном сайте www.tea-health.co.uk. Интересные сведения об английском чае можно найти и на сайте www.britainexpress.com. В Лондоне существует специальный Музей чая, где выставлены также образцы прекрасной английской посуды для чая.

О значении чая в современном рационе британцев, да и в их распорядке дня, свидетельствует ряд фактов, которые, несомненно, заставляют задуматься.

Так, согласно Всемирному ежегоднику чая за 1993 г. («World of Tea Yearbook – 1993») Британия импортировала в течение одного года 190 965 тонн чая, из которых на реэкспорт потратила 31 173 тонны, оставив для 58 млн жителей страны 159 792 тонны, т.е. в год на одного среднестатистического британца (включая младенцев) приходилось полных 2,75 кг чая. Отметим для сравнения, что на среднестатистического россиянина в том же году приходилось менее 1 кг чая.

Статистика 90-х гг., которую приводят сами британцы, показала, что каждый из них (опять же в среднем) ежедневно выпивал 3,5 чашки чая, и такая картина оставалась стабильной на протяжении ряда лет.

Сухие цифры и статистика находят практическое выражение в здоровье нации. Известно, что существуют разумные пределы того, сколько жидкости потребляет человек. Если он пьет много чая, то, разумеется, он меньше потребляет других напитков, многие из которых не столько полезны, сколько вредны организму. К тому же чай со всеми его полезными свойствами, если можно так выразиться, подпитывает жизненные силы человека.

Британцы, постоянно пьющие хороший чай, меньше сталкиваются с сосудисто-сердечными и желудочными заболеваниями, у них здоровые зубы и десны. Все это не является случайностью. А пьют чай британцы чаще всего и больше всего с молоком — согласно тому, как считает королева. Крепкий ароматный чай с молоком и

есть в первую очередь тот напиток, который можно назвать «классическим английским чаем».

При этом необходимо помнить, что англичане любят много различных сортов чая и как высокие ценители этого напитка знают массу рецептов его приготовления. Чай определенных сортов, особенно ароматизированных, они предпочитают употреблять в чистом виде. Нередко они пьют чай с лимоном либо с ликером. Все зависит от вкуса и привычек человека, его настроения в конкретный момент, времени года или времени суток и, несомненно, — от сорта заваренного чая.

Особо следует сказать о пристрастии к чаю ирландцев, чья история и культура сплетались с английскими на протяжении столетий. Ирландцы имеют по всему миру славу особенных любителей чая, превосходя по количеству выпиваемых чашек чая англичан. Промозглый климат острова, омываемого совсем не теплыми и не ласковыми волнами, постоянно угрожает их здоровью, когда они рыбачат, пасут скот, обустроивают свое фермерское хозяйство. Но это стойкие, энергичные и жизнерадостные люди, которые любят постоянно получать дополнительный заряд бодрости от чашки крепкого горячего чая. Трудно сказать, что больше их «заряжает» и радует: кружка темного ирландского эля или чашка столь же темного чая.

Ирландцы глубоко верят в то, что чашка чая способна вылечить от любой болезни и ободрить при любой беде. Когда кто-то зашиб руку или ногу, когда кто-то простыл, ему говорят: «Have a cup of tay» («Попей чайку!»). То же говорится в утешение человеку, которому дорого перебежала черная кошка. Даже когда кто-то умер, скорбящих утешают: «Попейте чайку!»

Чай выбирают черный и крепкого настоя — рассыпной, гранулированный или в пакетиках. Закладывают в чайник большую дозу и настаивают дольше

обычного. К тому же фермеры привыкли, вскипятить на плите воду в большом чайнике и залив кипятком заварку чая в заварном чайнике, держать последний на горячей плите, причем подолгу. Крепкий горький настой смягчают добавкой цельного молока и большой порцией сахара.

Чаем начинают завтрак и пьют этот чай в течение всего дня. «Аккомпанементом» чаю служат печенье, кексы, ирландский пресный хлеб с мармеладом. О каких-то особенных ирландских рецептах чая говорить не приходится. Главный и основной рецепт ярко выражен в широко известном сорте «Ирландский завтрак», который готовят многие знаменитые чайные фирмы, начиная с фирмы «Твайнингс», и о котором уже было сказано выше.

Отметим, что шотландцы по части крепости заварки чая значительно уступают ирландцам, но они также относятся к любителям особенно бодрящего чая. По этой причине и возник отдельный сорт «Шотландский завтрак» как вариант классического чая «Английский завтрак».

Выше в главе о знаменитых брендах и сортах чая было дано представление о «классическом» выборе англичан: «Английский завтрак», «Ассам», «Дарджилинг», «Лорд Грей», «Леди Грей», «Послеполуденный чай». Чайные компании «Твайнингс», «Сент Джеймсиз», «Тейлорс» и другие, готовя для британцев купаж этих сортов, стараются учесть особенности местной воды, с тем, чтобы вкус настоя радовал как жителя Лондона, так и жителя Лидса или Глазго.

Ниже приводятся дополнительно несколько особенных и, возможно, не столь особенных английских чайных рецептов.

Рецепты

◆ Английский грог (Grog)

Трудно найти другой напиток, основанный на чае, который был столь знаменит, как английский грог. Многим знакомы слова популярной Шотландской застольной Бетховена на стихи Роберта Бернса «О Бетси, налейте в дорогу нам грогу бокаль». Можно вспомнить упоминания о гроге в произведениях ряда английских писателей.

Придумали грог на королевском флоте Великобритании в 1770 г. Командующий флотом адмирал Вернер распорядился ради экономии выдавать морякам вместо чистого рома разбавленный. Адмирал имел прозвище «Старый грог» ввиду привычки прогуливаться по палубе в любую погоду в накидке из материала «грог-гем», и моряки выразили свое недовольство, присвоив название «грог» этому нелюбимому напитку. Да еще шумели, что дают им «грог на седьмой воде». Новый напиток, однако, усовершенствовали: вместо воды в ром стали добавлять крепкий настой чая с сахаром и разливать горячим, что быстро изменило отношение к нему.

Бороздя месяцами моря и океаны под парусами, которые требовалось постоянно переставлять, менять и чинить, британские моряки часто попадали под потоки ледяной волны, в пилотры мерзли под буйными ветрами и бризами бушующих вод, а порой оказывались на грани выживания. Соединение в едином горячем напитке алкоголя, чая и сахарного сиропа создало такой «букет энергии», что грог оценили сполна. Он оказался незаменимым в случаях переохлаждения, полного истощения сил, и его стали применять именно для таких исключительных случаев, как спасительное средство.

Готовят грог на основе обычного черного чая трех-пятикратной крепости. Для этого требуется заварить 50-граммовую пачку чая в 1 л воды. Наготове нужно иметь 1 л крепкого спиртного и 200–250 г сахара.

➤ Вскипятить отдельно 1–2 стакана воды и влить в нее столько же спиртного (рома, коньяка, джина или волки), засыпать вселд весь сахар. Проварить эту смесь минут 5 до состояния сиропа.

➤ В полученный горячий сироп влить, быстро размешивая, настоявшийся готовый чай, добавив двойную-тройную порцию подогретого спиртного (рома, коньяка, джина или волки).

Получается напиток, в котором на 1200–1400 мл воды приходится 750–1000 мл спиртного. Этот горячий напиток пьют, не остужая, причем маленькими глотками, и пьют не для увеселения, а как лекарство, которое кстати именно в стужу или ненастье. Доза не должна превышать одного стакана, чтобы получить желаемый результат.

Особенно хорош грог для быстрого согревания человека, попавшего в бурю, шторм, буран, ледяную воду. Именно поэтому он стал привычным напитком моряков, часто попадающих в экстремальные условия. Он быстро поможет при потере сил, вызванной переохлаждением, обморожением, сильной простудой.

В обычных, не экстремальных условиях грог – экзотика. В наше время готовят его часто на основе коньяка, рома или водки с добавлением сока лимона и сока апельсина либо корицы и перца, даже подслащают медом. Поле для фантазии широкое.

◆ *Английский «Яичный чай» (Custard Tea)*

В традиционном меню англичан на главном месте присутствует наряду с чаем яичница, приготовленная тем или иным способом, – в чистом виде, с ветчиной, с добавкой молока. Как-то они сумели совместить свое пристрастие к чаю и к яйцу в едином экзотичном продукте со столь же экзотичным названием «кастэрд ти».

Вообще-то у англичан «кастэрд» – это просто яйцо, взбитое с молоком и подслащенное, которое употребляют в сыром виде, как «гоголь-моголь», либо жарят на сковороде, как яичницу.

Но рецепт «кастэрд» с чаем требует больше усилий.

Необходимо прогреть большой фарфоровый чайник объемом около литра, засыпать в него 5–6 чайных ложек обычного черного чая (листового или гранулированного) и залить в чайник вначале 100–150 мл кипящей воды, а вслед – 500 мл кипящих сливок. Дать настояться 10–12 минут.

➤ Растереть тем временем яичные желтки с сахаром, взбить их и, смешав быстро с полстаканом взятого из чайника чая, влить всю эту смесь в чайник, постоянно размешивая ее ложкой в течение 2–3 минут, следя за тем, чтобы желтки не свернулись.

«Яичный чай» готов. Утром, когда заботливая хозяйка дома готовит его, один этот чай с ломтиками хлеба с маслом может дать хороший заряд бодрости на несколько часов напряженной работы.

◆ *Пикантный апельсиновый чай*

На 4 порции: *листовой черный чай «Оранже Пеко» – 4 чайные ложки, несколько гвоздичек, несколько кусочков сушеной апельсиновой корки, клятак – 3 чашки.*

➤ Поместить в глиняный кувшин чайный лист, гвоздику и апельсиновые корки. Залить кипятком и настоять 5 минут. Процедить и разлить по чашкам.

(Чашки традиционно наливают не до краев, а на три четверти.)

◆ *Чай «Апельсиновая роца»*

➤ Наполнить чашки на $\frac{1}{3}$ свежеспритовленным соком апельсина и долить до $\frac{3}{4}$ объема горячим и крепким черным чаем.

➤ Положить в каждую чашку по очень тонкому кружочку апельсина.

◆ *Чай «Яблочный сад»*

➤ Наполнить чашки на $\frac{1}{3}$ горячим яблочным соком. Долить до $\frac{3}{4}$ объема горячим крепким чаем.

◆ *Чай «Лимонное дерево»*

➤ В горячий черный чай добавить по вкусу лимонный сироп. Подать вместе с долькой лимона, которую можно выжать в чашку по вкусу. Добавить сахар по вкусу.

◆ *«Чай с выжимкой» (от королевы Виктории)*

➤ В свежесваренный черный чай выжать немного сока из дольки лимона. Полученный чай обладает ярким ароматом и легким привкусом лимона.

Королева Виктория полюбила этот чай, узнав о нем от царствовавшего дома Романовых через свою дочь, гостившую в Санкт-Петербурге. Порой она так и распорядилась: подать ей «чай с выжимкой» (Tea with a Twist), в который добавлялись либо сок лимона, либо лимонная корочка.

◆ *Малиновый чайный коктейль с ароматом виски*

Крепкий настой черного чая – $\frac{1}{2}$ стакана, малиновый сок – 30 мл, лимонный сок – 40 мл, шотландское виски («Белая лошадь» или другая марка) – 3–4 капли.

➤ В нагретый бокал влить малиновый и лимонный соки, добавить горячий чай. Ароматизировать маленькой порцией виски и пить горячим.

◆ Шотландский чай

Крепкий настой черного чая – 100 мл, немного сахара, немного взбитых сливок, немного натертого мускатного ореха, немного шотландского виски.

➤ Виски налить в бокал, немного подсластить, залить горячий чай. Напиток перемешать и сверху поместить взбитые сливки. Посыпать тертым мускатным орехом и пить горячим.

◆ Ирландский туман

На 4 порции: *очень крепкий настой черного чая – 315 мл, ирландское виски – 90 мл, густые сливки – 4 ст. ложки, немного тертого мускатного ореха, мед – по желанию.*

➤ Смешать горячий чай и виски и подогреть, не доводя до кипения. Добавить мед и хорошо размешать. Разлить по чашкам, аккуратно, ложкой влив в каждую сливки так, чтобы они плавали по поверхности. Сверху посыпать тертым мускатным орехом.

◆ Английский пуши

Горячий крепкий черный чай – 1 л, лимонный сок – 100 мл, сахарный сироп – 250 г, ликер апельсиновый – 1 стакан, белый ром – 1 стакан, темный ром – 1 стакан, бренди – 2 стакана, дольки апельсина или лимона.

➤ Все компоненты перемешать и затем влить горячий чай. Подать пуши в термостойкой посуде и разлить по чашкам для пуши. В каждую чашку положить по дольке апельсина или лимона.

Континент Европы

Может показаться странным, что английские чайные традиции были рассмотрены выше, отдельно от традиций европейского континента. Но к тому есть весомые причины. Исторически жизнь на Британских островах

веками строилась по своим канонам, в том числе и церковным: господствовала англиканская протестантская церковь. Самодовлеющей мировой державой была Британская империя. Да и дорожное движение там иное – левостороннее! А чаем никто не увлекся так основательно, как британцы. Так или иначе, на континенте и по сей день многое иначе. И в том, что касается чая.

Первое известное историкам упоминание в Европе о чае относится к 1559 г. Об этом продукте из Китая сообщил Гиамбаттиста Рамусио, собиравший ценную коммерческую информацию среди купцов, посещавших Венецию. Он писал о чае, как листьях дерева, отвар которых лечит многие болезни.

Первая партия чая была завезена в Европу в 1610 г. португальскими купцами с южного побережья Китая, из Макао. Ее подхватили предприимчивые голландцы, быстро разрекламировавшие по всей Европе диковинные и целебные «китайские листья». И сами они сильно увлеклись чаем, заразив своим увлечением более всех англичан.

Уже к концу XVII в. чаепитие в Нидерландах было повсеместным: чай пили за семейным столом, в закусокных, на лужайках на открытом воздухе. Позже мода на чай спала, осталось только несколько традиционных чайных рецептов, которые будут приведены ниже.

Чай все же утвердился как повседневный напиток голландцев, были оценены его вкусовые и целебные свойства. А коммерсанты оценили значимость чая, как ходового товара, и они по сей день активно работают на мировых рынках чая через компании «Дау Экбертс» (чай «Пиквик») и «Юниливер» («Липтон», «Брук Бонд», «Беседа» и др.).

Чай завоевал, хотя не сразу, сердца многих французов, только что полюбивших кофе. В первые годы знакомства французов с китайским напитком разгорались споры о его свойствах и пользе. Чай из далекого Китая был очень дорог в сравнении с кофе, поступавшим с

Ближнего Востока и из Северной Африки, им стали увлекаться интеллектуалы и знать. Чай любили король Людовик XVI, драматург и поэт Жан Расин, позже — Оноре де Бальзак, актриса Сара Бернар. В середине XIX в. операциями с чайным товаром занялись и французские предприниматели.

Более века процветает парижский салон-магазин «Марьяж Фрер», в котором можно найти до 500 сортов чая. Широко известны салоны «Лё Пале де Те», «Ле Конт де Те», магазин «Верле» с большим выбором чаев из Китая, Японии, Индии, Шри-Ланки, да и из соседней Англии. На полках недорогих универсамов («Лидер-Прайс» и др.) большой выбор чая для массового потребителя.

На бульваре Монпарнас в наши дни собираются члены «Клуба чаевников» под председательством чайного эксперта Жюль Брошара, который к тому же создал вместе с другими экспертами парижский «Университет чая».



Парусники везут чай в Европу

Изысканный выбор чая можно обнаружить в ресторанах, где также предложат чай, приготовленный по особо изысканным французским рецептам (некоторые приведены в конце раздела). В салоне «Ти Кядди» вблизи собора Парижской Богоматери можно угоститься чаем в чисто английском стиле. В Марселе чайный салон «Лез Арсено» устроен в книжном магазине, и к чаю там подают закуски с литературными именами, например, «Мадам Бовари» и «Анна Каренина».

Французы в своем отношении к чаю выделяются тем, что особенно преуспели в умении создать прекрасное сопровождение к чаепитию в виде особенно вкусных тортов, пирожных, круассанов, тающих во рту миниатюрных бутербродов, которые удачно сочетаются с рекомендованными сортами чая. Более того, они создают удачные рецепты, соединяющие чай и кулинарные изделия (некоторые также приведены ниже; авторы: упоминавшийся Жюль Брошар, шеф по десерту отеля «Бристоль» Жиль Маршаль, шеф по десерту ресторана «Ги Саввой» Филипп Шапон). Современные французы ни в чем не уступают китайцам-эпикурейцам Поднебесной прошлых эпох!

Будет все же преувеличением говорить о массовом увлечении французов чаем. В стране явно господствует культ кофе и добротных французских вин. Согласно статистике, на одного француза приходится в десяток раз меньшая, чем на одного англичанина, порция потребляемого в стране чая.

В **Германии** чай за несколько столетий так и не завоевал симпатии широких масс населения. У многих немцев, преданных своему пиву, просто не остается места для чашки чая. К тому же, на заре чаемании в Европе какой-то медицинский авторитет распространял в германских землях свое заключение не в пользу китайского напитка: он, де, подрывает здоровье, о чем свидетельствуют «такие сухие желтые лица китайцев».

Все же мода на чай захватывала, и при Фридрихе Великом была создана Прусская торговая компания, которая посылала в Китай свои парусники специально за чаем. Со временем чай получил все же распространение среди немцев, особенно в северных землях, хотя больше как лекарственное средство, и продавался в аптеках.

В светском обществе одно время было модным устраивать чай, изяшно сервируя его. В произведениях Гёте можно встретить описание приемов, на которых подавали чай. Такие приемы устраивал и сам Гёте. Торговлей чаем одно время занимался Генрих Шлиман, заработав на этом приличные средства, которые затем использовал при поисках Трои. Не раз он поставлял крупные партии чая в Лондон, а также в Санкт-Петербург.

Стойкую приверженность к чаю показали фризы, жители островов на Севере Германии. Они получали много чая из соседних Нидерландов и стали убежденными его поклонниками до наших дней. Чай они пьют регулярно и помногу, а заваривают его в двойной порции и настаивают дольше обычного, получая острый горький настой. В чашку кладут кусочек цельного сахара, наливают чай до половины и добавляют большую порцию сливок. К чаю подают очень сладкие торты, в том числе слоеный «Наполеон».

Современная жизнь с миграцией масс населения и объединением европейцев в Евросоюз размывает традиционный образ жизни немцев. К тому же они ежегодно принимают у себя десятки миллионов туристов и бизнесменов разных стран, а следовательно, в гостинице, ресторане или кафе всегда любезно подадут чай, если его заказать. К нему предложат и разнообразную выпечку — «штрудель», и «шварц вальдер кирш», и «шоколаден кучен», и «хазельнусс торт», что любому доставит большое удовольствие.

Более всего немцы пьют черный чай, по-английски — с молоком, или по-русски — с лимоном. Популярны ароматизированные фруктовые чаи, как и травяные. Но фантазия на собственные чайные рецепты невелика, и ниже будет приведен лишь один из таких рецептов, в состав которого входит знаменитое рейнское вино.

Несколько крупных германских компаний успешно вошли в чайный бизнес и поставляют чайный товар и различное оборудование для чайного производства в ряд стран, включая Россию. Выделяется фирма «ОТГ Интернациональ», активно работающая на российском рынке, которая поставляет в основном фруктовые чаи марки «Милфорд», не содержащие кофеина.

В Австрии дань чаю отдают чаще в зимнее время, иногда добавляя в него алкоголь. Много чая пьют туристы в горных шале в Альпах, в «гостевых домах» и пансионатах. Чай подают в основном черный, закупают его в Англии, России. Заваривают часто по-русски, называя его «Русишер ти» или добавляют в чай сливовицу.

Поляки традиционно пьют больше кофе, чем чай, называя его «хербата». Они приобщились к чаю во времена Российской империи, и некоторые до сего дня в старой русской манере готовят в чайничке крепкую заварку, разливают ее понемногу по чашкам и добавляют затем в чашки кипяток. Также пьют чай из стакана в подстаканнике, да и самовары в Польше сохранились. В ходу собственные чайные и травяные смеси, некоторые из них поступают и в Россию от компании «Еланда».

Особо следует сказать о Дании, где чай занимает далеко не первое место в рационе, но служит хорошей статьей дохода. Копенгагенская фирма «Надин» завоевала видные позиции на российском чайном рынке, поставляя, наряду с кофе, большое число сортов черного и зеленого чая, в основном ароматизированного.

Столь же успешно наладила чайную коммерцию Финляндия, население которой не слишком привержено этому напитку. Хотя можно было обнаружить один рецепт чая «по-хельсинкски», и он приведен ниже. Финское АО «Ааро Форсман» второй десяток лет закупает в Индии, Шри-Ланке, Китае, других странах чайное сырье и поставляет в Россию и страны СНГ качественные чаи в широком ассортименте.

Говоря в целом о Скандинавских странах, нужно отметить, что их трудно отнести к зоне активного чаепития. Только шведы вполне ценят чайный напиток.

Юг Европы также не входит в эту зону: там устойчивы предпочтения в пользу кофе и разнообразных вин. Но все же и там есть любители чая, о чем свидетельствует хотя бы помещенный ниже рецепт чая «по-мадридски».

Рецепты

◆ Голландский «Анис-стер те» (Анисовый чай)

Примерно в 1674 г. голландцы привезли из Китая вместе с чайным товаром анисовые пряности. Заливая кипятком лист зеленого чая, они бросали в чайник также зерна аниса. В то время подобный анисовый чай пили и в Китае.

◆ Голландский «Сафраан тей» (Шафранный чай)

➤ вскипятите в кастрюле воду и бросьте в нее несколько былин сухого шафрана. Закройте крышкой и погасите 5–10 минут. Отдельно в чайнике приготовьте зеленый чай. Влейте в чай выбранную по желанию порцию настоя шафрана. Добавьте сахар по вкусу.

◆ Современный чай по-голландски

Черный чай – 4 чайные ложки, вода – 400 мл, какао (без молока) – 400 мл, сироп апельсиновый – 100 мл, шоколад – 50 г.

➤ Заварить чай кипятком и настоять 3–5 минут. Отдельно приготовить какао, влить в него чай и апельсиновый сироп. Все размешать (лучше в миксере). Разлитый по чашкам напиток покатать тертым шоколадом.

◆ Молочный чай по-голландски

Черный чай – 3 чайные ложки, молоко – $\frac{1}{2}$ л, сахар, ром или бренди, сливки, колотый лед.

➤ Засыпать чай в чайник, заварить кипятком молоком и выдерживать 5 минут. Пропустить, положить сахар и перемешать. Когда смесь остынет, добавить в нее ром (бренди), лед и взбитые сливки. Подать с соломенной.

◆ Французский шоколадный чай «Эрл Грей»

На 4 порции: цельное молоко – 1 чашка, двойные сливки – 1 чашка, коричневый сахар – 2 ст. ложки, чай «Эрл Грей» – 1 $\frac{1}{2}$ чайные ложки, 1 ванильный стручок, раскрытый и без зерен, $\frac{1}{2}$ зонтика аниса, $\frac{1}{2}$ плитки корицы, полусладкий шоколад – 100–120 г.

➤ Смешать в кастрюле молоко, сливки, сахар, ванилин, анис, корицу. Довести почти до кипения и снять с огня. Засыпать в эту смесь чай и настоять 10 минут. Тем временем в другой кастрюле на пару растворить шоколад. Залить настоем чая в шоколадную массу, быстро перемешивая. Процедить и подать горячим.

◆ Французское парфе «Эрл Грей»

На 6 порций чай «Эрл Грей» – 3 ст. ложки, сахар – 9 ст. ложек, яйца (желток) – 10 шт., двойные сливки – 1 $\frac{1}{2}$ чашки, ягоды красной смородины – 6 маленьких гроздей, вода – 1 чашка.

➤ Чай заварить водой температурой 85–90 °С и настоять 5 минут, сделать настой и растворить в нем сахар. Взбить желтки в кастрюле на пару, медленно вливая чай. Держать на пару и взбивать, пока смесь не станет отпирать толстыми бледно-желтыми лентами. Снять с огня и продолжать взбивать, пока смесь не остынет. Взбить сливки и прервать все в мусс. Разложить в стаканы для парфе, закрыть пленкой и заморозить.

Перед тем как подать, положить по трети ягод красной смородины.

◆ Французское охлажденное шампанское с чаем оолонг

На 4 порции: чай оолонг (лучше зелено-голубой) – 2 ст. ложки, охлажденное шампанское (лучше сорт брют)

➤ Чай настоять в двух чашках холодной воды в течение 6 часов. Процедить и поставить в закрытой посуде в холодильник за час до того, как подавать. Перед подачей залить бокалы для шампанского наполовину чаем. За столом долить в них шампанское.

◆ Французский «Туманный чай со льдом»

На 4 порции: *листовой чай «Дарджилинг»* – 3 ст. ложки, *вода* – 2 чашки, *очищенный миндальный орех* – 4 шт., *амаретто* – 4 чайные ложки.

➤ Засыпать чай в заварочный чайник, нагреть воду до 85 °С и залить ею чай. Дать настояться 4–5 минут, настой процедить и охладить в открытой посуде. Разлить в высокие стаканы с кубиками льда. Сверху положить по орешку и добавить по ложечке амаретто.

◆ Французское мятное чайное мороженое

На 6 порций:

Кастард: *молоко* – 2 чашки, *яйца (желток)* – от 5 шт., *сахар* – $\frac{1}{3}$ чашки.

Мятный чай: *ветка свежей мяты вместе со стебельком, китайский зеленый чай «порох», сахар* – $\frac{1}{3}$ чашки.

➤ **Приготовление кастарда:** налить молоко в кастрюлю и довести до кипения. Закрывать и отставить в сторону. Взбить желтки вместе с сахаром до бледно-желтого цвета. Продолжая взбивать, медленно влить молоко. Кастрюлю со смесью поставить на малый огонь, продолжая помешивать, пока не загустеет в однородную массу. Сцедить и охладить в миске, поставленной в большую миску со льдом.

➤ **Приготовление мятного чая:** вскипятить 3 чашки воды. Зеленый чай засыпать в заварочный чайник, залить полчашки кипятка, помешать и кипяток слить. Добавить листья мяты и оставшийся кипяток. Добавить сахар и настаивать 4–5 минут. Перелить чай в кувшин и обратно три раза, чтобы перемешался, процедить и дать немного остыть. Смешать кастард с чаем и взбить в миксере.

◆ «Парижский чай»

Черный чай – 135 мл, *апельсиновый сок* – 135 мл, *сок* $\frac{1}{2}$ лимона, *лимонная цедра, коньяк* – 4 ст. ложки, *мускатный орех, сахар* – по вкусу.

➤ Черный чай, свежие соки апельсина и лимона, немного лимонной цедры смешать и довести до кипения, но не кипятить. Налить в теплый стакан, добавить коньяк, сахар. Перед подачей натереть немного мускатного ореха.

◆ Французский вечерний пунш

Черный байховый чай – 2 чайные ложки, *французское сухое красное вино* – 3 стакана, *ликер вишневы (шерри-бренди)* – 500 мл, *коньяк* – 1 стакан, *лимонный сок* – по вкусу, *сахар* – 75 г, *кусочек корицы, кусочек лимонной кожуры, гвоздика* – 2 бутончика, *вода* – 2 стакана.

➤ В кастрюлю залить воду, засыпать сахар, корицу, гвоздику, лимонную кожуру и довести до кипения. Снять с огня, всыпать чай, размешать и через 6 минут процедить. Добавить вино, вишневы ликер и коньяк. Перемешать. Все смесь подогреть до 70 °С и подавать горячей. Можно добавить сок лимона.

◆ Парижские яблоки со вкусом чая (рецепт Ф. Шапона, ресторана «Ги Савой»)

Печеные яблоки: *сливочное масло* – 7 ст. ложек, *яблоки «гоlden» или «титин»* – 6 шт., *мед* – 2 ст. ложки.

Яблочное-чайное желе: *яблочный сок* – 1 чашка, *сахарный песок* – 4 чайные ложки, *пектин* – 2 $\frac{1}{2}$ чайные ложки, *чай «Ассам» или цейлонский «ВОР»* – 1 чайная ложка.

Чайный шербет: *сахарный песок* – $\frac{1}{2}$ чашки, *легкий кукурузный сироп* – 2 ст. ложки, *русский черный чай (или цейлонский «ВОР»)* – 2 чайные ложки, *свежевыжатый сок 1 лимона, пектин* – 2 $\frac{1}{2}$ чайные ложки.

➤ **Запечь яблоки:** смазать маслом противень. Прогреть духовку до 160 °С. Вымыть яблоки и, порезав их вертикально на половинки, вынуть ложкой сердцевину. Разложить половинки яблок на противень овальной стороной вниз. Положить на каждую кусочек масла, смазать мелом, а на противень плеснуть пару столовых ложек воды. Запекать яблоки до мягкого состояния (около 20 минут).

➤ **Приготовить желе:** яблочный сок довести до кипения и растворить в нем сахар. Всыпать, взбивая, пектин. Снять с огня,

всыпать чай и дать настояться 2 минуты. Сцедить и поставить в холодильник.

➤ **Приготовить чайный шербет:** в кастрюлю поместить 2 чашки воды, сахар и кукурузный сироп, довести до кипения. Добавить чай, снять с огня и настоять 2 минуты. Процедить и охладить, добавить лимонный сок. Взбить в машинке для приготовления мороженого.

➤ **Подавать:** в мелкую тарелку (или глубокое блюдо) положить желе. Далее положить две половинки яблока. Накрывать сверху ложечкой шербета.

◆ *Немецкий чайный тунг*

На 6 порций: *настояй крепкого черного чая — 380 мл, сахар — 125 г, цедра 2 лимонов, рейнское вино — 750 мл, бренди — 175 мл, мадера — 175 мл.*

Все ингредиенты поместить в кастрюлю и нагреть до кипения, но не кипятить. Процедить и разлить по бокалам.

◆ *Финский освежающий чай то-хельсинкски*

На 4 чашки: *вода — 500 мл, 4–6 чайных ложек черного чая, 4 ст. ложки сахарного сиропа, 1 яблоко, 1 лимон, 4 свежих листочка мяты.*

➤ Заварить чай, настоять 4 минуты, процедить и охладить. Сварить и охладить густой сироп. В чашки положить несколько кусочков льда и влить по 1 ст. ложке сахарного сиропа. Почистить яблоко, нарезать его тонкими ломтиками, разложить по чашкам и сверху налить охлажденный чай. Каждую чашку накрыть ломтиком лимона и украсить листочками мяты.

◆ *Чай то-мадридски с ананасом*

На 4 порции: *1 банка кусочков ананаса, 8 ст. ложек рома, 500 мл воды, 8 чайных ложек черного чая, 4 ст. ложки сахара, кубики льда.*

➤ Дать стечь кусочкам ананаса, залить их ромом, настаивать 3–4 часа. Вскипятить воду и заварить чай, настоять 3–4 минуты и подсластить. Положить в 4 стакана кубики льда, разложить в них ананасы с ромом и залить горячим чаем.

Россия

Для россиян чай — составная часть национальной культуры на протяжении нескольких веков. Приверженность к чаю не поколебали и новомодные напитки наших дней.

Российские историки отмечают, что при Иване III, ставшем в 1462 г. «Государем всея Руси», восточные купцы привозили в Москву китайский чай. В правление царя Ивана Грозного о напитке рассказывали казацкие атаманы Петров и Ялышев, побывавшие в Китайской империи в 1567 г. Согласно ряду источников, в 1638 г. целых четыре пуда сухого чайного листа привез в Москву российский посол Василий Старков, в качестве подарка монгольского Алтын-хана царю Михаилу Федоровичу (первому царю рода Романовых), который, впрочем, не проявил к нему интереса.

Московиты, тем не менее, уже стали познавать свойство чая, и в 1665 г. лекари посоветовали лечение чаем царю Алексею Михайловичу, который «маялся болями в животе». Царю полегчало, чайный напиток произвел на него впечатление, и с того времени пошли регулярные закупки чая из Китая. Более того, вскоре Москва договорилась с утвердившимся тогда у власти в Китае императором Цинской (маньчжурской) династии о разграничении территории, мире и торговле, и в число товаров, подлежащих торговому обмену, вошел чай, который меняли в основном на редкие меха сибирского зверя. Подписанный в 1689 г. в Нерчинске договор закрепил эти договоренности и определил места проведения обмена. На российских рубежах таким местом стала Кяхта, через которую затем на протяжении более двух столетий следовали караваны с чаем для россиян.

Царь Петр I, как известно, еще в юности под влиянием «немецкой слободы» увлекся кофе и в последую-

щем обязывал пить кофе всех гостей на своих увеселительных «ассамблеях». Однако массе россиян пришлось по душе чай, который очень уважала и императрица Екатерина II. Она лично следила за прибытием из Китая «чайных караванов» и благоволила развитию в Санкт-Петербурге производства отечественной чайной посуды. В ту пору расцветало искусство чайной посуды на знаменитом Императорском фарфоровом заводе (переименован в Ломоносовский при советской власти).

Путешествие чая из Китая в Нижний Новгород, а затем в Москву и Санкт-Петербург было долгим. Весь путь его от мест производства составлял около 18 тыс. км и длился 16–18 месяцев: на верблюдах через пустыню Гоби, затем на лошадей и ввозах через сибирскую тайгу и на лодках через многочисленные реки. Прибытие каравана на Ирбитскую и Макарьевскую ярмарки Нижнего Новгорода каждый раз было большим событием для россиян.

Особенно охочими до чая оказались москвичи, и Москва быстро стала «чайной столицей» России. Исторический роман Г.П. Данилевского о событиях начала XIX в. «Сожженная Москва» (во время нашествия Наполеона) изобилует упоминаниями о чае, который пили в самых разных ситуациях, наслаждаясь им и веря в его жизненные силы. Например: «Митя все время, пока готовили ему комнату и делали повязку, был в лихорадочном полузабытьи и слегка бредил. Но когда он выпил стакан горячего, душистого чаю и жадно потребовал другой с «кисленьким» и когда раскрасневшаяся седая и полная Ефимовна принесла и подала ему его любимого барбарисового варенья, глаза Мити засветились улыбкой бесконечного блаженства...»

Заметим, что к концу эпохи Екатерины II ее подданные потребляли ежегодно количество чая, измеряемое «шестью тысячами нагруженных верблюдов». Китайцы

снаряжали караваны по 200–300 верблюдов, и каждый верблюд нес на себе ящики с чаем («цыбики») общим весом 600 фунтов. Таким образом, в год россиянам поступало тогда 2–3 тыс. «чайных караванов», доставлявших 3,6 млн фунтов китайского чая, т.е. примерно 1633 тонн. Ряды поклонников чая полнились, и число караванов с каждым годом росло.

«Караванный путь» оставался единственным для чайных поставок вплоть до открытия в 1880 г. первых участков Транссибирской железнодорожной магистрали. С того времени начался также завоз чая из Индии и с Цейлона — везли его морским путем до Одессы. Спрос на чай в стране продолжал расти, чаепитие стало неотъемлемой частью российского образа жизни. Распоряжением царя в 1886 г. чай включают в число основных продуктов армейского довольствия. Мастерские и ремесленники в договорах с предпринимателями указывают три составляющие своей заработной платы: денежное жалование, харчи и чай.

О чае не забывали и тогда, когда человек бедствовал. Читаем у Н.С. Лескова в рассказе «На ножах»: «Заработок у Виленева почти равнялся тому казенному жалованию, которого... едва достает на чай и сахар». С.Н. Дурылин, рассказывая о московском быте, отмечал, что чай пили даже самые бедные студенты, хотя могли купить всего осмьюшку самого дешёвого чая (50 граммов).

В первый год XX в. Россия ввезла уже около 57 тыс. тонн чая — больше, чем любая другая страна. Ассортимент чая был велик благодаря предприимчивости многих российских купцов, сделавших на чайной торговле целое состояние.

С екатерининской эпохи берет начало «чайное дело» Петра Боткина, купца 1-й гильдии, который не однажды ездил в Кяхту менять меха, кожи и сукно на большие партии китайских чаев. В первой половине XIX в. он

стал крупнейшим отечественным чаесторговцем. Его сыновья продолжили дело, и «Боткинские чаи» оставались знаменитыми вплоть до Первой мировой войны. В XIX в. расцвело также чайное дело Перловых и Поповых, позже возникли чайные компании Кузнецова и Высоцкого.

В китайских лавках в Москве, по свидетельству С.Н. Дурьлина, можно было найти богатый выбор чая. Москвичи уважали зеленый «Жемчужный отборный» и «Императорский лянсин» (лунцзин), пили белый чай «Серебряные иголки», желтый «Юнфачо с цветами». Популярны были фуцзяньские и сянганьские байховые черные чаи. Особенно знатными считались «фамильные» сорта под названиями «Царский букет», или «Редкостный ханский», «Ханский розанистый». Очень ценились ароматные «цветочные чаи», т.е. чаи с большим количеством «типов». Широкому покупателю шли сорта попроще — под номерами (от 1-го до 6-го), а также плитки кирпичного чая.

Увлечение чаем уже к середине XIX в. охватило широкие массы российского населения. Помногу его пили господа и многие горожане, «баловались» им и на селе, и в крепостных вотчинах. А московские купцы да извозчики были главными знатоками чая, который подавали во всех трактирах, харчевнях, постоянных и ямских дворах.

В России с давних времен было много традиционных напитков, добрых по вкусу и хороших к случаю: медовуха, клюквенные и брусничные морсы, квас, а то и огуречный рассол. Но заморский «чай» неуклонно теснил их. Он подбирал и согревал, и хворь прогонял, и настроение поднимал. Быстро отогревал с мороза и особенным образом освежал после сенокоса либо после жаркой бани, мог снять озноб при простуде и прогнать хмель из затуманенной головы, снять ощущение переполнения желудка после обильного обеда и помочь при расстрой-



Купцы пьют чай

стве желудка, когда ничего, кроме чая с сухарями, нельзя употреблять. Оценили чай на Руси!

Чаю обязано широкое развитие в России самоварно-го производства, которое возникло во второй половине XVIII в. на Урале и затем стало надолго главным делом тульских мастеров. Фабрика Василия Ломова, открывшаяся в Туле в 1812 г., стала столь знаменитой качеством своих самоваров, что была удостоена царской милости носить государственный российский герб. Многие годы на нижегородских ярмарках в большой цене были самовары мастеров Баташовых и Ломовых, а также Тейле, Ванькиных, Воронцовых, Шемариных, и эти самовары непременно носили именное клеймо фирмы. Русские самовары обрели со временем мировую славу, постоянно завоевывали медали на международных выставках и ярмарках.

Увлечение чаем стимулировало, как уже было сказано, производство чайной и другой посуды на Императорском фарфоровом заводе, основанном в 1744 г. в

Петербурге указом императрицы Елизаветы Петровны. При императрице Екатерине II завод стал изготавливать изысканные фамильные чайные сервизы и достиг высоких показателей качества, не уступая саксонскому фарфору.

Получив в 1925 г. имя М.В. Ломоносова, завод по сей день остается флагманом российского фарфора. Марка «ЛФЗ» приобрела широкую известность, особенно после внедрения специалистами завода особенной технологии изготовления костяного фарфора: тонкостенного, почти воздушного и прозрачного, по-особенному звонкого. В начале нашего века фирменные магазины ЛФЗ демонстрируют прекрасные образцы чайной посуды, в том числе и копии лучших сервизов давних лет.

Широкое производство изящной посуды для чая было развернуто в Дулево, Вербилках, Гжели, многих других местах. Российская публика в купеческих, крестьянских домах и трактирах пила чай из фаянсовой посуды. В середине XIX в. в светских кругах, салонах и среди интеллигенции модным стало, особенно среди мужчин, пить чай из стакана резного стекла, вставленного в изящный серебряный подстаканник.

Стакан с подстаканником прижился в России надолго. В советские времена такой чай неизменно подавали в кабинетах начальников. Со временем в дешевом алюминиевом исполнении подстаканники с простым тонким стаканом стали приметой общепита. Иностранцы, посещавшие кабинеты высоких советских начальников, всегда с большим любопытством рассматривали подаваемый во время деловой беседы «русский чай в стакане с подстаканником», и часто им тут же дарили этот чайный прибор на память. Таким образом, за рубежами России укреплялось понятие русского чая именно в таком исполнении. А сам способ пить чай из стакана в подстаканнике, пережив все сложности непростой рос-

сийской жизни XX в., уверенно вошел вместе с чаем в жизнь россиян XXI в.

Но вернемся к обычаям старой России. Многое можно узнать о русском чаепитии из классики русской литературы.

Читаем у А.С. Пушкина в романе «Евгений Онегин» строки о том, как Татьяна Ларина пишет письмо-признание Евгению Онегину...

*Она зари не замечает,
Сидит с поникшею главой
И на письмо не напирает
Своей печати вырезной.
Но, дверь тихонько отпирая,
Уж ей Филиппевна седая
Приносит на подносе чай.
«Пора, дитя мое, вставай!...*

Итак, с чашки чая начался для Татьяны день томительного ожидания. Тем временем «приехал Ольгин обожатель» и в доме Лариных накрывают стол...

*Смеркалось; на столе, блистая,
Шипел вечерний самовар,
Китайский чайник нагревая;
Под ним клубился легкий пар.
Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струею
Уже душистый чай бежал,
И сливки мальчик подавал!...*

В «Станционном смотрителе» мы узнаем, что первая забота героя повести, приехавшего на станцию после проливного дождя, была поскорее переодеться, вторая — спросить себе чаю... «Эй, Дуня! — закричал смотритель, — поставь самовар да сходи за сливками». При сих словах вы-

шла из-за перегородки девочка лет четырнадцати и побежала в сени. Красота ее меня поразила...»

Л.Н. Толстой в повести «Детство» вспоминает картину утреннего чая в фамильной усадьбе. «...Матушка сидела в гостиной и разливала чай; одной рукой она придерживала чайник, другой — кран самовара, из которого вода текла через верх чайника на поднос. Но хотя она смотрела пристально, она не замечала этого, не замечала и того, что мы вошли...»

Читая роман «Анна Каренина», мы то и дело обнаруживаем, что почти все встречи и всякий разговор происходят за чайным столом. Достаточно напомнить один только эпизод. «...Хозяйка села за самовар и сняла перчатки... Анна встало и подошла к Бетси. — Дайте мне чашку чая, — сказала она, останавливаясь за ее стулом. Пока княгиня Бетси наливала ей чай, Вронский подошел к Анне...»

У И.А. Гончарова в романе «Обломов» мы находим среди привычек русского человека того времени обычай ежедневного чаепития:

«...Вскоре из кухни торопливо пронес человек, нагибаясь от тяжести, огромный самовар. Начали собираться к чаю: у кого лицо измято и глаза зопыли слезами; тот налегал себе красное пятно на щеке и висках; третий говорит со сна не своим голосом. Все это сопит, охает, зевает, почесывает голову и разминается, едва приходя в себя.

Обед и сон рождали неутраченную жажду. Жажда палила горло; выпивается чашек по двенадцати чаю, но это не помогает: слышится оханье, стенанье; прибегают к брусничной, к грушевой воде, к квасу, а иные и к врачебному пособию, чтоб только залить засуху в горле...»

Там же у Гончарова находим другую яркую картинку русского быта с чаем.

«На полке шкафа лежали у него вместе чай, сахар, лимон, серебро, тут же вакса, щетки и мыло. Однажды он пришел и вдруг видит, что мыло лежит на умывальном

столике, щетки и вакса в кухне на окне, а чай и сахар в особом ящичке комода.

— Это ты что у меня тут все будоражишь по-своему — а? — грозно спросил он. — Я нарочно сложил все в один угол, чтобы под рукой было, а ты разбросала все по разным местам.

— А чтобы чай не пахнул мылом, — кратко заметила она...»

Здесь не только напоминание о том, сколь деликатным продуктом является чай, но и свидетельство, что чай был в числе самых неперенных составляющих повседневного быта.

Многим знакомы сценки с чаем, которые то и дело мелькают на страницах «Мертвых душ» Н.В. Гоголя. Не вдаваясь в подробности, отмечу сценку, когда Манилов, провожая взглядом удаляющуюся бричку с Чичиковым, размышляет о жизни на берегу какой-нибудь реки с видом на Москву, чтобы «там пить вечером чай на открытом воздухе и рассуждать о каких-нибудь приятных предметах».

Не забыли о чае и мужики в поэме Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо», когда после долгих споров они сошлись всего на малых пожеланиях:

— Не надо бы и крылышек,
Кабы нам только хлебушка
По полупуду в день, —
И так бы мы Русь матушку
Ногами перемеряли! —
Сказал угрюмый Пров.
— Да по ведру бы водочки,
Прибавили охочие
До водки братья Губины,
Иван и Митродор.
— Да утром бы огурчиков
Соленых по десяточку, —
Шутили мужики.

— *А в полдень бы по жбанчику
Холодного кваску.*
— *А вечером по чайничку
Горячего чайку...*

Пусть к вечеру, но все же чая мужики хотели. Чай успокоил и привел бы их в норму после всего, что они могли употребить ранее.

Хмелья вволю хотели же, однако, «братья Губины». И хмель губил многих на Руси во все времена. Пришествие чая на российскую землю и возникшая традиция русского чаепития становились противовесом хмельному застолию. Это оценили со временем руководители обширных мусульманских общин, а также иерархи Русской православной церкви. В конце XIX в. церковь была в числе инициаторов организации чайных плантаций на Юге России.

Первые черенки чайного куста были посажены в 1847 г. в Озургетском питомнике в Батуми по инициативе князя Воронцова. В 1884 г. в том же районе предприниматель А.А. Соловцев заложил небольшую плантацию, а с 1901 г. усилиями местного крестьянина И. Кошмана начиналось чайное дело на горных склонах у селения Солох-Аул (вблизи Сочи), что положило начало краснодарскому чаю, широко известному, как самый северный чай на Земле. Краснодарский чай пополнил уже богатый ассортимент чаев, предлагаемый россиянам в магазинах, лавках, на ярмарках.

А «чаепьющий» человек на Руси стал больше сторониться хмелья, и это тоже отразилось в литературе. Особенно ярко и полно описал чаепитие в ресторанах, трактирах, рабочих мастерских Москвы большой знаток московской жизни В.Г. Гиляровский. От него мы узнаем, что любителями и знатоками чая были не только московские купцы, но и многочисленный отряд извозчиков.

Чаепитие московских купчих, мещан на домашних террасах да извозчиков в трактире запечатлел художник начала XX в. Б.М. Кустодиев. Можно вспомнить полотна и других российских художников XIX и XX вв., на которых было изображено чаепитие в семье, салоне, гостинице или на веранде и просто на природе. Это — картины Н.П. Богданова-Бельского, А.Я. Волоскова, Н.Д. Дмитриева, К.А. Коровина, В.Е. Маковского, В.Г. Перова, Н.Н. Сапунова и др.

Яркие картины русского быта с чаем и застольного чаепития были представлены на русской сцене как отражение жизни различных слоев российского общества. Вспомним сцены за чайным столом в пьесах А.Н. Островского и А.П. Чехова. В драме «Три сестры» беседуют:

ВЕРШИННИН. Мне пить хочется. Я бы выпил чаю.

МАША (взглянув на часы). Скоро дадут...

ИРИНА. Что вы молчите, Александр Игнатьевич?

ВЕРШИННИН. Не знаю. Чаю хочется. Полжизни за стакан чаю! С утра ничего не ел...

*КУЛЫГИН (целует Ирине руку).
Прощай. Завтра и послезавтра целый день
отдыхать. Всего хорошего! (Идет.) Чаю
очень хочется...*

Вслушиваясь в этот разговор и уже сам не понимаю: рядом обаятельные женщины, а они — все о чае! Готовы отдать «полжизни за стакан чаю»?!



Б. Кустодиев. Купчиха за чаем

Гармонию находит Александр Блок: вместе милая женщина и чай.

*На улице — дождик и слякоть,
Не знаешь, о чем горевать,
И скучно, и хочется плакать,
И некуда силы девать.
Глухая тоска без причины
И дум неотвязный угар.
Давай-ка наколем лучины.
Раздуют себе самовар.
Авось, хоть за чайным похмельем
Ворчливые речи мои
Затепают случайным весельем
Сонливые очи твои.
За верность старинному чину!
За то, чтобы жить не спеша!
Авось, и распарит кручину
Хлебнувшая чаю душа!*

В наступающую советскую эпоху Владимир Маяковский задиристо крикнул солнцу: «Слазь! Довольно шляться в пекло... чем так, без дела заходить, ко мне на чай зашло бы.» В ответ услышал, как солнце «заговорило басом: «Гоню обратно я огни впервые с сотворенья. Ты звал меня? Чай гони, гони, поэт, варенье!»

Б.Л. Пастернак в своем удивительно нежном искреннем стихотворении «Рассвет» начала советской эпохи признается, что хочет к людям, в толпу, в их утреннее оживление, поясняя:

*Везде встанут, огни, уют,
Пьют чай, торопятся к трамваям.
В течение нескольких минут
Вид города неузнаваем...*

О чае писали не только знаменитые поэты. Известный русский просветитель, искусствовед С.Н. Дурьин опубликовал в 1991 г. свои записи прошлого «В своем углу: Из старых тетрадей», в которых очень много зарисовок московского чаепития и среди них — частушка, сложенная ткачихой с Елоховской фабричной окраины:

*Чайник чистый, чай душистый,
Кипяченая вода.
Милый режет лимон свежий —
Не забыть мне никогда!*

Россияне полюбили «гонять чай» не за пустым столом.

Доктор Старцев в рассказе Чехова «Июнь» помнил в гостеприимном доме Туркиных не только милovidную Екатерину Ивановну, но и стол, за которым «пили чай с вареньем, с медом, с конфетами и с очень вкусными печеньями, которые таяли во рту...»

Здесь кстати упомянуть, с чем любили пить на Руси чай, который, разумеется, был главным в застолье. Листаем знаменитую книгу Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов», ставшей популярной в конце XIX в.: «Лучшие сорта чая считаются у нас Кяхтинской фирмы Корешенка, Перлова, Боткина».

А далее следуют советы (будем помнить: молодым хозяйкам с малым достатком). «На 4 человека обыкновенно заваривается чайная ложечка чая. Накрывать чайник полотенцем. Если поставить на самовар, то ненадолго. Дать настояться, но не давать чаю вскипеть, иначе потеряет вкус и аромат.

Чай пьют с сырыми сливками и сырым молоком, или с лимоном, вареньем, фруктовым сахаром, с клюквенным морсом, с вином, ромом...»

Елена Молоховец считала, что чаепитие – это событие, торжественная церемония и, следовательно, к чаю нужно подать много угощений: «сухарей, кренделей и прочего мелкого печенья к чаю», «подковки в чаю», «плетенки к чаю», «булочки пресные к чаю», «крендельки рассыпчатые к чаю», «оглазированное пирожное на дрожжах к чаю», «египетские квадратки» и многое другое. Все это требовалось испечь или купить. Притом купить рекомендованный чай. А чай был тогда очень дорог, и одна чайная ложечка чая в заварку «на 4 человека» – крайне скромная, но вполне объяснимая норма того времени.

Последовавшие годы XX столетия не позволили увеличивать такие нормы. Революции. Гражданская война и разруха в стране надолго лишили россиян радости доброй чашки ароматного крепкого чая. «Буржуишским пережитком прошлого» выглядел пассаж из романа «Белая гвардия», написанного М.А. Булгаковым в конце 20-х годов:

«В молчании вернулись в столовую. Гитара мрачно молчит. Николка из кухни тащит самовар, и тот поет зловеще и плюется. На столе чашки с нежными цветами снаружи и золотые внутри, особенные, в виде фигурных колонок. При матери, Анне Владимировне, это был праздничный сервиз в семействе, а теперь у детей пошел на каждый день. Скатерть, несмотря на пушки и на все это томление, тревогу и чепуху, бела и крахмальна...»

А далее в стране последовали коллективизация, колда у кулаков забирали вместе со всем имуществом и семейные самовары, индустриализация, арестантские Беломор-канал и Волга–Донской канал, где было не до чая, и – война, тяжелейшая война с фашистами за само выживание нации. Чай был редкой радостью. Чаще слабенькой заваркой какого-нибудь чая всего лишь подкрашивали кипяток в кружке.

И все же вера в могучие силы чая не меркла. Прошедший многие невзгоды на войне бывалый солдат Василий Теркин в бессмертной поэме А.Т. Твардовского изрек, отогреваясь на печи в чьей-то хате:

*...Охо-хо. Война, ребятки.
– А ты думал! Вот чудак...
– Лучшие нет – чайку в достатке.
Хмель, он греет, да не так.
Это чья же установка
Греться чаем? Вот и врешь...
– Эй, не ставь к огню винтовку...
А еще кулеши хороши...*

Пил на фронте чаек и офицер Советской Армии А.И. Солженицын, а затем попал в сети ГУЛага, о чем позже подробно написал. В «Архипелаге ГУЛаг» (том 2, части 3 и 4) он повествует устами Ивана Денисовича, «как чай в лагере вместо денег идет». Еще – «как чифирят – пятьдесят грамм на стакан – и в голове виденья. Только чифирят большие урки – они чай у вольных за ворованные деньги покупают...»

Послевоенные годы не очень радовали советских граждан богатством чайного товара на полках магазинов, хотя руководство страны и слелало приоритетной задачу насытить торговую сеть чаем отечественного производства. Производили много грузинского, азербайджанского, краснодарского чая, подкупали к нему немало и чая индийского, цейлонского. Все это сберегло традиции «национального русского чаепития», большой простор которому открыла эпоха рыночной экономики с обилием чаев на все вкусы.

Заваривая ныне какой-либо «знатный чай», а по недостатку средств – и самый простенький, россиянин не пожалеет, засыпая заварку в чайник, 4-х и 5-ти чайных

ложечек «на 4 человека», как рекомендуют надписи почти на любой упаковке чая. Для того чтобы почувствовать сполна аромат и вкус настоя, ощутить благостное настроение. Да и хозяйки, собирая на стол чай, пусть даже не в ассортименте Елены Молоховец, вряд ли ограничатся сахаром и молоком. В хозяйстве обязательно найдется что-то, что придаст чайному застолью неповторимые русские черты.

Чаепитие, как национальная традиция россиян, было ярко продемонстрировано осенью 2003 г. у стен Кремля во время ежегодного празднования Дня Москвы. На Васильевском спуске были разбиты красочные шатры по случаю первого Всемирного фестиваля чая, придуманные известным дизайнером и сценографом Борисом Красновым. В этих шатрах был создан национальный колорит «особенно чаепьющих стран» с демонстрацией чайных церемоний, способов заваривания чая и различ-



Фестиваль чая у Кремля

ных чайных сортов. Многочисленной публике тут же предлагали чай и угощения. Звучала музыка, и прямо возле Красной площади можно было любоваться представлениями русских, индийских, китайских фольклорных коллективов и ансамблей из Аргентины, Грузии, Ирана, Турции, Франции, Японии. Звучали русские народные песни, восточные мелодии, китайский гонг, индонезийский гамелан.

В павильонах можно было получить консультацию по различным сортам чая от разных производителей и компаний, а также полюбоваться образцами прекрасной чайной посуды знаменитых русских мастеров. Широко представили свой товар и производители сладостей, шоколада, сушек, традиционных русских пряников, особых сортов меда, которые хороши к чаю. Завершением фестиваля послужил дипломатический прием, организованный в усадьбе Кусково, где «за чашкой чая» встретились представители многих дипломатических миссий в Москве.

В мае 2004 г., а затем в мае 2005 г. на Васильевском спуске вновь проходил Всемирный фестиваль чая. Москвичи и гости столицы могли наблюдать чайные церемонии в национальных павильонах России, Китая, Японии, Индии, Африки, Ближнего и Среднего Востока, поучаствовать в дегустации сотни чайных сортов, полюбоваться театрализованными выступлениями художественных коллективов разных стран, даже кукольного театра и бродячего цирка. Фестиваль стал обретать черты традиционного ежегодного праздника россиян.

Россия велика, и свои традиции чаепития складывались у разных ее народов и в разных регионах. Ниже приведено несколько характерных национальных рецептов чая — татарских, калмыцких, бурятских.

Стоит отметить, что бурятский способ, похожий на монгольский, освящен многовековыми традициями буддийских монахов. Главным в процессе приготовления

ния чая является нравственное состояние души человека, который занимается этим. По существу это — церемония. При кипячении чая его энергично помешивают снизу вверх для насыщения настоя кислородом и «приобщения к гармонии природы». А для приготовления размельчают специальным ножом плиточный зеленый чай, помешают его в холодную воду и ставят на огонь. Как только вода закипает, в нее добавляют коровье или овечье молоко, кусочки топленого внутреннего говяжьего жира, а также предварительно обжаренные и перетертые зерна пшеницы, соль по вкусу.

Заслуживает внимания сибирский рецепт, не имеющий уже определенной национальности, но необычный. Он хорошо был описан большим знатоком чая В.В. Похлебкиным. Это «урянхайско-забайкальский способ» заваривания чая, который все еще сохраняется среди сибиряков — жителей верховьев Енисея, забайкальских степей и тайги, а также в Туве. Он был заимствован русскими забайкальскими казаками у тувинцев, шорцев, хакасов и других аборигенов края и применяется как для черного байхового, так и зеленого кирпичного чаев. Суть рецепта в следующем.

«В большой фарфоровый или фаянсовый разогретый сухой чайник засыпают сухой чай, заливают холодной водой примерно на одну треть или наполовину и сразу же засыпают горсткой мелких раскаленных камней (кварца, базальтовой гальки и т.п., которые заранее подготавливают и носят с собой в специальном мешочке). Затем доливают холодную воду и вновь закладывают раскаленные камни.

Вместимость чайника или любой другой закрытой посуды обычно бывает не менее 2 л. Можно заливать воду и сразу, один раз, если выверен объем жидкости, вытесняемой камнями, и известна их теплоотдача (температура).

Способ этот нашел распространение среди охотников, геологов на всей территории междуречья Енисея и Лены. Он дает возможность заваривать чай прямо в тайге, при любой погоде, даже на морозе. Вель при этом нет необходимости обязательно использовать чайник — годна любая посуда с крышкой. Таким образом, можно заваривать чай и в глиняной посуде (крынках), что расширяет возможности использования для заварки неметаллической посуды, не портящей чай...»

Вкус этого «чая-жеребчика», как его называли сибиряки, намного превосходит вкус чая, заваренного обычным путем, потому-то в Туве и Забайкалье им пользуются даже те, кто живет в оседлых условиях, особенно в деревнях.

Многое связано с традиционным «русским чаем» в памяти миллионов россиян, в разные годы покинувших родину и осевших в странах иной культуры и традиций. В Германии, Франции, Канаде, США, Аргентине, Австралии много мест, где россияне собираются вместе, чтобы вспомнить «дым Отечества», а с ним и «дымок лапные самовара». Так уж запечатлелось в памяти людей, что «чай по-русски» трудно представить себе без самовара и разных вкусовых угощений. Если сейчас в Интернете задать поиск на «Russian tea», ответ последует быстро с разных сайтов, что «русский чай» — это также и самовар, и угощения. Либо укажут адреса русских ресторанов Нью-Йорка, Чикаго, Лос-Анджелеса, где «подают чай по-русски».

Кроме того, мы обнаружим, что «национальной» чертой «русского чая» в мире считают чай с лимоном. Вспомним Пушкина: в доме Лариных к чаю сливки подавали. Во многих семьях чай пили также с молоком. Мода на лимон пришла несколько позже, где-то в середине XIX в. Существуют разные тому объяснения, и одно из них выглядит вполне убедительно. В России была

построена первая железная дорога, связавшая две столицы. На промежуточных станциях стали возникать буфеты с неизменным самоваром и свежим чаем для пассажиров, которые выходили на перрон поразмяться. Но не всякий буфетчик мог, особенно летом, держать свежее молоко и сливки постоянно наготове, вот и отважился кто-то из них на новинку: чай с ломтиком лимона.

Во всяком случае, ныне весь мир убежден, что такой чай придумали русские, и отрешившись от этого ни к чему. Русские придумали и водку добавлять в чай, и многое другое.

Понятие «русский чай» существует, но оно весьма условно и трактуется по-разному. В мировой литературе, а также в Интернете можно встретить объяснения, что это — «караванный чай» или «чай с лимоном». Еще некоторые иностранные знатоки утверждают, что под «русским чаем» следует понимать «чай с самоваром» (?!). Символом русского чая часто считают стакан резного хрусталя в подстаканнике.

А в самой России, если взять на веру рекламные ролики на телевидении, «подлинно русский чай» — это чай новой фирменной марки «Беседа». Готовит и поставляет его (не будем делать из этого секрета) международная англо-голландская компания «Юниливер» — лидер мирового чайного бизнеса со штаб-квартирой в Брюсселе, прочно обустроившая свой чайный плацдарм в Санкт-Петербурге.

Полагаю, что любое определение будет грешить неточностью. Широкая русская душа любит разные чаи и готова считать их своими. Правильнее будет говорить о русском чаепитии, как характерной черте быта и самого образа жизни россиян. Как русский человек, выросший в средневожской глубинке, а затем поездивший много по свету, могу сказать, что образ жизни народа смотрится разное: одно дело, когда находишься в своей родной

среде, и другое — когда смотришь на родину откуда-то издалека, где все оценивается в сравнении.

Так, со стороны, действительно Россия все еще представляется в глазах многих как страна самовара, без которого и чай — не чай. А еще к нам пристало представление, что русские пьют чай непременно с лимоном, но это лишь в какой-то мере отражает характер русского чаепития. Русское чаепитие меняется, как многое в нашей жизни. Реже увидишь самовар на столе, перед глазами иной выбор марок и сортов чая, как и многих других продуктов, нежели тот, который существовал при жизни наших предков. Все же их рецепты полезно вспомнить. Обратимся к некоторым забытым рецептам, которые собрал вместе с богатой коллекцией самоваров знаток русского чаепития из Санкт-Петербурга Георг Саулов. Во всех случаях речь у него идет о байховом черном чае хорошего сорта, который взят в основу каждого рецепта.

Рецепты

◆ Лимонный чай

Ванильный сироп — 20 г, гвоздика — 2–4 шт., сок лимона — 20 г, кусочек лимонной корки.

➤ Все компоненты залить стаканом крепкого горячего чая. Этот чай хорош к блинам.

◆ Горячий чайный лимонад с медом

Лимонный или ежевичный сироп — 1 чайная ложка, мед — 20 г, ломтик лимона.

➤ Все составляющие залить стаканом крепкого чая и размешать. Напиток хорошо бодрит и согревает.

◆ Горячее чайное молоко

Черный байховый чай — 1 ст. ложка, мед или сахарный песок — 1 чайная ложка.

➤ Заварку и мед залить стаканом горячего молока и размешать. Напиток хорош для согревания.

◆ **Медовый чайный напиток**

Яйца — 2 шт., *мед* — 100 г, *настой чая* — 1 $\frac{1}{2}$ стакана, *лимон* — 2 шт., *сахар* — по вкусу.

➤ Желтки яиц и мед растереть; развести крепким горячим чаем, взбить и поставить на огонь, добавить сок лимонов и охладить. Напиток разлить в стаканы или бокалы, положить сверху белки, взбитые с сахарным песком. Украсить ягодами винограда, кусочками дыни или яблоч сладких душистых сортов. Этот холодный медовый чай приятен в теплые дни осени.

◆ **Чай с черносмородиновым листом**

Черный байховый чай — 1 чайная ложка, *лист черной смородины* — 1 чайная ложка, *вода* — 1 л.

➤ Сухой измельченный лист черной смородины (лучше заготовленный во время цветения) вместе с обычной заваркой чая залить кипятком. Этот чай подходит к столу с домашней выпечкой — пирогами, ватрушками, калитками, шаньгами.

◆ **Тройной чай**

➤ Чай, зверобой и мяту — в равных частях из расчета обычной заварки — залить кипятком и настоять не менее 8 минут. Это — чай к столу с домашними пирогами.

◆ **Чай с пряностями**

Черный байховый чай — 3 чайные ложки, *гвоздика* — 2 шт., *кусочек имбирного корня*, *вода* — $\frac{1}{2}$ л.

➤ Гвоздику и имбирный корень залить водой, довести до кипения, снять с огня, добавить чайную заварку, настоять и процедить. Чай особенно приятен после обильной праздничной трапезы.

◆ **Чай с перцем**

➤ При заваривании в чай положить 1–2 горошка раздавленного черного перца (из расчета на 1 стакан готового чая) и настоять. Чай полезен после трапезы с обильным столом.

◆ **Чай с яичным желтком**

Яйцо (желток) — 1 шт., *сироп фруктовый* — 2 чайные ложки, *настой чая* — 1 стакан, *лед*.

➤ Яичный желток растереть с фруктовым сиропом, добавить настой чая, лед и хорошо взбить.

◆ **Чайный коктейль**

Молоко — $\frac{1}{2}$ л, *настой чая* — 300 г, *сливочное мороженое* — 4 ст. ложки (с верхом).

➤ В молоко, охлажденное до 5 °С, влить холодный крепкий настой чая, положить мороженое, лучше шоколадное, взбить и разлить в бокалы. Этот коктейль можно подать на десерт.

◆ **Холодный чай**

Настой чая — 1 стакан, *стельсиновый сироп* — 1–2 ст. ложки, *молоко* — 2 ст. ложки, *лед*.

➤ Крепкий чай, апельсиновый сироп и молоко смешать со льдом.

◆ **Чай с ромом**

Настой чая — 1 чашка, *ром* — 2 рюмки, *сахар* — по вкусу.

➤ Ром и сахар залить крепким чаем, перемешать и довести до кипения.

◆ **Русский горячий тунис**

Ванильный сироп — 20 г, *гвоздика* — 2–4 бутончика, *лимонный сок* — 20 г, *немного лимонной корки*.

➤ Все залить крепким чаем, перемешать и довести до кипения.

◆ **Чай-тунис по-русски**

Черный байховый чай — 2 ст. ложки, *каjetaк* — 0,5 л, *ром* — 0,125 л, *красное вино* — 0,25 л, *лимон* — $\frac{1}{2}$ шт., *корка 1 апельсина*, *сахар-рафинад* — 9 кусков.

➤ Чай залить кипятком, через 5 минут процедить, добавить корку и сок лимона. Каждый кусочек рафинада натереть апельсиновой кожурой, опустить в сосуд с вином и поставить на огонь. Довести до кипения и влить чайную смесь и ром. Подать чай-тунис очень горячим.

◆ **Чай с шампанским по-русски**

Черный байховый чай — 4 чайные ложки, кипяток — 0,25 л, сок 1/2 лимона, корка 1 лимона; шампанское «Советское иристое» — 1 бутылка, сахар — по вкусу.

➤ Чай залить кипятком, через 5 минут процедить, добавить сахар, лимонный сок и нарезанную спирально корку. После охлаждения подслащенную и ароматизированную смесь перелить в сосуд для крошюра, положить еще несколько долек лимона и влить шампанское.

◆ **Чай «Русское поле»**

➤ Взять по одной части сушеных листьев зверобоя, душицы, крапивы, 1/2 часть черного байхового чая и смешать. Заварить всю смесь кипятком и настоять 7–8 минут. Пить охлажденным.

◆ **«Бальзам»**

➤ Смешать 10 частей зеленого чая, 2 части сушеной травы зверобоя, 2 части листьев мяты, 1 часть листьев чабреца, 1 часть корня валерианы. Заварить кипятком и настоять 7–8 минут. Пить теплым или охлажденным.

◆ **Бальзам «Зорька»**

➤ Смешать 10 частей черного байхового чая, 2 части листьев мяты, 1 часть корня валерианы, 1 часть ягод боярышника, 1 часть сушеных и измельченных плодов шиповника. Заварить кипятком и настоять 7–8 минут. Пить теплым или охлажденным.

◆ **Чай при простуде**

➤ Взять 3 части крепкого черного чая, 1 часть меда и 1 часть водки. Все хорошо смешать и довести до кипения. Пить небольшими порциями.

◆ **Сибирский чай**

Крепко заваренный черный чай — 2 стакана, мед — 2/3 стакана, водка «Смирновская» — 2/3 стакана.

➤ Хорошо взбить крепкий чай, пчелиный мед и водку. Довести до кипения. Подать горячим в маленьких чашках.

◆ **Меньшиков чай**

Крепко заваренный черный чай — 3 чайные ложки, мед — 1 чайная ложка, водка — 1 стакан.

➤ В неполный стакан водки добавляют чай и мед. Размешивают и пьют. Этот быстро согревающий напиток может быть полезен при легкой простуде. Особенно сразу после переохлаждения, после купания в проруби.

◆ **Чайный крем**

Крепко заваренный черный чай — 1 стакан, яичный желток — от 1 яйца, лимонный сироп — 1 ст. ложка, водка — 1 чайная ложка.

➤ Взбить в стакане яичный желток и лимонный сироп. Непрерывно помешивая, залить смесь горячим чаем. Добавить водку.

◆ **Чайный тунис «Северный»**

На 10 порций: крепко заваренный черный чай — 1 стакан, сухое красное вино — 1 бутылка, портвейн — 175 мл, коньяк (бренди) — 175 мл, сахар — 250 г, тертая кожура 1/4 лимона.

➤ Вино, чай и сахар вместе с лимонной кожурой смешать и нагреть, но не доводить до кипения. Перед подачей на стол добавить коньяк, лучше — немного подогреть. Процедить через ситечко и разлить по бокалам.

◆ **Чайный тунис с хересом**

На 8 порций: крепко заваренный черный чай — 500 мл, сахар — 100 г, херес — 500 мл, арак (водка) — 1 стакан, сок и кожура 1 лимона.

➤ Помешивая, растворить сахар в горячем чае. Добавить херес, арак, лимонный сок и тертую лимонную кожуру. Подогреть, не доводя до кипения. Процедить через ситечко и разлить по бокалам.

◆ **«Чай по-татарски»**

Чай прессованный — 5–6 г, вода — 100 г, молоко — 100 г, масло сливочное — 10 г, соль.

➤ Прессованный чай положить в кипящую воду и сразу влить молоко. Кипятив, помешивая, 5–6 минут. Затем добавить по вкусу соль. Чай разлить в пиалы и положить сливочное масло.

◆ **«Домба» — калмыцкая кухня**

Плиточный чай — 20 г, молоко или сливки — 250 г, сливочное масло — 25 г, вода — 750 г, соль, мускатный орех.

➤ Плиточный прессованный чай залить холодной водой, довести до кипения и кипятить 5–10 минут. Затем влить молоко или сливки и вновь кипятить 5 минут, процедить, добавить сливочное масло, соль, тертый мускатный орех.

◆ **Калмыцкий чай «Хурси-ца»**

Растолченный плиточный чай — 2 чайные ложки, молоко — 2 ст. ложки, сало топленое — 1/2 чайной ложки, мука — 1/2 чайной ложки, орех мускатный, лавровый лист.

➤ Засыпать в кастрюлю плиточный чай и залить его холодной водой. Вскипятить, влить молоко, снова довести до кипения и процедить. Обжарить на сале муку до коричневого цвета и развести ее водой. Смешать с чаем, добавить мускатный орех и лавровый лист.

◆ **Калмыцкий чай со сливками**

Растолченный плиточный чай — 100–150 г, вода — 3 л, сливки — 1 л, масло сливочное — 25 г, соль — 1 чайная ложка, перец черный — 2–3 горошины.

➤ Залить чай холодной водой и варить на среднем огне до закипания. Убавить огонь, варить еще 15–30 минут, сив появившиеся на поверхности прутки. Влить подогретые сливки, добавить растолченный перец и варить еще 5–10 минут.

◆ **Калмыцкий чай с молоком**

Зеленый картичный чай — 5 г, молоко — 1 стакан, корица молотая — на кончике ножа, гвоздика — 1 бутончик, масло топленое — 25 г, соль — по вкусу, вода — 1 стакан.

➤ В кипящую воду засыпать размельченный чай и варить на малом огне в течение 5 минут. Влить горячее кипяченое молоко, добавить соль, корицу, гвоздику. Варить еще 8–10 минут, процедить, положить масло и довести до кипения.

Степные народности и жители Севера часто добавляют в чай муку, сало или мясо — в этих случаях чай стано-

вится не столько напитком, сколько первым блюдом. Иногда к чайной заварке добавляют корицу, гвоздику, лавровый лист, ваниль, мускатный орех, чеснок или различные лекарственные растения.

Америка

Начнем с США и Канады, где чай появился вместе с первыми переселенцами из Европы, прежде всего голландцами, англичанами, шотландцами, ирландцами. В отличие от англичан жители этих стран относятся к чаю более прозаически, хотя пьют его много. Любовь американцев к чаю восходит к далеким годам начала XVIII в., когда Британские и голландские переселенцы, осваивавшие Северную Америку, закупили китайский чай столь же активно, как и их сородичи в Европе. Популярным был зеленый чай. Поскольку в Китае при долгом правлении маньчжурской династии Цин (1644–1911 гг.) распространились также способы употребления чая, свойственные татаро-монголам, эти первые переселенцы, особенно квакеры-фермеры, часто пили свой чай подобным же образом — с солью и маслом.

Характерной была картина, когда в доме фермера на плите целый день стоял большой чайник с заваренным чаем, и им в любой момент могли утолить жажду многочисленные тогда члены семьи или заезжий гость. Квакеры высоко ценили чай также как средство воздержания от пьянства (к этой теме мы вернемся позже).

Большую привязанность к чаю проявили жители Нью-Йорка, который был основан в 1626 г. голландцами как Новый Амстердам, но в 1664 г. был захвачен англичанами, которые дали ему нынешнее название. Согласно сведениям крупной американской чайной компании «Сташ ти», голландские переселенцы, основавшие Но-

вый Амстердам, могли даже раньше англичан познакомиться с чаем, который привозил им из Китая голландский мореплаватель-торговец Питер Стьювесант. Ко времени, когда англичане захватили город, его жители выпивали чая больше, чем вся Англия.

Важными торговыми и культурными центрами становились Бостон и Филадельфия, также регулярно получавшие от торговцев партии китайского чая. При англичанах употребление чая в Америке продолжало расти и было подвержено большому влиянию английской чайной моды. В XVIII в. жители Нью-Йорка создали у себя несколько «чайных садов» наподобие тех, что были популярны в Лондоне. Среди них были один сад «Раналех» и три «Воксхол гарденс». Из-за проблем с водой, которая подходила бы для заварки чая, по всему Манхэттену велись поиски пригодных для этого природных источников, и «чайные сады» устраивались вблизи от них.

Жители «Новой Англии» заказывали с Британских островов соответствующую посуду для чая, копировали английские рецепты чая и чайный ритуал. Позже, когда в Лондоне вошли в моду светские «приемы за чашкой чая», состоятельные американцы, особенно обитатели богатых домов Филадельфии и Бостона, стали устраивать у себя такие же приемы с подачей особенно качественных чаев, демонстрируя при этом дорогие английские сервизы из фарфора и столовое серебро, выписанное из Лондона и Шеффилда. Эти приемы стали символом благополучия и высокого социального статуса, а в менее состоятельных семьях они служили средством «привития хороших манер».

В середине XVIII в. чай из Китая доставлялся на восточное побережье Америки судами английской «Компанией Джона» (Ост-Индской компании), которая держала монополию на торговлю любым товаром, включая чай, в масштабах всей неуклонно разрастающейся Британской

империи. Эти суда с тюками чая приходили главным образом в порты Бостона, Нью-Йорка и Филадельфии, и при их разгрузке британские колониальные чиновники взимали высокие пошлины на поставленный чай. Местное население проявляло возмущение по этому поводу и даже пыталось бойкотировать чай от «дяди Джона».

Стала быстро развиваться контрабанда чая, который местные судовладельцы завозили из мало контролируемых мест. Местные индейцы изготавливали из трав подделки чая. Преодолевая запреты и кордоны, завозили чай голландские торговцы. Обеспокоенная «Компания Джона», теряя доходы, была тревогу в Лондоне, лоббировала в английском парламенте принятие закона о повышении налога на чай, и в конечном итоге парламент принял в 1767 г. акт, которым был введен дополнительный налог на чай, поступавший к жителям колоний в Северной Америке.

Тогда и произошло то событие, которое привело к провозглашению американскими колонистами своей независимости от Великобритании. На протяжении двух лет со времени принятия парламентом указанного акта местные американские власти отказывали судам «Компании Джона» в принятии на берег любого чайного товара, подверженного новому налогу. Лондон направил тогда к американским берегам сразу семь судов, нагруженных тюками с чаем. Но этот шаг еще более ожесточил поселенцев.

В портах Нью-Йорка и Филадельфии местные демонстранты, возмущенные алчностью лондонских правителей, заставили суда повернуть назад, а в Чарльстоне местные таможенники наложили на груз арест. Особенного накала достигли страсти в Бостоне. Демонстранты держали там английские суда неразгруженными несколько недель, а вечером 16 декабря 1773 г. группа людей в нарядах индейцев подплыла на лодках к судну

«Дартмут» и захватила его. С криками: «Идут говогаки!» и «Бостонский порт станет чайником сегодня!», эти люди, подбадриваемые демонстрантами на берегу, за три часа сбросили в воды бухты 340 тюков чая. Это событие позже вошло во все учебники истории Америки как знаменитое «Бостонское чаепитие».

Дальнейшего драматического развития события не могли остановить ни закрытие порта колониальными властями, ни ввод войск. Началась Война за независимость, результатом которой явилась потеря Лондоном власти над своей американской колонией, да и большого рынка чая. Уже в ходе войны, в 1776 г., колонисты образовали независимое государство — Соединенные Штаты Америки и прекратили все контакты как с Лондоном, так и с «Компанией Джона». Чай они стали закупать сами в Китае напрямую.

В числе первых американских торговцев, заработавших миллионы на закупках в Китае чая и других товаров, были Т.Х. Перкинс в Бостоне, Стивен Жирард в Филадельфии и Джон Джекоб Астор в Нью-Йорке. В глазах китайцев американцы выгодно отличались тем, что при закупке чая они расплачивались золотом — не в пример англичанам, которые ради получения чая любым путем развращали позорные операции с опиумом.

Настоящий переворот в перевозках чая произвел первый клипер, построенный в 1845 г. в Нью-Йорке, который доставлял чай в несколько раз быстрее, чем тихоходные «чайные телеги» флотилии «Компании Джона». Англичане, как уже отмечалось, поспешили наладить свое производство таких же быстроходных парусников. Тем не менее, еще не один год клиперы теперь уже независимой Северной Америки бойко бороздили морские просторы и держали первенство в поставках популярных сортов китайского чая, в том числе к берегам самой «матушки Англии».

В конце XIX в. американцы могли уже полностью обеспечить себя чаем, который завозился также и на западное побережье страны, освобожденное к тому времени от влияния России, Испании и Мексики. Предпринимались даже попытки заняться собственным чаеводством, тем более что природные условия южных районов страны позволяли это. В конце XIX в. создавались плантации чайных кустов в Южной Каролине, а также на юге Калифорнии, однако нехватка рабочих рук для сбора чайного листа, как и их дороговизна, показали нецелесообразность развития собственного плантационного производства чая. Основными оставались закупки чая в Китае, большей частью зеленого, но начались также закупки черного чая Индии и Цейлона.

Расширялся ассортимент чаев, как и выбор в стране разных других напитков. В годы Войны за независимость, когда поставки чая прерывались, популярным стал кофе, который и в последующем продолжал теснить



Историческое «Бостонское чаепитие»

позиции чая. Американцы научились производить много «прохладительных напитков», начали консервировать фруктовые соки, появился напиток «Кока-Кола», затем — «Пепси-Кола». Модным становилось готовить напитки со льдом.

В 1904 г. произошло событие, которое положило начало невиданному ранее способу потребления чая. В Сан-Луи (штат Миссури) проходила первая в истории Америки Всемирная выставка, которая привлекла массу посетителей, и одним из ее участников был англичанин Ричард Блечинден, владевший чайными плантациями в Индии. Он создал красочный павильон с не менее красочно наряженными служителями-индусами в тюрбанах, которые должны были предлагать посетителям выставки свежесваренный чай.

Стояли, однако, очень жаркие дни, и горячий чай никто не брал. Отчаявшийся хозяин распорядился бросать в чашки с чаем кусочки льда в надежде соблазнить кого-либо этим остуженным настоем, что дало удивительный результат. «Чай со льдом» сразу стал «хитом» выставки и с того времени быстро вошел в обиход американцев как «айс ти» (Iced Tea). Его и можно назвать «американским чаем», который готовят более всего из черного чая.

Спустя четыре года в Америке возникла другая новинка в чайном деле. Томас Салливан, торговавший чаем в Нью-Йорке, в порядке рекламы рассылал своим клиентам образцы чая, расфасованного в маленькие мешочки из муслина. Некоторым из клиентов показалось удобным опускать в заварочный чайник весь мешочек с чаем, и они просили присылать им чай именно в такой упаковке. Новинка быстро нашла новых поклонников, а мешочки стали изготавливать уже по более совершенным технологиям.

Чай постепенно восстанавливал свои пошатнувшиеся было позиции. К тому же чаепитие всегда было

признаком «хорошего тона». Состоятельные американцы устраивали чаепития в престижных отелях в духе нравов поздней викторианской эпохи. Знаковыми стали светские чаи после полудня в нью-йоркском отеле «Плаза», в отеле «Риц» в Бостоне, в гостиницах Чикаго. Накануне Первой мировой войны в дневные часы обширные холлы дорогих гостиниц «даунтауна» (торгово-делового центра города) заполнялись молодыми менеджерами, клерками, сотрудниками многочисленных офисов, контор и торговых учреждений, которые заказывали себе чай и танцевали, танцевали, подобно тому, как танцевали в те годы в богатых отелях Лондона. Отметим здесь: во время танцев пили чай, а не крепкие напитки. Чай служил недорогим и при этом здоровым средством организации досуга, общения и знакомства молодых людей.

Много проблем возникло в Америке в 20–30-е годы XX в. в период экономического спада и во время действия запрета на алкоголь (prohibition), отнюдь не мешавшего распространению спиртных напитков, что негативно сказалось на культуре потребления чая. Но со временем уважение к чаю как здоровому, полезному напитку было восстановлено.

Известны массовые масштабы производства в США «Кока-Колы», «Пепси-Колы», «Спрайта» и других прохладительных напитков. В больших количествах производится пиво. Виноградники Калифорнии изготавливают ныне качественные сухие вина, причем объемы их производства очень велики и продолжают расти, как растет и увлечение американцев этими винами. В то же время ширится понимание значения чая для здорового и трезвого образа жизни человека. А современные американцы относятся к своему здоровью очень серьезно: хорошее здоровье — это успех и благосостояние, без которых жизнь в Америке сразу же наполняется мраком. В

наши дни американцы решительно настроены на трезвый здоровый образ жизни, в котором чай занимает все более значимое место.

Когда посетитель садится за столик в закуской или ресторане, перед ним почти тут же, автоматически ставят высокий стакан с водой, заполненный льдом. Стоит только попросить чай — сразу принесут такой же большой стакан со льдом, залитый остуженным настоем черного чая и украшенный ломтиком лимона, иногда и листиком мяты. По просьбе могут принести стакан с кипятком и чайный пакетик разовой заварки одного из наиболее распространенных брендов.

Если это китайский ресторан, то уже в то время, когда посетитель рассматривает меню, перед ним могут поставить глиняную чашку с блюдцем и такой же чайник со свежесваренным зеленым чаем, и этот чай будут доливать или обновлять в течение всей трапезы, что сделает ее особенно приятной. Китайцы знают толк и в еде, и в чае, и в оздоровительных свойствах зеленого чая, который даже после обильного обеда позволит любому покинуть стол с ощущением легкости в желудке.

В последние годы по Америке широко раскинулась сеть небольших закуских фирмы «Старбакс Кофе». Их легко обнаружить почти в каждом аэропорту, и в них пассажиры перед полетом могут неспеша выпить кофе или чай и легко перекусить. Напитки подают в высоких бумажных стаканах с крышкой, в которую можно вставить для удобства соломинку, чтобы пить неспеша. С фирменным кофе в них соперничают не менее качественные чаи от компании «ТАЗО», которая тесно сотрудничает с фирмой «Старбакс Кофе», поставляя в ее закусовые (как и во многие супермаркеты страны) собственный набор ароматизированных чаев в пакетиках. Выделяется из этого набора «Тазо Чай» (Tazo Chai), который любого порадует своим пикантным вкусом и пре-

красно снимет тяжесть в желудке, так часто возникающую в пути.

Посещая американский продовольственный универсам, которых множество, или небольшую местную лавку (местный «уголок»), можно всегда обнаружить специальную полку или секцию с массой упаковок чая. При ближайшем рассмотрении, однако, оказывается, что выбор весьма невелик. Большинство упаковок представляют собой чай в пакетиках пяти-шести наиболее ходовых сортов типа «Английский завтрак», «Ассам», «Эрл Грей» или «Зеленый порошок», «Жасминовый чай», а еще — черные чаи без кофеина, ароматизированные чаи и чисто фруктовые и травяные чаи. Быстро растет мода на зеленые чаи из Японии, которые присутствуют на полках, главным образом, в виде чая в пакетиках.

Можно говорить о том, что американцы в своей массе не балуют себя чайным изыском и довольствуются все больше чаем в пакетиках известных сортов. Из пакетиков, чаще всего у себя дома, американцы готовят большую емкость сцеженного настоя черного чая, ставят ее в холодильник и затем при надобности наливают этот холодный настой в стакан, засыпанный почти доверху льдом; это «американский чай со льдом». Может показаться упрощением, но типичный современный «американский чай» представляется как заблаговременно заваренный и остуженный чай в пакетиках, разлитый по стаканам поверх насыпанного в них мелкого льда и украшенный долькой лимона (апельсина) вместе с листочком или веточкой мяты.

И все же подлинных ценителей чая в Америке много, и это сразу обнаруживается при посещении специальных чайных лавок и магазинов для гурманов типа «Дин энд Делучи», которых достаточно как в больших городах, так и в спальных либо туристских районах. А еще это очень заметно, когда в ресторанах

высокого класса в конце обеда посетителям подают специальное меню с большим выбором знатных и деликатных чаев.

Сети известных американских отелей Хилтон, Шератон, Хаятт, Мариотт, Мэридиэн, Вестин, Интер-континентал и других, распространившиеся по миру, установили в своих ресторанах стандартный ассортимент чаев, которые предлагаются за завтраком, после полудня либо после обеда. Чаще всего это чай «Липтон» в пакетиках или «Липтон Бриск» (Lipton Brisk), хотя официант может принести специальный деревянный ларец с полудюжиной секций в нем, содержащих пакетики особенно качественных чаев, в числе которых «Английский завтрак», «Эрл Грей», «Дарджилинг», «Принц оф Уэльс», «Лемон Ти», «Ванила Ти», «Декафеин Ти».

Современные американцы широко пользуются услугами системы Интернет, через которую заказывают с доставкой на дом множество товаров. В их число входят, разумеется, чай различных сортов и брендов, чайная посуда и всевозможные принадлежности, которые особенно важны для искусного приготовления китайского или японского чая.

Просматривая соответствующие странички в Интернете через поисковую систему «AOL» (America On Line), можно обнаружить особенно настойчивую рекламу ароматизированных чаев, в основном черных. Перечень включает, в частности, чаи с ароматом или привкусом абрикоса, ананаса, апельсина, банана, клюквы, ванили, вишни и дикой вишни, груши, имбиря, карамели, кардамона, клубники, кокоса, лимона, манго, миндаля, шоколада, яблока. Популярны, особенно среди американок, декофинированные чаи с ароматами ванили и миндаля, существует даже чай миндально-ванильный.

Модным и популярным стало заказывать через Интернет чай какой-либо особенной плантации, произво-

дящей «органический чай», т.е. с использованием только экологически чистых технологий. На сайте известной плантации Дарджилинга «Чайный сад Пубонг» (Poobong Tea Garden — www.no-occident.com) можно всегда узнать цены особенного «органического чая Дарджилинг первого сбора» (в начале 2002 г. упаковку в 120 г можно было заказать за 9.50 доллара), а также белого и красного чаев, «изготовленных по классическим китайским рецептам».

В конце XX в. в Нью-Йорке, Вашингтоне, Чикаго модным стало проводить деловые встречи и конференции за чашкой чая либо устраивать днем встречу за чаем-ланчем. Откликаясь на растущее увлечение чаем, основательница и директор Вашингтонской школы протокола Дороти Джонсон опубликовала в 1998 г. книгу «Чай и этикет». В ней изложено много рекомендаций, касающихся проведения приема, — чая после полудня и «делового чая», а также дала советы, как вести себя на таких чайных собраниях и церемониях (некоторые из них приводятся в конце книги). В кругу участников подобных церемоний и вообще ценителей качественного чая на слуху такой выбор сортов, как «Эрл Грей», «Дарджилинг», «Инглиш брекфест», «Айриш брекфест», «Рашин караван», «Кимин», «Пушонг», «Оолонг», хотя перечень можно и продолжить.

Чая в современной Америке потребляют много: ежегодно его завозят в разном виде более 100 тыс. тонн. Более половины — это чай в пакетиках, около 14% приходится на порошок чая (он идет на приготовление «мгновенного чая» и как добавка в кондитерские изделия). А выпивает Америка в год 50 млрд чашек чая, из которых 40 млрд — «американский чай со льдом».

Внимание американцев к чаю поднято в стране на официальный уровень. Существует Совет по чаю США, который содействует росту его потребления, следит за

качеством и культурой потребления. Детальная статистика, которую публикует Совет, позволяет узнать, что в 2000 г. почти 95% потребленного в Америке чая составил черный чай, 4% — зеленый, около 1% — оолонг и около 1% — чай с разными добавками. Можно говорить о значительном изменении чайных пристрастий в стране: 60 лет тому назад, перед Второй мировой войной, по 40% от всего объема приходилось как на черный, так и на зеленый чай, а 20% — на оолонг. Последовавшая перемена во многом была связана с тем, что война тогда отрезала от США основных поставщиков зеленого чая — Китай и Японию, и возникшая ниша быстро заполнилась британскими поставками индийского и цейлонского черного чая.

Новые затруднения с получением чая возникали у Америки в 50-х годах в связи с войной в Корее, и этим воспользовалась Аргентина, которая быстро нарастила производство своего не слишком качественного черного чая, который американцы стали широко использовать в ресторанах для приготовления чая со льдом. К началу XXI в. основными поставщиками чая в США были Аргентина и Китай (более четверти всех поставок), за ними следовали английские и индонезийские поставщики. Привозят также чай из Японии.

Все это означает, помимо прочего, что важным фактором формирования «чайного вкуса» в стране служат объективные обстоятельства, особенно такие, как война. Можно при этом вспомнить, как в свое время ряд обстоятельств формировал у граждан СССР привычку к хорошему и не очень хорошему грузинскому чаю одновременно с восхищением почти перед любым индийским чаем. А кто ныне тоскует по тому грузинскому чаю?!

Заметим попутно, что американцы, как и россияне, еще в конце XIX в. пытались развить собственное чайное производство, однако вскоре обнаружили, что им недо-

стает дешевых рабочих рук на плантациях. Все же по сей день сохранился заповедный уголок выращивания и производства «американского чая» в Южной Каролине. Плантация «Чарльстон Ти» на острове Видмалау гордится тем, что выращивает чай в экологически чистых условиях и производит «Америкэн классик ти». Она придумала также свои рецепты для него, которые приведены ниже.

На американских Гавайях существуют свои традиции приготовления чайных напитков, один из рецептов также приводится ниже.

Заслуживает отдельного внимания культура чаепития в Канаде, где большинство жителей старается сохранить традиции своих предков с Британских островов, особенно в провинциях Онтарио и Британская Колумбия, где можно увидеть в гостинице или ресторане «классическое английское чаепитие». И все же массы населения оказались под влиянием американского отношения к чаю: чайные пакетики, чай со льдом стали повседневным явлением. Особенностью отношения канадцев к чаю можно назвать то, что они очень ценят саму атмосферу чаепития, более всего — на лоне дикой природы да еще с ледниками и горными речками. Ниже приведены несколько характерных рецептов от канадки Д. Кэмбел.

Картина чая в Америке будет далеко не полной, если не сказать о Центральной и Южной Америке. Народы многих стран **Карибского бассейна** долгое время входили в состав Британской империи и от англичан научились ценить чайный напиток. Познакомились с чаем и народы других стран Центральной Америки. Чай по-прежнему популярен в этих ныне независимых государствах, в частности на Багамах, Ямайке, Кубе, в Белизе, Гватемале, Гондурасе. Его непременно подают в курортных отелях и различных туристских местах. Хотя местное насе-

ление, нужно отметить, предпочитает больше мате или онсе — напитки, отличающиеся от чая и в ботаническом отношении, и по вкусу.

Популярны как листовый черный чай, так и купаж черного и зеленого чаев в соотношении 2:3. Готовят их по-латиноамерикански — с фруктами, ромом и льдом. Типичным можно считать один из приведенных ниже рецептов. Нужно признать, что главное наслаждение, получаемое от карибского чая, обеспечено самой природой этих краев: красотой ландшафта, особенно на утренней либо вечерней заре, запахами моря и мерным шумом прибоя, пряными ароматами тропических цветов и растений.

Аргентина выращивает чай в значительных количествах. Плантации провинций Мисьонес и Корриентес приносят в год около 50 тыс. тонн готового черного чая. Из-за нехватки рабочих рук широко применяются чаеуборочные машины, поэтому качество продукции невысокое. Аргентинский черный чай дает темный, но не слишком крепкий настой. Его почти полностью экспортируют — более всего в США и Китай для использования в смесях и для выработки растворимого чая. Стали закупать его и российские чайные компании.

В самой Аргентине, богатой качественным кофейным товаром, чай не слишком распространен. По этой причине мы говорим об аргентинском чае скорее как о продукте национального производства, а не национального потребления. Нет возможности привести какой-либо особенный местный рецепт либо способ приготовления чая. Все же Буэнос-Айрес с пригородами — крупнейший мегаполис, насчитывающий более 12 млн жителей, и многие из них давно оценили достоинства чайного напитка. Его всегда можно заказать в гостинице и ресторане.

В **Боливии**, стране кофе и матэ, тем не менее, развит вкус к чаю, особенно среди городского населения. Чай

закупают в Индии, Шри-Ланке, Китае, в основном черныи. Чай привыкли пить очень сладким: 4, а то и 5 ложечек сахара на чашку. Пьют из керамических или металлических кружек. Особенно часто перерыв на чай устраивают в конце дня.

В кружку с чаем часто добавляют кружочек лимона. Популярен чай, как напиток бодрости, среди рабочих, особенно если они в ночной смене, но при этом они часто добавляют в него алкогольные напитки из тростника или винограда. А студенты пьют чай при подготовке к экзаменам и при этом еще жуют лист коки.

Бразилия, как крупнейший в мире производитель кофе, казалось бы, совершенно далека от чая. Но жизнь распорядилась иначе, и за последние 30 лет в стране растет число любителей чая. Особенно среди людей, относящихся к среднему классу и высшим кругам.

Рио-де-Жанейро — международный центр, составляющий вместе с пригородами более 10 млн жителей и привлекающий своими карнавалами миллионы иностранных туристов, которые всегда могут насладиться хорошим чаем в любом приличном отеле. Да и местным дамам очень нравится после «шоппинга» посидеть за «послеполуденным чаем». В последние годы в городах появилось немало чайных «Копос де ча» («Чашка чая»), где предлагают черный и зеленый чай, а к чаю подают датские пирожные. Заказать в них можно чай в чистом виде, чай с молоком, чай с сахаром. А местный сырой сахар тает в чашке мгновенно.

Бразильцы специально приглашали к себе в Рио английского чайного эксперта Джейн Петтигрю, чтобы она провела в местных гостиницах «мастер-класс чая». Бразильцы покупают чай у международных компаний, но недавно начали выращивать свой чай в обширном кофейном районе Баня.

Рецепты

◆ **Лунный чай** – от чайной плантации «Чарльстон ти»
Чай «Америкэн классик ти» – 7 разовых пакетиков, свежая холодная вода – 1 галлон (4,5 л), сахар – по вкусу.

➤ Поместить чайные пакетики в посуду со свежей холодной водой и дать настояться при комнатной температуре 6 часов или ночь. Вынуть чайные пакетики и добавить сахар по вкусу. Залить в стаканы поверх кусочков льда или поставить в холодильник. Благодаря заварке холодной водой большая часть кофеина остается в чайных листьях, и в чашку попадает лишь половина его.

◆ **Свадебный пуни** – от чайной плантации «Чарльстон ти»
На 10–12 порций: заваренный и охлажденный чай «Америкэн классик ти» – 4 чашки, охлажденный яблочный сок – 4 чашки, охлажденный ананасовый сок (без сахара) – 2 чашки, содовая вода («Клаб-сода») – 2 бутылки, кусочки свежего апельсина и лимона, свежие листочки мяты.

➤ Соединить вместе чайный настой и соки, поставить в холодильник. Перед подачей добавить соловую, кусочки апельсина или лимона, листочки мяты. Подавать из чаши для пуниша очень холодным.

◆ **Американский клюквенный чай**
➤ Засыпать в чашку дюжину ягод клюквы и размять их. Положить чайный пакетик и залить кипятком. После заварки настоем можно, процедив, перелить в другую чашку. Добавить по вкусу сахар или мед.

◆ **Американский чай-лимонад**
На 2 порции: сок 2 лимонов (свеженный), кипяток – 1,5 чашки, сахар – 4 чайные ложки или по вкусу, листовой чай – 2 чайные ложки, тонкие кружочки лимона.

➤ Смешать лимонный сок и сахар с кипятком, растворив сахар. Засыпать чай в чайник, залить его этой смесью и настаивать 5 минут. Разлить через ситечко в чашки. Добавить кружочки лимона.

◆ **Американской чай-сода**
На 1 порцию: лед – 3–4 кубика, сливки – 2 чайные ложки, заваренный и остуженный чай – $\frac{1}{2}$ чашки, содовая вода из бутылки – $\frac{1}{2}$ чашки.

➤ Положить лед в высокий стакан и полить его сливками. Залить чай до половины стакана. Долить доверху содовой (или «Кока-Колой») и перемешать палочкой. Пить через соломинку.

◆ **Американский чайный пуни** (подают в барах и ресторанах)
На 15 порций: крепкий горячий черный чай – 1 л, сок 6 лимонов, бренди – $\frac{1}{2}$ л, портвейн – $\frac{1}{2}$ л, сахар – 500 г.

➤ Горький настой чая смешать с лимонным соком, бренди и портвейном. Всыпать сахар и нагревать пуниш до тех пор, пока весь сахар не растворится. Подавать горячим.

◆ **Мексиканский пуни** (модный в ряде ресторанов США)
На 10 порций: крепко заваренный черный чай – 2 стакана, текила – 1 бутылка, сок 3 лимонов, сок грейпфрута – 300 мл, корица – 1 палочка.

➤ Смешать чай с текилой и соками, добавить корицу и, помешивая, нагреть, не доводя до кипения. Вынуть корицу и подать пуниш горячим.

◆ **Гавайский пуни**
Крепкий горячий черный чай – 1 стакан, сливочное масло – 1 чайная ложка, сахар – 150 г, кусочки ананаса – 200 г, арак (водка) – $\frac{1}{2}$ стакана, мадера – 70 мл, мускатель (сладкое белое вино) – 1 бутылка.

➤ На сковороде растопить масло, добавить сахар и подогреть, пока не получится карамель золотисто-коричневого цвета. Карамель немного остудить, но не допускать, чтобы затвердела. Отцедить ломтики ананаса, собирая сок. Чай, карамель, арак, мадеру, мускатель, 75 г ананасового сока и кусочки ананаса поместить в одну посуду и подогреть, помешивая, но не кипятить. Подавать пуниш горячим.

◆ **«Канадский чай у костра»**

➤ Нагрейте над костром воду в большой консервной банке. Когда вода закипит, снимите банку с костра, надев на руку плотную рукавицу. Бросьте в воду несколько чайных пакетиков. Дайте чаю настояться в течение нескольких минут. Перелейте чай в походную кружку и положите, если хотите, сахар.

◆ **«Чай из воды глетчера»**

Чай готовят из воды у подножия глетчера (ледника), истоков горной реки или ручья. Годиится также вода в бутылках, которая собрана из горных источников и продается в специализированных магазинах. Приготовьте чай обычным путем, настояв разовые чайные пакетики 3–5 минут.

Этот чай особенно впечатляет, когда приготовлен на свежем воздухе у костра и на фоне холодных горных вершин.

◆ **«Чай альпиниста»**

➤ При очередном подъеме в горы возьмите с собой фляжку с чаем двойной крепости. Во время остановки у горного потока или ручья окуните в ледяную воду свою походную кружку. Налейте в нее немного крепкого чая и дополните до верха ледяной горной водой. Этот напиток так освежит, что вкус его навсегда останется в памяти.

◆ **«Солнечный чай»**

➤ Наполните банку объемом в четверть галлона водой и опустите в нее 4 чайных пакетика. Плотнo закройте банку крышкой. Оставьте ее в тени дерева на весь день, пока бродите по горам. Можно оставить на солнце, чтобы чай быстрее настоялся. Позже по желанию чай можно нагреть, добавляя воду и разбавляя. Чтобы пить чай холодным, поставьте банку в воду горного ручья.

Хотел бы от себя добавить особенный канадский рецепт чая, который ценю более других. Прожив в Канаде несколько лет, я неоднократно наслаждался чаем «Блюбери ти», который мне подавали на приемах в гостиницах.

◆ **Блюбери ти (Blueberry Tea)**

➤ Листовой черный чай, ароматизированный голубикой, либо чайный пакетик с таким чаем заваривают и настаивают обычным порядком. Разливают в чашки. Добавляют в чай по вкусу немного меда и ликера либо рома.

◆ **Карибский чай**

Черный чай — 4 чайные ложки, зеленый чай — 6 чайных ложек (или 7 чайных ложек только черного), ананас — 1 шт., лимон — 1 шт., сахар — 15 чайных ложек, ром ямаи́кский или кубинский — 2–3 чайные ложки, вода — 1 л, кубики льда.

➤ Ананас нарезают мелкими кубиками, заливают ромом и засыпают сахаром. Закрывают и ставят на сутки в холодильник. Заваривают на 10–12 минут кулак черного и зеленого чая или просто черный. Остужают чай, натирают в него цедру лимона и выжимают сок лимона. Добавляют пропитавшиеся ромом ананасы и лед. Разливают в высокие бокалы.

Азия и Восток

В обширном азиатском регионе чайный напиток нашел поклонников с давних времен. Как ни старались китайцы древности удерживать чай на его исторической родине, молва далеко за пределы Поднебесной разносила славу о его целебных свойствах.

Японцы, как было рассказано выше, были среди первых, кто еще в VIII в. перенял у китайцев культ чая и создал затем свои чайные традиции. Примерно в то же время буддийский монах Ким Териом тайком завез из Китая семена чайного куста в Корею и заложил там первую чайную плантацию на склоне горы Чири. В последующем, однако, чайное производство не достигло здесь больших размеров. Чай был оценен корейцами как лечебное средство и как напиток, особенно полезный во

время молений. Это был напиток для избранных. Со временем сформировался национальный церемониал чаепития, в котором главное место отводилось душевному состоянию человека: на это время необходимо умиротвориться, освободиться от всех отвлекающих мыслей.

Была создана теория «существа», именуемого как «левое», и «функции», именуемой как «правое». Они должны быть расположены на чайной церемонии гармонично. Соответственно этому устроитель церемонии располагал «огонь» (жаровню) справа от себя, а чайную посуду – слева. Гостей сажали лицом на запад, а хозяин садился лицом на восток. Место, обращенное к югу, предназначалось для императора. Идеальным считалось сажать перед собой трех гостей.

Современная жизнь граждан Северной и Южной Кореи уже далека от этих канонов, а сами чайные церемонии – экзотическая редкость. Определенный ритуал чаепития соблюдается, когда за чаем собираются женщины. В повседневной жизни чай пьют несколько раз в день и обычно во время приема пищи. Чай предпочитают зеленый, листовый, который закупается в Японии и Китае. Вначале разливают кипяток по чашкам и сразу сливают его в заварной чайник с засыпанным в него чайным листом. После некоторой паузы разливают по чашкам полученный настой. Пьют чай также с лимоном, с молоком, иногда добавляют алкоголь, женьшень. Один такой рецепт помещен в конце раздела.

Монголы, другой ближайший сосед Поднебесной, также в древности стали познавать свойства чая. Надолго уберечь от них свое сокровище китайцы не могли. Известно, что в X в. татаро-монгольское вторжение в Китай привело к свержению правящей династии Тан и пленению императора Хуи Цинга, который славился большим эрудитом и написал знаменитый трактат о чае «Та куан ча лан».

Монголы быстро оценили пользу чая, как тоника, лекарства и необходимой растительной добавки к своему сугубо мясному рациону. Чай, используемый подобно специи, стал главным компонентом «монгольского чая» – своего рода супа. Монгольские ханы регулярно выменивали цыбики чая на своих великолепных скакунов, которые требовались китайским императорам для конной гвардии.

Традиционно монголы пользуются зеленым кирпичным или плиточным чаем, который легко хранить и легко возить с собой без большого ущерба качеству. Когда необходимо, они откалывают от плитки порцию прессованного листа и размельчают его. Готовят чай разными способами, но непременно с жиром либо маслом и с солью, создавая таким образом чайный суп. В конце раздела приведены три рецепта чая по-монгольски.

Исторически близки к монгольским традиции чаепития казахов, киргизов и некоторых других народов Средней Азии, которые веками вели кочевой образ жизни. Их чайные рецепты также приведены ниже.

Особенная судьба сложилась у чая в Тибете, где он неразрывно связан с образом жизни буддийских монахов. Если верить древним писаниям, в Тибете чай употребляют с VII в., причем не только как напиток, но и в чистом виде, как лист.

Свой чайный напиток тибетцы называют «Чайсума» и готовят из крепкого кирпичного чая. В литре воды заваривают 50–75 г сухого чая. Добавляют в настой 100–250 г сливочного масла из молока яка и соль по вкусу. Всю смесь в горячем виде сбивают в специальном продолговатом бочонке, напоминающем русскую маслобойку, до получения однородного по консистенции напитка. Этот густой и очень калорийный напиток обладает сильным тонизирующим действием. Он может почти мгновенно восстановить силы ослабевшего человека.

что особенно важно в суровом континентальном Тибете с его ледниками, пустынями и резкими перепадами температуры.

Тибетцы буквально «живут чаем», без которого могут даже заболеть. Совершая переходы через горы или пустыню, они меряют расстояние числом пиал выпитого в пути чая. Так и говорят, что предстоит путь на три больших пиалы чая, и это будет означать расстояние примерно в восемь километров.

Столь же экзотично, даже поучительно выглядят традиции употребления чая в Мьянме. Эта буддийская по культуре страна долго была закрыта от внешнего мира и сохраняет много древних традиций, в том числе связанных с чаем. Отметим, что северная часть ее территории находится на стыке с Южным Китаем, а также с Лаосом и Вьетнамом, и весь этот район считается исторической родиной чая.

Мьянма имеет богатое прошлое, начиная с XI в., когда называлась Государством Паган. В начале XIX в. оно было крупнейшим в регионе, но его захватили англичане и включили в состав Британской империи. Суверенитет страна обрела вновь только в середине XX в. как Бирма в результате решений ООН о деколонизации.

Культь чая пришел в это государство также с буддийскими монахами. Чай пьют там обычно листовой зеленым, добавляя сахар, иногда молоко. Но необычным можно считать способ употребления чайного листа, как такового. Это маринованный чай «Лепет-со», который особенно популярен среди обитателей горных районов.

Отправляясь в путь, они берут с собой заложенные в полость обрубка бамбука солоноватые замаринованные листья чайного дерева, и время от времени подкрепляются ими. Согласно описаниям, полученным от разных источников, чай «Лепет-со» готовят, разминая и ломая минут 10 свежие крупные чайные листья с тем, чтобы

они выпустили много сока. Затем полученную массу закладывают в яму, стенки которой зацементированы и облицованы бамбуком, прессуют и закрывают досками, позволяя массе бродить 2–3 недели и более. По завершении этого этапа листовую массу вынимают из ямы, и она сразу темнеет от соприкосновения с воздухом. Далее эту массу промывают в соленой воде, добавляют масло и чеснок. Подают ее и как гарнир к рыбному блюду или едят вместе с кусочками сушеной рыбы. Такого рода чай готовят и жители примыкающих к территории Мьянмы районов Южного Китая и Таиланда.

С давних времен приобщились к чаю народы, населяющие Вьетнам, Малайзию, Индонезию, где развито и производство чая.

Во Вьетнаме чайное растение имеет идеальные условия для развития, что учитывали и французские колониальные власти, которые еще в 1825 г. заложили здесь первые промышленные плантации чая. На протяжении многих лет борьбы вьетнамцев с французскими колонизаторами, а затем с американской агрессией производство чая было запущено. Однако ныне оно восстановлено и быстро развивается, принося стране существенные доходы.

Вьетнамцы охотно пьют кофе, но также высоко ценят свойства чая, как прохладительного и оздоравливающего напитка, в основном, зеленые чаи местного производства. Остуженный зеленый чай, часто ароматизированный, широко продается в городах уличными торговцами на велосипедах. Существует много чайных магазинов, где чай хранится в больших стеклянных емкостях и покупатель имеет значительный выбор разных сортов. Популярны у вьетнамцев просторные чайные с большими столами, за которыми часто садятся компанией и за беседой подолгу пьют чай из фарфоровых или фаянсовых чашечек; перед каждым индивидуально ста-

вят большой чайник с настоем зеленого чая.

Несколько местных рецептов чая приводятся ниже.

В Малайзии, расположенной в центре морских путей Востока, культура чая распространилась со времен первых закупок этого товара европейскими купцами. В 1929 г. когда страна была частью Британской империи, англичане заложили вблизи Куала-Лумпура, на Каме-рунском плоскогорье, первую чайную плантацию, присвоив чаю название «Бох», что созвучно названию китайского района Бохеа, где, по преданиям, был впервые «открыт» чай. Значительную часть населения страны составляют китайцы, и они традиционно употребляют зеленый чай. Но основная масса малайзийцев пьет местный черный чай «Бох», весьма качественный, добавляя в него сахар и молоко — «по-английски».

В Индонезии чай появился еще в начале XVIII в. вместе с приходом голландских колонизаторов, которые стали разводить на Яве китайские чайные кусты. Позже плантации перевели на ассамский гибрид чайного растения, заложив также плантации на Суматре. Создавали там плантации и англичане. Со временем чай стал важной статьей экспорта.

К середине XX в. объемы поставок индонезийского черного чая на мировых рынках почти сравнялись с поставками индийского чая. Но Вторая мировая война и последовавшие годы трудного обретения страной независимости сильно подорвали чайное производство. Рост и модернизация его в последние десятилетия дали значительные результаты как для повышения качества продукции, так и увеличения объемов экспорта. В самой Индонезии пьют больше зеленый чай. В городах чай, черный и зеленый, в основном охлажденный, можно купить у многих уличных торговцев, его подают по первому требованию в многочисленных кафе и закусочных. В семье часто готовят крепкий настой чая на целый день и,

когда хотят пить чай, добавляют этот настой в свежий кипяток и даже в простую воду. Так поступают и в некоторых закусочных.

В государственных учреждениях и на различных приемах, в том числе во дворце президента, непременно подают крепко заваренный черный чай (обычно «СТС») с цельным молоком, а чаше — со сгущенкой и большим количеством сахара. Пьют этот чай полуостывшим. Подают к чаю различное печенье и типично индонезийские пирожные, часто ярко-зеленого цвета, так как готовят их с использованием «молочка» не отвердевшего ядра кокосового ореха.

Сельские жители привычны к зеленому чаю. Некоторые хозяйства имеют свои посадки чайных кустов, лист с которых кустарно перерабатывают. Ниже будет приведен один рецепт «бодрящего чая» из сельской местности на Яве.

Значительное место занимает чай в жизни Индии, где велики и объемы его производства, и объемы потребления. Чай издавна был известен народам, населяющим ныне земли Индии, Пакистана, Бангладеш, Непала. Столетиями ранее, чем чай попал в Западную Европу и в Россию, через Северный Индостан проходили исторические пути с Ближнего и Среднего Востока в Китай: вторгались гунны, ходил боевыми походами Александр Македонский, пытавшийся установить свое владычество над этими народами, начинался Великий шелковый торговый путь. Нередко в числе китайских товаров были и цибики с чаем, который ранее других оценили татарские кочевники и монголы.

Народы Северного Индостана вели широкую торговлю с соседними народами — как во времена империи Маурьев (VI—II вв. до н. э.), так и при династии Гупт (IV—V вв. н. э.). Значительного государственного развития Индия достигла в XVI—XVII вв., в период правления

Великих Моголов. Ширились торговые связи с Китайской империей, и правители Индии имели возможность оценить все достоинства чая. Не случайно в наши дни появились упаковки чая с изображением сцен из времен Великих Моголов.

А жители глубинных районов Ассама, согласно некоторым свидетельствам, находили пользу в употреблении листьев растущего в местных джунглях чайного дерева, которые после определенной обработки, приправленные чесноком и маслом, шли в пищу в виде некоего «супа» или тонизирующего салата.

Следовательно, если говорить об исторических рецептах индийского чая, таковым мог бы быть рецепт употребления в пищу непосредственно листа чайного дерева из глухих джунглей. Сформулировать его сейчас трудно, но канадка Д. Кэмпбел по своим впечатлениям от поездки в Ассам записала его как рецепт от сингпосов, потомков племен, обитавших в ассамских нагорных джунглях, обозначив его как «Сингпо чай». Свежий лист местного чайного дерева отваривали, снимая этим горечь. Отваренные мокрые листья затем закладывали в заранее вырытую яму. Засыпали сверху листвой и землей и этим создавали условия для ферментации. Через несколько недель доставали чайные листья, смешивали с чесноком и маслом. Употребляли как салат или в супе «мианг».

В наше время Индия с миллиардным населением — не только традиционный производитель чая различных типов,

разновидностей и сортов, но и быстро развивающаяся страна. Многократно увеличилось употребление чая населением страны, и оно уже стало устойчивой национальной традицией. Если полвека назад в стране потреблялась треть производимого чая, то в последние годы потребление превысило $\frac{2}{3}$ всего чайного производства, а это производство находится на уровне 800 тыс. тонн в год. Власти Индии порой испытывают трудности в исполнении обязательств по поставкам чая в другие страны.

Отметим, что население соседнего Пакистана также потребляет очень много чая. При отсутствии собственного чайного производства Пакистан импортирует чай из Индии и ряда других стран. Население Бангладеш, где развито свое чайное дело, в силу исторических связей не менее приобщено к культуре чая. А традиции чаепития народов всех трех стран весьма близки.

Индийцы любят пить чай очень крепким и очень сладким, часто готовя его с жирным буйволиным молоком. Как правило, это черный чай разных сортов из Ассама и Нилгири. Чай пьют обычно сам по себе, редко дополняя его приемом пищи. Уже рано утром, до завтрака выпивают «по-английски» чашечку крепкого черного чая с сахаром и молоком. Затем пьют чай на работе, во время покупок в магазине, в конце дня («чай в пять часов») и вечером, когда ходят в гости или принимают гостей.

В больших городах можно прямо на улице выпить горячий насыщенный чай, купив его у разносчика, громко выкрикива-



Литтон на Цейлоне

ющего «чай!», а также у продавца под навесом, где в течение постоянно кипит чайный напиток, или же в маленьком «чай-духане» где-нибудь на обочине загородной дороги. На железнодорожной станции можно получить чашку горячего чая, протянув руку из неостекленного окна вагона к кувшину бойкого паренька-торговца. В Кашмире можно увидеть, как воду для чая кипятят в самоваре необычной формы, напоминающей скорее большой чайник. Более всего пьют черный чай.

В конце раздела приведен ряд наиболее популярных чайных рецептов Индии, а также рецепты из Шри-Ланки, тесно связанной историей и культурой с другими странами Индостана, где на основе прекрасных сортов цейлонского чая создано немало интересных напитков.

Культ чая имеет давние корни в Афганистане. Через земли афганцев пролегал знаменитый Шелковый путь из Китая в Европу, по нему шли пилигримы и странники, а иногда и боевая конница, двигались караваны верблюдов, груженных разными товарами. В числе товаров был чай — зеленый, черный, плиточный, — и местные жители знакомились с этими чаями ранее многих других народов.

На пути следования караванов устраивались чайные заведения, получившие название «чайхана». Там, сняв у входа обувь, можно было расположиться в удобной позе на ковре и отдохнуть, послушать местных певцов и музыкантов и, разумеется, восстановить силы хорошим чайным напитком. Чайхана оказалась близкой самому духу кочевой жизни местных пуштунских племен. Импровизированный чай устраивают и просто на открытом воздухе, где-нибудь в пути.

Чай стал неотъемлемой частью жизни афганцев. Со временем они стали закупать индийские черные и зеленые чаи. А чайную посуду многие годы они закупали в Советском Союзе, в основном от ЛФЗ. Хотя мрачный

период войн конца XX в. и диктат талибов прекратили поставки этой посуды, исторические связи афганцев с Россией сейчас восстанавливаются.

Афганцы, столь привычные к чаю, пьют его утром и в любое время дня — дома или в чайхане. Утром за завтраком пьют обычно черный чай — «тора чай». Распространен и зеленый чай, который чаще готовят по особому случаю или после большого обеда. Пьют чай из чашки, пиалы, небольшого стаканчика. Чай готовят с сахаром, коричневым или белым, и молоком, иногда добавляют имбирь. Любят пить очень горячий чай небольшими глоточками с колотым сахаром вприкуску. Ниже приведены два рецепта, заимствованные из книги Д. Кэмпбел.

Исламский Иран и соседние Туркменистан, Узбекистан, Таджикистан также освоили культуру чаепития на заре ее зарождения и сделали ее традиционной.

Иранцы известны своим пристрастием к чаю. Их традиции чаепития восходят к далеким временам расцвета древней персидской культуры. Изображение сцен чаепития можно увидеть на старинных рисунках, в произведениях персидских поэтов и писателей. Современный Иран располагает на севере страны местными плантациями чая, начало которым положили англичане в начале XX в. Однако собственного чая не хватает, да и качество его невысокое, поэтому много чая импортируют, больше всего из Шри-Ланки.

Иранские традиции чаепития в чем-то сходны с афганскими, и в то же время они имеют сходство с манерой чаепития на Руси. Так, иранцы, подобно россиянам, с утра «ставят самовар», причем он подобен русскому, разогревая его не раз в течение дня, и выпивают немалое количество чая из небольших стаканов, называемых «эстакана», либо пиал. В семье право готовить чай принадлежит старшей женщине. Пьют чай и в многочисленных чайханах, сидя, скрестив ноги, на красивых персид-

ских коврах. В чайхане мужчины собираются, чтобы пообщаться, обменяться новостями, послушать радио. Часто помещение чайханы разгорожено на мужскую и женскую половины.

Знатки чая не отметили каких-то особенностей приготовления чая иранцами, кроме того, что чайник с заваренным чаем подолгу «допревает» на конфорке самовара (что, отметим честно, не улучшает качество напитка). Когда пьют чай, вначале наливают в стакан кипяток, а затем дополняют его заваркой из чайника (почти «по-русски»).

Многие иранцы любят горький вкус чая и не портят его добавкой молока и сахара. Пьют чай, положив под язык кусочек крепкого сахара, отколотого от литой сахарной головы, который предварительно был смочен чаем в стакане. Любители сладкого чая кладут в стакан много сахара и затем пьют его, не спеша. К чаю подают сушеные фиги, финики, другие фрукты.

Азербайджан — также страна чая. Там традиционно пьют зеленый чай, который многие годы поступал из Китая. В конце XIX в., когда Азербайджан был частью Российской империи, энтузиаст М.О. Новоселов заложил в Ленкоранском районе опытные участки чайного дерева, но они погибли в 1920 г. В советские годы в Ленкоранской, а также в Закатальской зонах были вновь посажены саженцы чая и созданы промышленные плантации. В 1937 г. в продаже появились первые пачки азербайджанского чая.

В последующие годы в СССР наращивали производство отечественного чая — грузинского, краснодарского, азербайджанского, но к концу века оно стало разваливаться. В 90-е годы в суверенном Азербайджане возникло крайнее напряжение, и разгорелся вооруженный конфликт вокруг Нагорного Карабаха. Чайные фабрики закрывались. Объем производства чая, главным образом

черного, составивший в 1988 г. 38,5 тыс. тонн, упал в 1995 г. до 1,2 тыс.

С развитием рыночных отношений производство стало оживляться, в частности, благодаря совместным предприятиям с Турцией и Арабскими Эмиратами, а производимый чай, преимущественно зеленый, нашел потребителя в основном внутри страны. Любовь к чаю брала свое, и в магазинах и лавках современного Баку теперь можно найти богатый выбор импортных чаев, в чайхане также подадут хороший чай и по вкусу. Азербайджанцы пьют свой зеленый чай в любое время года горячим, добавляя в него иногда травы. Один из таких рецептов приводится ниже.

Грузия — страна фруктов и вина, которое можно назвать главным национальным напитком. Но в течение почти всего XX в. Грузия была районом эксперимента с крупномасштабным промышленным производством чая. Его разведение начиналось еще в середине XIX в. на опытных плантациях в районе Озургети и Чаквы.

В 50–70-х годах XX в. решением руководства СССР в Грузии были созданы крупные чайные хозяйства, которые стали главным поставщиком чая на прилавки советских магазинов. По всей стране советский покупатель за неимением чая иностранных брендов пользовался всего лишь несколькими сортами грузинского чая, который год от года терял качество. Производители грузинского чая постоянно наращивали объемы, которые к концу 70-х годов достигли 95 тыс. тонн в год, но затем начался неуклонный спад. Ввиду резкого снижения качества продукции и объемов производства Грузия потеряла роль сколь-либо значимого производителя чая. В 90-е годы независимая Грузия стала налаживать сотрудничество с немецкими и другими иностранными инвесторами, пытавшимися использовать потенциал грузинского

чайного дела и чайных мастеров, но это не дало серьезных результатов.

Сами грузины не особенно увлеклись чаем, хотя среди них много ценителей хорошего чая и специалистов чайного дела. Так или иначе, в Тбилиси и в аулах можно всегда найти место, где угостят очень хорошим чаем. Чайный напиток неплохо сочетается с грузинскими винами. По этой причине можно говорить об установившейся грузинской традиции чаепития со своими рецептами чая (приведены ниже).

Армения здесь будет упомянута кратко, поскольку в этой стране не сложилось устойчивой привязанности к чаю. Чай там пьют в основном зимой и чаще в качестве средства от простуды; добавляют в чай корицу и гвоздику.

В **Турции**, напротив, чаепитие распространено широко. Хотя турок одно время захватила мода на крепкий кофе, основное место в их быту занимает чай, который пришел в страну еще с татаро-монгольскими племенами. В 1938 г. турки начали создавать собственные чайное производство: были заложены плантации в горном районе у черноморского побережья южнее города Ризы. Производство достигло крупных масштабов и в конце XX в. превысило 150 тыс. тонн в год, что, однако, не покрывает все потребности населения. Часть турецкого чая, который не отличается высоким качеством (близок к грузинскому), экспортируется, но при этом в страну ввозится значительная часть различных сортов из других стран.

Сами турки стараются «выбивать» из своего чая крепкий вкус и темный настой, ради чего распаривают чайные листья в заварном чайнике, ставя его надолго на горячую плиту или на верх «турецкого самовара» (титана для кипячения воды). Заметим, кстати, что у турок в моде русские самовары. Чай делают сладким, некоторые пожилые турки посасывают чай через кусочек сахара, за-

жав его между зубами. В основном чай пьют из стаканов. Чай с молоком пьют редко.

Посетителям Стамбула бросается в глаза то, что их могут угостить крепким чаем «турецкого разлива» в самых разных местах. Владельцы многочисленных торговых лавок, стараясь привлечь покупателей, великодушно предлагают им бесплатно стакан горячего чая. Об особенностях турецких чайных рецептов говорить затруднительно.

Рецепты

◆ *Корейский чай «Гинзэн»*

Крепкий настой байхового черного чая – 1 чашной ложки, настоей лимона (желатины) – 1–2 чайные ложки, корейский ангор «Нисамул» – 1 чашной ложки, вода – 200 мл.

➤ В нагретый стакан влить настой чая и гинзэна. Добавить горячую кипяченую воду и сахар, размешать. По желанию ароматизировать ликером «Нисамул».

◆ *Монгольский чай (вариант 1)*

На 4 порции: плитку зеленого чая, немного молока, соль – щепотка, бараний жир – 1 чайная ложка, вода – 1 л.

➤ Плитку зеленого чая залить холодной водой, поставить на огонь и кипятить 10 минут. Разлить в вилы, добавить в каждую немного молока, соль, бараний жир или кусочек жирной баранины.

◆ *Монгольский чай (вариант 2)*

На 2 порции: растертый зеленый чай – 1 ст. ложка, мука – 30 г, масло – 1 ст. ложка, молоко верблюжье – 1 стакан, рис – 40 г, соль – по вкусу, вода – 500 мл.

➤ Растертый чай залить холодной водой, поставить на огонь и варить. Тем временем масло с мукой прогреть на сковороде, добавить молоко и рис. Влить в чайный отвар и оставить на огне до кипения.

◆ **Монгольский чай (вариант 3)**

На 6 порций: *зеленый киргизский чай* – 50 г, *молоко* – 500 мл, *пшеничная мука* – 50 г, *топленое масло* – 50 г, *соль* – щепотка, *вода* – 1 л.

➤ Растереть в порошок киргизский чай, залить водой и довести до кипения. Влить молоко (овечье, коровье, верблюжье) и добавить топленое масло, пшеничную муку и соль. Вскипятить, полученный напиток и сразу подать.

◆ **Чай по-казахски (вариант 1)**

Сухой чай – 4–5 чайные ложки, *вода* – 500 мл, *подсластитель* (сливки или молоко).

➤ Чай заварить кипятком и минуту через три добавить сливки. Полученную смесь размешать и процедить в другой сосуд, после чего снова перелить в первый, чтобы жидкость была однородной. Минуты через две подать.

◆ **Чай по-казахски (вариант 2)**

Сухой чай – 2–3 чайные ложки, *сметана* – 1 стакан, *вода* – 1 стакан, *сахар*.

➤ Заварить чай кипятком и настоять 3 минуты. Долить подслащенную сметану. Смесь процедить, хорошо смешать и через 2 минуты подать.

◆ **Киргизский чай «Ахтынчай»**

Чай – 2 чайные ложки или несколько кусочков от чайной плитки, *молоко* – 1 стакан, *сметана* – 2 ст. ложки, *масло сливочное* – 10 г, *соль* – по вкусу, *вода* – 1 стакан.

➤ В подогретую посуду засыпать чай, залить кипятком, подогреть почти до кипения и дать настояться. Влить этот настой в кипящее молоко, добавить масло, сметану, соль. Хорошо перемешать и разлить в пиалы. Пить горячим, укутавшись ленточкой.

◆ **Киргизский чай со сливками**

Байховый чай – 2–3 чайные ложки, *сливки* – $\frac{1}{2}$ стакана, *соль* – по вкусу, *вода* – $\frac{1}{2}$ л.

➤ Налить в пиалы сливки и добавить свежий крепкий чай. Положить по вкусу соль и пить горячим.

◆ **Киргизский праздничный чай**

Чай – 2–3 чайные ложки, *сок* – $\frac{1}{2}$ л, *лимон*, *сок* – $\frac{1}{4}$ апельсина, *корица* – по вкусу, *воздушки* – 1–2 бутончика, *корка* $\frac{1}{8}$ лимона, *сахар* – 1 кусочек, *вода* – 1 стакан.

➤ Корицу, гвоздику и лимонную корку положить в мешочек, опустить в горячую воду и подержать 10 минут на слабом огне. Добавить приготовленный одновременно чайный настой, сок лимона и апельсина. Подержать на огне еще 3 минуты. Добавить сахар и разлить в чашки.

◆ **Индонезийский чай с яйцом «Те телур»**

➤ Разбить яйцо в большую чашку и хорошо побить его. Помешивая энергично, залить на $\frac{1}{4}$ чашки кипятком. Долить крепким настоем чая и добавить сахар по вкусу. Получится одна порция «бодрящего чая», который особенно кстати поутру.

◆ **Вьетнамский цветочный чай «Тра Бонг»**

➤ Цветки различных растений вместе с чашечками хорошо высушивают на солнце. Смешивают с листьями расщипанного зеленого чая. Запаривают чай, бросая в чайник горсть цветочно-чайной смеси и заливая кипятком.

◆ **Вьетнамский чай с подсолнечником «Тра Бонг Хуонг Дуонг»**

➤ Молодые головки цветущего подсолнечника высушивают на солнце и помещают на время в росышь зеленого чая, чтобы они переняли свой аромат чаю. Затем, убрав эти головки, используют чай для заварки. Этот рецепт считается одним из наиболее популярных среди вьетнамцев.

◆ **Вьетнамский лимонный чай «Тра Чанг»**

➤ Засыпать в чайник зеленый чай. Выжать на этот чай $\frac{1}{4}$ лимона и сам лимон положить в чайник. Залить кипятком и настоять несколько минут.

◆ **Вьетнамский чай со льдом «Тра Да»**

➤ Заварить зеленый чай и охладить. Насыпать в высокий стакан мелко наколотый лед. Залить чай в стакан. Чай готов.

◆ **Вьетнамский имбирный чай «Тра Джиндю»**

➤ Засыпать зеленый чай в чайник объемом в 4 чашки. Добавить в чайник 1 чайную ложку сухого имбиря. Залить кипятком и настоять 4–5 минут. Получится имбирный чай на 4 чашки.

◆ **Горячий индийский чай с буйволиным молоком**

➤ В металлический чайник или другую емкость наливают воду и кипятят. Засыпают много черного чая и в равной с водой пропорции наливают буйволиное молоко, добавляют много сахара. Довольно долго кипятят. Полученную жидкость процеживают и разливают по чашкам.

Не менее типичен и очень популярен в Индии горячий и крепкий черный чай с добавленными в него пряностями. Это может быть имбирь, кардамон, гвоздика, мускатный орех. Такой чай называют «масала», пьют его с большим количеством сахара и часто им завершают обильную трапезу. Многие пьют его без молока.

◆ **Горячий индийский чай с пряностями «Масали уали чай»**

Черный чай (лучше – чай из Нилгири) – 4 чайные ложки, несколько гвоздичек, несколько раздавленных семян кардамона, несколько тонко срезанных полосок кожуры лимона, кипяток – 3 чашки, кипяченое молоко, сахар по вкусу.

➤ Поместить чай и специи в чайник. Залить кипятком и настоять 5 минут. Разлить по чашкам немного кипяченого молока. Из чайника через ситечко разлить чай по чашкам. Добавить сахар по вкусу.

◆ **Индийский «Йоги чай»** (от сри Силп Харбхаджан Сингх Калса Йог Джи)

Горячая вода – 4 чашки, гвоздика – 18 шт., корица – 2 палочки, кардамон – 18 зеленых зерен, черный перец – 18 зерен, имбирный корень – 4 тонких ломтика, лист черного чая – 4 чайные ложки, молоко – 4 чашки, сахар – по вкусу.

➤ Прокипятить 20 минут на малом огне в закрытой посуде воду со всеми пряностями. Далее уменьшить огонь и засыпать чайный лист. Прогреть несколько минут. В результате останется около 3 чашек жидкости. В отдельной посуде вскипятить молоко. Сцедить чайный

настой через ситечко в стаканы, наполнив их лишь наполовину. Долить в стаканы вскипященное молоко. Размешать и добавить, если нужно, сахар. В результате получится 8 порций.

◆ **Индийский анисовый чай «Сонфу уали чай»**

Настой черного чая (Дирджилинг или Ассам) – 1 чашка, вода – 1 чашка, семена аниса – $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахар по вкусу, кипяченое молоко.

➤ В закрытой посуде в воде кипятят семена аниса, пока они не станут мягкими. Сцеживают полученный настой и смешивают с готовым настоем чая. Добавляют сахар и по желанию – молоко. Получают чай на двоих.

Индийцы считают Северную Индию родиной лимона и широко используют лимоны и лимонную кожуру для приготовления пищи и напитков. Южная Индия, в частности районы Майсора и Мадраса, считается родиной кардамона, который также нашел в стране широкое применение. Отсюда соответствующий чайный напиток.

◆ **Индийский лимонно-кардамоновый чай «Нимбу-Элачи чай»**

Черный чай – 3 чайные ложки, кардамон – 5–6 зеленых зерен, вода – 2 $\frac{1}{4}$ чашки, несколько тонких полосок лимонной кожуры, кипяченое молоко, сахар по вкусу.

➤ Кипятят в воде зерна кардамона, добавляют чайный лист и кожуру лимона. Уменьшив огонь и закрыв посуду крышкой, томят состав еще несколько минут. Сцеживают полученный настой в стаканы. Получают 3 порции и подают с горячим молоком и сахаром.

Уже не один десяток лет растет популярность в стране холодного чая, как бы «чая по-американски». Однако индийцы используют свои довольно изысканные рецепты его приготовления. Причем многие имеют целенаправленный диетический характер. Привожу несколько таких рецептов, полученных от Т.К. Чакраборти, работавшего в Москве в качестве представителя Совета по чаю Индии.

◆ **Индийский чай со льдом и мятой**

➤ Залить настой индийского черного чая в высокий стакан с измельченным льдом. Добавить тонко нарезанные кружочки апельсина и лимо-

на, а также 5–6 размытых листиков мяты. Подсластить, если пожелаете, сахаром или сахарином. Хорошо размешать и пить через соевую ложку.

◆ *Индийский чай «Яблочный аперитив»*

➤ Высокий стакан наполнить измельченным льдом. Влить поверх льда в равном количестве индийский черный чай и не подслащенный яблочный сок. Добавить сок свежего лимона и 1 чайную ложку заменителя сахара. Если хотите пить не спеша, добавьте также дольку горького лимончика.

◆ *Индийский чай для похудения*

Холодный настой чая – 1 $\frac{1}{2}$ чашки (350 мл), сок горького лимончика – 2 ст. ложки, размельченный лед.

➤ Засыпать черный чай в 2 чашки холодной воды и оставить настаиваться в течение 12 часов. Полученный красивый и прозрачный настой процедить через ситечко и залить в высокий стакан со льдом и соком горького лимончика.

◆ *Индийский пряный холодный чай «Сангари» (для четверых)*

Горячий листовой индийского черного чая – 1 пинта (0,568 л), лимонный сок – 4 ст. ложки, корица – 3 палочки, гвоздика – 4 сухих бутончика, встакнутых в лимонную кожуру, содовая вода – 1 пинта, кружочки лимона, низкокалорийный заменитель сахара – по вкусу.

➤ Смешать все ингредиенты, кроме содовой воды и кружочков лимона. Остудить в течение не менее 1 часа. После этого добавить содовую воду и лимонные кружочки.

◆ *Горячий пряно-медовый чай Цейлона*

На 12 чашек: *листовой черный чай* – 4 ст. ложки (или 12 пакетиков), *гвоздика* – 1 чайная ложка бутончиков, *мед* – $\frac{1}{2}$ чашки, *сок лимона* – $\frac{1}{2}$ чашки, *апельсиновый сок* – 1 чашка, *кожура одного апельсина*, *вода* – 2,2 л.

➤ Смешать листья чая с бутончиками гвоздики. Вскипятить воду и половиной этой воды залить смесь. Дать настояться 5 минут и процедить в чайник. Добавить мед, помешивая до полного растворения. Добавить оставшиеся воду и соки. Подавать горячим.

◆ *Цейлонский горячий пряный чай (на большую компанию)*

Черный чай – 4 ст. ложки (или 12 пакетиков), *гвоздика* – 1 чайная ложка бутончиков, *корица* – 1 палочка, *вода* – 4–4,5 л, *апельсиновый сок* – 1 чашка, *лимонный сок* – $\frac{1}{2}$ чашки, *сахар* – $\frac{1}{2}$ чашки.

➤ Поместить пряности в кисейной тряпочке в большую посуду. Залить 4–4,5 л воды и довести до кипения. Снять посуду с огня и добавить чай. Наставить 5 минут. Перемешать и процедить настой в другую посуду. Добавить фруктовые соки и сахар. Если требуется, подогретье, но не кипятить. Если пожелаете – добавьте по вкусу ром или бренди.

◆ *Цейлонский чай с кардамоном*

На 3 чашки: *кардамон* – 2 стружка с зернышками, *корица* – кружочки трехдольковой палочки, *гвоздика* – 4 бутончика, *растертая сушеная кожура апельсина* – $\frac{1}{2}$ ст. ложки, *цейлонский чай листовой* – 4 чайные ложки, *кисляток* – 3 чашки.

➤ Вануш зерны кардамона из стручков и растереть ложкой. Все ингредиенты перемешать и расфасовать по чашкам (1– $\frac{1}{2}$ ложки на чашку). Залить в чашки кипятком и настаивать 5 минут.

◆ *Цейлонский чай с ананасовой туни* (около 30 порций по 100 г)

Листовой черный чай – $\frac{1}{2}$ чашки (или 15 пакетиков), *растертый мускатный орех* – 1 ст. ложка, *сахарный песок* – 1 чашка, *ананасовый сок* – 6 чашек, *лимонный сок* – 1 чашка, *вода* – 5 чашек, *содовая вода (охлажденная)* – 1 л.

➤ Вскипятить в кастрюле воду. Тут же засыпать в нее чай и мускатный орех. Дать настояться 4 минуты и перемешать. Сцедить настой в кружки с соками и сахаром. Хорошо перемешать. Перед тем как подавать, добавить лед и содовую.

◆ *Цейлонский воскресный туни* (около 100 порций по 100 г)

Листовой черный чай – 300 г, *гвоздика* – 2 чайные ложки бутончиков, *корица* – 4 палочки, *апельсиновый сок* – 2 чашки, *сок лимона* – 1 чашка, *сахар* – по вкусу, *кружочки апельсина*, *кружочки лимона*, *ром* – 3 чашки, *бренди* – 3 чашки, *кисляток* – 4,5 л, *горячая вода* – 2,2 л.

➤ Вскипятить 4,5 л воды и, сняв с огня, засыпать в нее чай и пряности. Добавить фруктовые соки и настаивать 5 минут. Сцедить в большой сосуд с подогревом (можно в электрический самовар). Добавить 2,2 л горячей воды, ром и бренди. Перемешать. Подавать горячим в 100-граммовых бокалах или стаканчиках, добавляя кружочки апельсина или лимона.

◆ **Цейлонский гостеприимный пунш** (объем — около 9 л)

Черный чай — 6 ст. ложек, сцеженный лимонный сок — 2 чашки, сцеженный апельсиновый сок — 4 чашки, виноградный сок — 1½ чашки, сахар — 2 чашки, кипяток — 4 чашки, холодная вода — 2,2 л, напиток «Джинджер эйл» — 1 л.

➤ Вскипятить в кастрюле 4 чашки воды и сразу засыпать чай. Настояв 3–5 минут, перемешать и сцедить в большую емкость, в которую уже были помещены все другие ингредиенты, кроме напитка. Перед тем как подавать, перелить через кусок льда в посуду для пунша. После этого влить, помешивая, напиток «Джинджер эйл».

◆ **Цейлонский королевский пунш** (примерно 25 порций по 100 г)

Черный чай — 1 ст. ложка, виноградный сок — 4 чашки, сок фейфрута — 2 чашки, кипяток — 2 чашки, содовая вода или «Джинджер эйл» — 4 чашки, сахар — по вкусу.

➤ Вскипятить в кастрюле 2 чашки воды и сразу засыпать чай. Настояв 4 минуты, перемешать и сцедить в большой кувшин, в который уже были помещены другие ингредиенты. Добавить сахар по вкусу. Перед тем как подавать, перелить через кусок льда в посуду для пунша.

◆ **Афганский «Тора чай»**

Черный листовый чай — 2 чайные ложки, вода — 6 унций (170 мл), молоко — 1 чашка, сахар — 2–4 чайные ложки.

➤ Все компоненты помещают в «чанек» (небольшой алюминевый чайник) и кипятят. Процеживают через металлическое ситечко. Получают две порции чая. Зимой в смесь при кипячении добавляют пол-ложечки тертого имбиря.

◆ **Афганский «Шин чай»**

Листья зеленого чая — 2 чайные ложки, кипяток — 6 унций (170 мл), сахар — по вкусу.

➤ Чай и сахар насыпают в «чанек» и заливают кипятком. Настаивают 5 минут и сцеживают в две небольшие чашечки. Иногда в «чанек» добавляют 3–4 раздавленных зернышка кардамона, иногда полученный чай остужают и смешивают с холодным молоком.

◆ **Таджикский чай «Шир-чай»**

Чай зеленый — ½ чайной ложки, молоко — 150 мл, масло сливочное — 10 г, соль — по вкусу, вода — 1 стакан.

➤ В кипяченую воду засыпать чай, влить кипяченое молоко, довести до кипения. Добавить масло и соль. Пить горячим.

◆ **Таджикский чай «Шарной»**

Чай зеленый — 1–2 чайные ложки, молоко — ½ л, масло сливочное — 2 чайные ложки, соль, перец — по вкусу, вода — 1 стакан.

➤ Вскипятить воду, засыпать в нее чай и прокипятить. Добавить молоко, соль, перец и еще раз вскипятить. Разлить в пиалы, положив предварительно масло. Пить горячим.

◆ **Узбекский «кок-чай»**

➤ Хорошо прогреть большой фарфоровый чайник. Засыпать зеленый чай и залить небольшое количество кипятка. Поставить чайник на 2 минуты в духовку. Долить чайник до половины и накрыть на 2–3 минуты салфеткой. Долить снова на ¼ объема и 3 минуты спустя наполнить чайник доверху. Получают светло-желтый золотистый настой с насыщенным ароматом. Такой чай прохлаждает, тонизирует и утоляет жажду.

◆ **Азербайджанский чай с чабером**

Азербайджанский чай — 1 чайная ложка, трава чабера горного — 1 чайная ложка, кипяток — 2 стакана.

➤ В хорошо прогретый чайник засыпать чай и чабер, заварить кипятком и настаивать 5–10 минут. Пить из маленьких стаканчиков с сахаром вприкуску или без него.

◆ Чай по-грузински

Качественный грузинский чай – 1 чайная ложка, сахар-рафинад – 1 кусочек, лимон – 1 кружок, вода – 2 стакана.

➤ В прогретый чайник засыпать чай и положить сахар. Заварить книжкой и настаивать 10 минут. Пить с лимоном.

Считается, что кусочек сахара делает настой гуще, и от лимона он обесцвечивается меньше.

◆ Пасечный чай по-грузински

Крепкий чай – 3 чашки, мед – 1 чашка, водка – 1 рюмка.

➤ Чай, мед и водку смешать. Полученную смесь поставить на огонь и довести до кипения. По желанию можно положить ванильный сахар. Разлить в небольшие стаканчики.

◆ Грузинский чай-туни «Саперави»

Черный грузинский чай – 2 ст. ложки, красное вино «Саперави» – 300 мл, ром – 1 чайная ложка, мед – 3–5 чайных ложек, корка 1 лимона, вода – 2 стакана.

➤ Заварить чай книжкой и настоять 3–5 минут. Процедить настой. Налить в отдельную емкость вино, положив также мед и лимонную корку, и нагреть до кипения. Добавить чайный настой и хорошо смешать. Подать горячим и ароматизировать ромом.

Африка

Многие жители африканского континента, особенно Севера Африки и Крайнего Юга, любят чай и пьют его регулярно. Чай наравне с кофе популярен в Алжире, Египте, Ливии, Мавритании, Марокко, Тунисе. Его много пьют в соседних арабских странах Ближнего Востока, особенно в Арабских Эмиратах, Кувейте, Катаре, Саудовской Аравии. Чай распространен в городах и селениях, шатрах бедуинов, где они устраивают даже настоящие чайные церемонии.

Марокканцы пьют чай регулярно и в большом количестве. Согласно французским авторам Фатема Хал и Жиль Брошар, чай в Марокко завезли в середине XIX в. англичане: он был преподнесен в виде подарка султану и его приближенным и сразу очаровал их. Это был китайский зеленый чай «порох», который поныне остается любимым среди марокканцев. Они закупают в большом количестве зеленый чай в Китае и на Тайване. В ходу также черные чаи.

Готовят чай в Марокко исключительно мужчины, причем самыми разнообразными способами и с большой выдумкой, превращая чаепитие в красочную церемонию. Для кипячения воды нередко используют подобие русского самовара, которое и называют по-русски «самовар». Марокканский способ приготовления чая выглядит так. В серебряный или эмалированный чайник засыпают столовую ложку зеленого чая. Заливают небольшим количеством кипятка и сразу сливают его. Добавляют в чайник много листочков мяты без стебельков, которые могут придать напитку горечь. Заливают новый кипяток. Закладывают 5–7 кусочков сахара (из расчета на две порции чая) или равноценное количество, отколотив от сахарной головы. Затем наливают часть заварки в стакан и переливают обратно в чайник. Повторяют это три раза, чтобы смесь в чайнике хорошо перемешалась. Настаивают 4–5 минут и разливают из чайника в ста-



каны длинной струей, чтобы насытить чайный настой воздухом. Настой в стаканах непременно должен пениться.

Пьют чай из нарядно орнаментированных стаканов очень горячим. Горячий стакан берут большим пальцем под доньшко и указательным — за верхний край. К чаю подают колотый сахар, печенье, берберский лаваш, сушеные финики.

Жители ряда районов Сахары обычно кипятят чай минут 15 в больших чайниках, засыпая в них полную пригоршню зеленого китайского чая. Полученный насыщенный настой остужают, переливая несколько раз в другую емкость и этим обогащая ее воздухом, после чего пьют из маленьких (менее 100 мл) чайных стаканчиков толстого стекла.

Чай в Сахаре пьют несколько раз в день, а также во время переходов через пески, не расставаясь с необходимой чайной утварью. Чай делают очень сладким, добавляя в него листочки мяты.

Алжирцы исполняют настоящий ритуал разливания чая в чашки «длинной струей», держа чайник на высоте полметра над маленькими стаканчиками и метко попадая в них. За один прием они обычно выпивают три стаканчика чая. Один из распространенных рецептов («Чай пустыни Сахара») приведен в конце раздела.

В Тунисе, арабской исламской стране, чай традиционно популярен среди населения. Пьют преимущественно черный чай, но в ходу и зеленый. У тунисцев принято вначале ополоснуть порцию сухого чая, приготовленного к заварке: чай в чайнике заливают кипятком, взбалтывают и сразу сливают этот кипяток, после чего наливают новый — для настаивания чая. Черный чай настаивают 4–5 минут и более, зеленый — значительно меньше. При этом зеленый чай часто заваривают с несколькими листочками мяты.

Пьют чай обычно в конце обеда и в конце ужина, причем из очень маленьких стаканчиков (30–50 г). Принято приглашать гостей специально на чай, и в этом случае чай разливают в красивые расписанные золотом стаканы и заваривают на выбор гостей черный или зеленый чай. Гостям подают печенье и пирожные французской кухни (Тунис долго был под протекторатом Франции). В ресторане могут по заказу подать как черный, так и зеленый чай, в маленькой чашечке или в стакане.

В мусульманской Ливии чай также стал частью национальной культуры. Там выработан даже ритуал угощения особенным, «гостевым чаем», который необычайно бодрит. Пьют его залпом, подобно тому, как россияне пьют стопку водки, и тут же запивают холодной водой.

Этот чай готовят на своей половине женщины. В металлический чайник объемом 4 чашки заливают кипяток, засыпают 5–8 столовых ложек сухого чая и 2 ложки сахара. Затем держат на огне 20–30 минут. Тем временем на мужской половине перед гостями ставят гравируванный серебряный поднос. На нем размещены для каждого гостя по миниатюрному стаканчику и по большому стакану с водой, а также прозрачный стакан для пробы.

Когда решат, что чай готов, одна из женщин входит и наливает небольшое его количество в пробный стакан. Смотрит на свет его состав и насыщенность и, если чай одобрен, разлива-



ет его «длинной струей» в маленькие стаканчики. Гости пьют залпом чай из маленьких стаканчиков и вслед пьют простую воду из больших стаканов. Обычно каждый выпивает два маленьких стаканчика этого особого чая. К чаю подают рыбу, сильно приправленную перцем, местный хлеб «кобза».

Мой друг, бывший участником этой церемонии в шатре самого Муамара Каддафи, рассказывал, что она произвела на него самое неизгладимое впечатление.

Египтиие, согласно некоторым источникам, познакомились с чаем еще в XV в., т.е. раньше европейцев. Чай попадал к ним из Китая через знаменитый Шелковый путь, с тех пор он весьма популярен в Египте.

Употреблять кофе египтяне стали веком ранее, и долгое время кофе доминировал. В стране было создано много кофеен, которые выполняли роль «мужских клубов», где вели беседы, играли в трик-трак, шахматы и шашки, курили кальян. Однако под влиянием англичан и особенно со времени Первой мировой войны употребление чая выходит почти на равные с кофе позиции. В современном Египте чай пьют в семьях различного достатка, его непременно подают наряду с кофе на дружеских встречах и деловых беседах. На многочисленных базарах Каира чай предлагают уличные торговцы. Предложат чай и туристам, посещающим под палящим солнцем окрестности знаменитых пирамид.

Чай египтяне готовят очень крепким и кладут в него много сахара. Часто добавляют листок мяты. С молоком чай не пьют. В кафе и ресторане чай подают в обычном стакане. Могут приготовить и чай со льдом, «по-американски».

Один из популярных рецептов египетского чая приведен ниже.

В Кении местное население потребляет преимущественно кофе, который производится в стране в боль-

ших количествах и также идет на экспорт. Любители чая заваривают листовый черный чай и пьют его с сахаром, добавляют в него молоко. Чай готовят несколькими методами, которые можно сформулировать как рецепты.

В одном случае берут большую сковороду и нагревают в ней воду. Добавляют некоторое количество молока и перед тем, как эта жидкость начинает кипеть, бросают в нее листья черного чая (из расчета 1 чайная ложка чая на неполную чашку воды). Дают жидкости покипеть, помешивая ее ложкой. Сцеживают через металлическое ситечко в чашки и подают, добавляя еще молоко.

В другом случае чай не кипятят, а настаивают. Сначала кипятят воду, также в большой сковороде, затем заливают ее в чайник, засыпая в него чайные листья и перемешивая содержимое чайника. Дают настояться около 5 минут и через ситечко разливают по чашкам. Добавляют молоко, сахар.

Особо следует сказать о Южной Африке, где белые поселенцы традиционно пьют в основном черный чай, как англичане и другие европейцы, причем в большом количестве. Там, в горной провинции Наталь выращивают свой чай, плантации которого были заложены еще в конце XIX в. на основе семян ассамского чая. Но его совершенно недостаточно, и в страну импортируется много привозного чая, особенно от известных английских компаний.

Рецепты

◆ «Чай пустыни Сахара»

Зеленый чай — 1 чайная ложка, листья мяты — 1 чайная ложка, сахар — $3\frac{1}{4}$ чайки, вода кипящая — 3 чашки.

➤ Чай, мяту и сахар засыпают в чайник. Заливают кипятком. Накрывают чайник и настаивают 5 минут. Получают 9 порций, которые разливают в 100-граммовые стаканчики.

◆ *Египетский анисовый чай «Чай Бил Янсу»*

➤ При засышке черного рассыпного чая в заварочный чайник добавляют несколько зерен аниса. Заливают кипятком и настаивают 5 минут. Через ситечко сцеживают настой в чашки. Добавляют сахар по вкусу. Этот чай пьют горячим, холодным или со льдом.

Австралия и Новая Зеландия

В Австралии много заядлых любителей чая, о чем свидетельствуют данные статистики и специалистов по чаю (в частности, Т. Подрека, выросшего в этой стране, канадки Д. Кэмпбел, и др.).

Для британцев, разбросанных по всему миру, будь то в Австралии, Южной Африке, Канаде или Сингапуре, чай был «кусочком родины», который согревал душу, ободрял, сближал людей. Британские поселенцы в Австралии, тоскуя по чаю, начали закладывать собственные чайные плантации еще в конце XIX в., но реально чайное дело стало развиваться с середины XX в. в штатах Квинсленд и Новый Южный Уэльс. Объемы продукции — в основном черный чай «СТС» — скромные, и потребности населения в чае покрываются в основном импортом, по большей части — из Индонезии.

Австралийцы предприняли большие усилия, чтобы создать чайные плантации в нетронутых цивилизацией джунглях Папуа—Новой Гвинеи. Вся продукция плантаций идет в Австралию и Новую Зеландию.

«Австралийский чай», как его характеризует Д. Кэмпбел, это более всего чай в пакетиках, который австралий-

цы любят многократно окунавать в чашку с кипятком, пока не получится настой желаемой крепости. Ложечкой они нажимают на пакетик в чашке, выдавливая из содержащегося в нем чая побольше полезных организму человека полифенолов, что, однако, придает больше горечи настою. А настоем пьют с молоком и сахаром.

В отличие от горожан фермеры и охотники австралийской глубинки привыкли пить свой особый чай «Билли брю» (Billy Brew), название которого можно перевести как «настой из канистры». Пригоршню чая засыпают в металлическую канистру с водой и кипятят над открытым огнем, пока не получат черный и очень крепкий, горький настой. Перед тем как разливать настой, горячую канистру, держа за ушко рукой в рукавице, покрутят несколько раз вокруг себя, чтобы чай осел, а прежде чем пить — сильно подсластят настоем и еще добавят лист эвкалипта, чтобы как-то смягчить непомерную горечь напитка.

К тому же спюют свою патриотическую песню «Вальсирующая Матильда»: «...и пока он смотрел и ждал, когда его «билли» вскипит, он пел: «Ты придешь ко мне, моя вальсирующая Матильда»...»

Жители Новой Зеландии не выращивают чая, но закупают его в большом количестве. Они стоят на одном из первых мест по потреблению чая на душу населения. Привычка к чаю пришла вместе с английскими переселенцами, и пьют чай в Новой Зеландии подобно англичанам — крепкий, с молоком и сахаром и не один раз в день.

Пристрастие английских переселенцев к чаю передалось коренному местному населению — маори (около 10% всего населения), для которых он стал неотъемлемой частью жизни. Употребляют они плиточный черный чай, от которого откалывают куски и помещают их в большой котелок с водой, кипящей над огнем костра.

8. ЖИВИТЕЛЬНЫЕ СИЛЫ ЧАЯ

Специального внимания заслуживают свойства чая, которые благотворно влияют на организм человека.

В давнюю эпоху в Древнем Китае чай оценили более всего как оздоровительный и лечебный напиток, отсюда его статус «национального достояния». Лишь в последующем, совершенствуя технологии изготовления, научились раскрывать также его прекрасные ароматические и вкусовые свойства.

В западные страны чай также пошел с репутацией лекарства от многих болезней. В этом отношении показательна книжечка «Эссе о природе и свойствах чая», которую опубликовал в 1699 г. в Лондоне Ф. Овингтон, капеллан (судовой священник) флота Его Королевского Величества, не раз посещавший на английских парусниках Китай. Он впервые рассказал своим соотечественникам о разнообразных целебных свойствах чая. Приведу выдержку из этого эссе, которое вошло в историю как первая английская книга о чае.

«...Общепризнанно теперь, что это — приятный и одновременно целебный напиток, наслаждающий вкусом и устраняющий хворь, лечащий от хандры и не беспокоящий при этом желудок.

И несомненно то, что, если он войдет у нас в привычку столь же широко, как в восточных странах, мы быстро увидим, как мужчины станут жизнерадостными, оставаясь при этом трезвыми и остроумными, не теряя чувства меры; что они даже смогут удвоить дни жизни, данные им природой, пре-

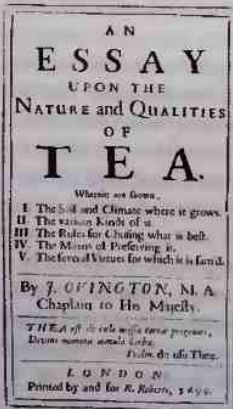
вратив их целиком в наслаждение, освобожденное от острых болезненных споров, сопровождаемых столь часто пагубными возлияниями алкоголя, который служит нам скорее наказанием, чем благословением...»

И сейчас актуально звучат эти слова из эссе, написанного 300 лет назад. Мудрый капеллан уже тогда предсказывал чаю большое будущее, что и подтвердилось. Чай донес до наших дней свою высокую репутацию напитка-целителя. Лишь за последние десятилетия ученые, исследуя глубже биохимический состав свежесорванного чайного листа и получаемых из него сухих чаинок, а затем — настоя, раскрыли богатую палитру полезных для человека веществ. Как потребителей чая нас интересует в первую очередь то, какие вещества, экстрагируемые при заваривании чая, поступают в наш организм и какое действие они оказывают.

К числу экстрагируемых, т.е. растворимых, специалисты относят **шесть составных частей чая**: дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, аминокислоты, пигменты и витамины.

Дубильные вещества составляют 15–30% чая и представляют собой смесь более трех десятков полифенольных соединений и их производных, **танина**, различных **катионов**, которые обладают свойствами витамина Р. При этом в зеленых чаях их содержание выше, чем в черных, поскольку последние в процессе производства подвергались процессу окисления. Продукты окисления (хиноны) в свою очередь окисляют другие вещества чайного листа и образуют многие ароматические продукты, участвующие в создании аромата чая.

Эфирные масла, которые присутствуют в еще зеленом листе, сохраняются в незначительных количествах и в готовом чае. Именно с ними связан неповторимый чайный аромат и от них во многом зависит качество чайного продукта. Хотя при переработке чайного листа по-



теря эфирных масел достигает 70–80%, одновременно возникают новые эфирные масла, которые воспроизводят запахи роз, меда, ванили, цитрусовых, сирени, корицы, что и создает «букет чая». В силу своей природы эфирные масла исключительно летучи, причем не только при повышении температуры, даже незначительном, но и при неправильном хранении или неправильной заварке. Следовательно, сохранность их во многом зависит от нас самих.

Алкалоиды – это, прежде всего, **кофеин** (в составе чая его называют **теин**), который и служит тонизирующим средством. В чистом виде он представляет собой бесцветное, не имеющее запаха и горькое на вкус вещество, которое присутствует также в кофе, какао, орехах кола и некоторых других тропических растениях.

Следует отметить, что в чае кофеина содержится больше, чем в кофе, и для многих это звучит откровением, поскольку чайный кофеин (теин) действует на нас мягче, чем кофейный. Объясняется это тем, что на заварку идет меньшее количество чая, нежели кофе, а также тем, что в чае кофеин (теин) выступает не изолированно, а в комплексе с танином, образуя соединение танин кофеина, а оно более мягченно действует на сердечно-сосудистую и центральную нервную систему. Более того, кофеин чая не задерживается и не накапливается в организме человека, что исключает опасность отравления им даже при самом частом употреблении чая.

При переработке чайного листа состав и количество кофеина меняются незначительно. Однако его содержание в листе бывает разным: первый листочек флеша содержит 4–5% кофеина, второй – 3–4%, третий – 2,5%, а остальные до 1,5%. Из этого следует, что кофейным насыщены более всего чаи из первых листочков и что в прессованных чаях, на которые идет грубый лист, его очень мало. Следовательно, монголы и некоторые дру-

гие восточные народы могут употреблять его в больших количествах, не опасаясь «передозировки» кофеина. При этом в их организм поступает много танина и пектинов, которые важны для предупреждения желудочно-кишечных заболеваний.

Помимо кофеина, в состав чая входят в незначительном количестве другие алкалоиды – растворимые в воде теобромин и теофиллин, которые являются хорошими сосудорасширяющими и мочегонными средствами.

Аминокислоты, а их в чае обнаружено 17, включают, например, глутаминовую кислоту, которая исключительно важна для организма человека: она способствует восстановлению истощенной нервной системы. В процессе производства чая аминокислоты при взаимодействии с сахарами, танином и катехинами образуют альдегиды и таким образом принимают участие в образовании аромата чая.

Пигменты, входящие в состав чая, придают чайному настою самую различную окраску и оттенки. Это, прежде всего – хлорофилл, содержащийся более всего в зеленом чае, а также ксантофилл и каротин, содержащиеся обычно в моркови и преобладающие в черных чаях. Но цвет чайного настоя более всего определяют две группы красящих веществ – теарубигены и теафлавины. В готовом сухом чае теарубигены составляют около 10% и придают чаю при заваривании красновато-коричневые тона, а теафлавины – около 1–2% и дают золотисто-желтую гамму. Последние, однако, очень нестойки и при малейшем окислении переходят в теарубигены, вызывая побурение чайного настоя, а это признак низкого качества чая.

Витамины, как показывают современные исследования, представлены в чае широкой гаммой. В чае имеется провитамин А – каротин, обеспечивающий нормальное состояние слизистых оболочек носа, глотки, гортани,

легких, бронхов, мочеполовых органов и особенно важный для сохранения хорошего зрения.

Представлена в чае и обширная группа **витамина В**. Особо отметим **витамины В₁ (тиамин)**, который способствует нормальному функционированию нашей нервной системы и принимает участие в регулировании деятельности желез внутренней секреции — надпочечников, половых желез, щитовидной железы. Важен этот витамин для больных диабетом, язвой желудка, подагрой. **Витамин В₂ (рибофлавин)** делает нашу кожу красивой, эластичной, снижает ее сухость, снимает шелушение, а также облегчает излечение экземы. Важен он для лечения тяжелых заболеваний печени: бронзовой болезни, циррозов, гепатитов, диабета, а также при дистрофии миокарда. **Витамин В₁₅ (пантотеновая кислота)** препятствует развитию кожных заболеваний (дерматитов) и важен для нашего организма как катализатор всех процессов усвоения поступающих веществ.

К этой группе близок противоаллергический витамин — **никотиновая кислота (витамины РР)**, устойчивый к высоким температурам и хорошо растворимый в воде. Получение этого витамина из чая особенно важно для людей, постоянно питающихся очищенным рисом или кукурузой, в которых витамин РР почти полностью отсутствует. В чае его содержание исключительно велико.

Велико присутствие в чае **витамина С (аскорбиновой кислоты)**. В свежем чайном листе его в 4 раза больше, чем в соке лимона, однако при фабричной обработке значительная его часть теряется. Тем не менее, в готовом чае «аскорбинки» остается немало, особенно в зеленых и желтых чаях — раз в 10 больше, чем в черных.

При всем том основным витамином чая является **витамины Р (или С₂)**, который в комплексе с витамином С значительно усиливает эффективность аскорбиновой кислоты, способствует ее накоплению и задержанию в

организме. Этот витамин укрепляет стенки кровеносных сосудов, предотвращает внутренние кровоизлияния. По содержанию витамина Р чай не имеет себе равных в растительном мире, особенно зеленый чай. Выпивая 3—4 чашки чая хорошей крепости, мы обеспечиваем свой организм необходимой суточной дозой этого важного витамина.

Весьма важен содержащийся в чае **витамины К**, который способствует образованию в печени протромбина, крайне необходимого для поддержания нормальной свертываемости крови.

Белковые вещества составляют вместе со свободными аминокислотами 16—25% чайного листа и являются его важнейшей составной частью. Белками являются все ферменты они также служат источником аминокислот, которые возникают в процессе переработки чайного листа в готовый чай. Особенно богат белками зеленый чай. Белки не вредят ему, а вот повышенное присутствие их в черном чае ухудшает вкус и цвет настоя, поскольку они снижают содержание в нем танина и делают колер чая блеклым.

Кроме сказанного выше, для потребительских качеств чая немалое значение имеют **минеральные, неорганические, смолистые вещества**, а также **органические кислоты**. В чае обнаруживают от 4 до 7% минеральных и других неорганических веществ: соли железа, магний, марганец, натрий. Вместе с кремнием, калием, кальцием они важны для питания различных тканей нашего организма.

Чай содержит и другие металлы и неорганические вещества в виде микроэлементов, в том числе фтор, йод, медь, золото и др. Все они входят в состав сложных соединений, но, находясь в коллоидном состоянии, поддаются растворению в воде и выходят в чайный настой. Присутствуют в чае фосфор и калий, причем тем боль-

ше, чем выше сорт чая, а они важны для сердечно-сосудистой системы.

Смолистые вещества в чае представляют собой сложные по химическому составу спирты, смоляные кислоты и фенолы, но они еще мало изучены. Они играют в чае роль носителей и фиксаторов аромата. Высококачественные чаи отличаются большим их содержанием. Кроме того, смолы сообщают чаю некоторую клейкость, и это качество используется в случае его прессования.

Органические кислоты в чае присутствуют в виде шавелевой, лимонной, яблочной, янтарной, пировиноградной, фумаровой и двух-трех других. Они повышают пищевую и диетическую ценность чая как продукта потребления, но еще слабо исследованы.

Специалисты по производству чая отмечают также значение содержащихся в нем ферментов (энзимов), пектиновых веществ, глюкозидов, углеводов, которые играют существенную роль в процессе изготовления чая и при его хранении. Так, недостаток пектина в чае повышает



Традиционное английское чаепитие

его гигроскопичность и, следовательно, чай портится быстрее. Пектины также играют положительную роль при лечении желудочно-кишечных заболеваний. Углеводы, хотя и являются своего рода балластом в чае, в некоторой части также благотворны. Такие полезные углеводы, как сахароза, глюкоза, фруктоза, мальтоза (а их в чае от 1 до 4%), растворимы, они повышают антисклеротическое действие чайного напитка, тем более что обеспечивают и сохранение в чае витамина В.

Примечательно, что сложные химические процессы — окисления, взаимодействия, превращения одних веществ в другие — происходят не только в живом листе, но и после того, как он попал на фабрику, где его испытывают завяливанием, скручиванием, ферментацией, а также и тогда, когда лист превращен в сухую чайнику и в числе тысяч себе подобных хранится в банке где-нибудь на полке.

Мудрые китайцы прошлого рекомендовали «выдерживать» чай не менее года, чтобы он приобрел нужную кондицию, т.е. чтобы в нем, как в вине, при соответствующем хранении (подчеркнем это обстоятельство) состоялись химические процессы, улучшающие его ароматические и вкусовые свойства.

Все сказанное нужно рассматривать с учетом района произрастания чая, сезона и различных других природных условий, как и способа обработки. Но очевидно одно: природа так распорядилась, что передает нам через чайный лист очень ценные, причем самые разнообразные, вещества.

На сайтах Интернета можно найти сообщения ученых о том, как употребление чая способствует лечению, а также предупреждению ряда болезней. Особенно много такой информации на сайте www.tea-health.co.uk/th/factsheets, который поддерживается лондонским Советом по чаю и регулярно пополняется

новыми материалами. Не входя в подробности, отметим кратко следующие свидетельства медицинских авторитетов ряда стран, в том числе выводы, опирающиеся на результаты исследований многих клиник, прежде всего США и Британии.

Чай положительно влияет на нашу сосудистую систему, действуя на нее успокаивающим образом. Он снимает спазмы сосудов, расширяет их и тем самым облегчает процесс кровообращения, более того — нормализует кровяное давление.

Ряд исследований рассеял еще бытовавшие опасения того, что чай может быть противопоказан гипертоникам. При гипертонии катехины чая, поступающие в наш организм концентрированно, способствуют снижению кровяного давления, снимают головные боли и шум в ушах. А людям, предрасположенным к апоплексии или закупорке сосудов, особенно полезен зеленый чай: он поддерживает эластичность стенок сосудов, укрепляет их, предотвращает их проницаемость, снижая этим вероятность кровоизлияний.

Результаты клинических исследований, проводившихся англичанами, а также в США, Китае, Японии, Израиле, Нидерландах, Норвегии, Финляндии, других странах определенно указывают на снижение уровня холестерина в крови при увеличении потребления чайного напитка (до 5 и более чашек в день).

Согласно результатам исследований, высокое содержание в чае флавиноидов определенно ведет к снижению риска сердечных заболеваний. При этом было отмечено, что тому способствует и сам образ жизни, который характерен для любителей чая.

Широкое исследование, проведенное в Шанхае, показало, что регулярное употребление зеленого чая ведет к уменьшению риска рака гортани на 20% у мужчин и на 50% у женщин. В исследовании подчеркивалась важная

роль присутствующих в чае полифенолов и других антиоксидантов, которые создают защиту против рака. Сделан также вывод, что чай может защитить от развития рака поджелудочной железы и простаты.

Читаем в Интернете и такую информацию: «Профессор Винсент Маркс заявляет, что увеличение потребления чая всего на одну чашку в день может принести существенное улучшение здоровья нации, причем не в меньшей мере тем, что увеличит объем жидкости, потребляемой человеком». Это — одно из подтвержденных выводов многих медицинских авторитетов, что для здоровья человека требуется увеличение привычного многим весьма умеренного объема потребляемой жидкости: он должен быть никак не ниже **1,5 л на человека в сутки**.

В одном из сообщений находим объяснение, почему организму человека требуется много жидкости. Наше тело на 50–60% состоит из воды (на 70% — тело ребенка), $\frac{2}{3}$ которой входят в состав клеток, а $\frac{1}{3}$ циркулирует в составе крови и других жидкостей. Жидкость теряется организмом путем испарения через кожу и легкие и через испражнения, и это составляет в среднем 2,65 л в сутки: 0,5 л — через кожу, 0,6 л — через легкие, 0,15 л — через кал, 1,4 л — через мочу. Из этого следует, что оптимальным для здоровья является **потребление в сутки двух литров жидкости**.

Необходимо при этом учитывать, что потеря организмом жидкости возрастает в жару и в сильно отапливаемом помещении, при больших физических усилиях, особенно в спорте, когда обильное испарение происходит и через кожу, и через легкие. Однако механизм ощущения жажды, получающий сигнал при повышении концентрации соли в крови, обычно запаздывает. Поэтому не следует полагаться только на возникновение чувства жажды (см. сайт <www.teahealth.co.uk/th/health/pro/prof/dietics>).

Тут же находим мнение ученых о том, что даже англичане, увлеченно пьющие чай не одиножды в день, в своей массе все же страдают от обезвоживания организма. Это выражается в апатии, вялости, головных болях, а также — запорах, циститах. Рекомендуется не полагаться только на собственное ощущение жажды, а пользоваться всеми случаями, когда появляется возможность, чтобы выпить чашку чая или стакан простой воды.

Разъясняется также, что любой алкоголь, а также кофе действуют как диуретики (мочегонные средства), и при их употреблении организм активно обезвоживается. Чай, напротив, не оказывает такого действия, и, во всяком случае, выпитая чашка чая не требует пополнения жидкости в организме, как при приеме алкоголя и кофе. Дается убедительное объяснение «похмельной головы»: человек выпил очень много спиртного, не компенсируя при этом возникающее обезвоживание приемом достаточного количества обычной жидкости, и головная боль — реакция на обезвоживание.

Много информации стало поступать в последние годы от стоматологов, которые свидетельствуют, что регулярное употребление чая эффективно укрепляет наши зубы и десны, saniрует всю полость рта. С чаем, в котором высоко содержание фтора, мы получаем до 70% его нормы, необходимой для предупреждения кариеса зубов. Согласно результатам исследований д-ра Х. Грэма из Нью-Йорка, чай также помогает слюне сдерживать образование кислот и этим уменьшает воздействие на зубную эмаль, а прием чая с молоком служит хорошим источником кальция и небольших доз витаминов В₂ и В₆, марганца, калия, цинка.

Согласно заключению Европейского совета продовольственной информации, публиковавшемуся в 1999 г., 40 мг кофеина, присутствующего в среднем в чашке чая объемом 200 мл, не идет в сравнение с 64 мг кофеина в

такой же чашке быстрорастворимого кофе и тем более со 150 мг кофеина в чашке фильтрованного кофе объемом 150 мл. Вывод ясный: пейте в свое удовольствие чай и не бойтесь кофеина, норма которого в пределах 300 мг в сутки безвредна для подавляющего большинства людей. Тем более что кофеин не накапливается в организме, он быстро выводится из него естественным образом.

Сошлюсь попутно на книгу англичанки Дианы Розен «Зеленый чай», в которой со ссылками на традиции китайской медицины приводится много советов по использованию порошка и настоя зеленого чая в качестве увлажнителя кожи, маски на лицо, ванны, а также средства против грибковых заболеваний. Возьмем данные из российского сайта «lenta.ru». Со ссылкой на британского доктора Джона Вейсбургера говорится о том, что чай укрепляет кости, защищает организм от раковых клеток и от болезни сердечно-сосудистой системы.

Исследования британских ученых, результаты которых были опубликованы в 2000 г. в одном из номеров «American Journal of Clinical Nutrition», доказали, что чай помогает женщинам избежать частого осложнения периода менопаузы — остеопороза, приводящего к повышенной хрупкости костей. По словам авторов статьи, их данные свидетельствуют, что у 1134 любительниц чая, обследованных ими, остеопороз наблюдался относительно реже, чем у 122 противниц этого напитка.

В другом исследовании ученые выяснили, что у женщин, выпивающих не менее двух чашек чая в день, риск рака мочевыводящих путей на 40% ниже, а риск рака кишечника уменьшился еще заметней — на 68%. Всего в этом исследовании приняли участие 35 тыс. добровольцев, так что результаты можно считать показательными. Предполагается, что защитный эффект чая связан с полифенолами, веществами, защищающими генетический материал клетки от повреждений в 25 раз эффективнее,

чем витамин С. Предполагается, что те же механизмы лежат в основе защитного действия чая на сердце и сосуды. Естественные антиоксиданты чая, в частности полифенолы, предотвращают развитие атеросклероза сосудов сердца, т.е. самой частой причины инфаркта миокарда.

Не хотел бы создать впечатление, что российским знатокам чая совсем в новинку приведенные научные заключения. Ряд подобных данных от российских ученых приводился в известной книге «Чай» В.В. Похлебкина, а также в «Энциклопедии чая» Ю. Иванова. Дополню их следующей информацией.

Отмечая положительное воздействие чая на сердечно-сосудистую систему, следует обратить внимание на то, что имеющиеся в чае соли железа улучшают состав крови и повышают количество красных кровяных телец, а катехины чая активизируют деятельность печени и селезенки, помогают через эти органы обогащению крови витаминами.

Чай может служить эффективным средством предупреждения процессов образования камней печени, почек, мочевого пузыря. Это подтверждается образом жизни китайцев, постоянно потребляющих зеленый чай, которым почти неизвестны желчно- и мочекаменная болезни. Чай способствует накоплению витамина С в печени, почках, селезенке, надпочечниках, что облегчает работу этих органов у здоровых людей и излечиванию у больных. Очистительные свойства чая благотворно влияют на лимфатическую систему организма и, следовательно, чай может быть особенно рекомендован людям, склонным к заболеваниям лимфатических желез.

Давно замечено, что при потреблении чая количество вдыхаемого легкими воздуха и выдыхаемой углекислоты увеличивается, а это означает, что при чаепи-

тии дыхательный обмен идет интенсивнее (но не при употреблении кофе). В силу этого признано, что чай, бесспорно, эффективен при простудах и воспалениях органов дыхания как средство, стимулирующее дыхательный процесс, а также потоотделение. Подобным же образом чай стимулирует дыхание нашей кожи. Здесь также обнаруживается разница с кофе, который угнетает деятельность кожи, тогда как чай усиливает ее, поскольку содействует интенсивному потоотделению, причем не только механически, но и биохимически очищая и прочищая поры. Витамин В₂, присутствующий в чае, способствует повышению эластичности кожи, снимает сухость, а витамины Р и К укрепляют стенки мельчайших сосудов и придают коже приятный цвет, избавляют от подкожных кровоизлияний в виде покраснения или посинения отдельных участков кожи.

Чай может предотвращать и даже устранять небольшие кровоизлияния, кровотечения слизистых оболочек и десен. Китайцы используют крепкий зеленый чай при лечении кровоизлияний желудочно-кишечного тракта и головного мозга, а также при старческой хрупкости капилляров. На протяжении веков китайцам эмпирически было известно свойство чая предотвращать склероз и способствовать долголетию. Но в конце XX в. это было подтверждено биохимическими опытами на животных, которые показали, что чай, в особенности фуцзяньские, способны эффективно размывать и счищать жировой слой и тромбы в кровеносных сосудах, ликвидировать холестерин, а также поддерживать высокую концентрацию в организме витаминов Р, С и Е.

Таким образом, сошлись мнения китайцев многих поколений, англичан и россиян, всех ценителей чая: пейте этот редкостный напиток древности без оглядок, пейте на здоровье и будьте здоровы.

Чай как лекарство и как ритуал для здоровья

Знакомясь с заключениями ученых о полезных свойствах чая, мы понимаем, что на протяжении столетий люди эмпирически познавали их. Знали, что чай стимулирует жизнедеятельность организма, усиливает работоспособность, бодрит, снимает усталость. Поколения людей на личном опыте убеждались в этом, и свой опыт передавали детям, внукам. Согревая в холод и освежая в жару, утоляя жажду и помогая пищеварению, чай повышает энергию человека и в этом смысле действует также как средство, утоляющее голод. Не заменяя пищи, чай помогает человеку обходиться самой ее малостью («хлеба да чай») и сохранять при этом работоспособность. Способствуя усвоению пищи, чай облегчает весь процесс пищеварения и предотвращает заболевания пищеварительных органов.

Все это хорошо знакомо бывалым путешественникам, охотникам, геологам, морякам, которые непременно берут с собой такой малый по весу и объему, но весомый по силе продукт. Соответственно, чай еще в XIX в. был взят «на вооружение» в армиях ряда стран, включая Россию, как непременная часть рациона.

Часто забывают о том, что при отравлениях алкоголем, лекарствами или наркотиками нужно принять очень крепкий горячий чай с молоком и сахаром, при тошноте и позывах на рвоту — пожевать сухой зеленый чай, а при ожогах — приложить к пораженному месту растертый сухой чай. Многие годы испытанным средством от похмелья служит либо крепко заваренный чай с молоком и сахаром, либо столь же крепкий, но с лимоном. Давно известно, что чай благотворно влияет на обмен веществ в нашем организме, помогает в лечении цинги, а также внутренних кровоизлияний.

Китайцы с далекой древности считают, не без оснований, что чай способствует долголетию. В наши дни медицина подтверждает, что регулярное употребление чая поддерживает в организме стабильный уровень аминокислот и витаминов, что особенно важно в пожилом возрасте. Японские ученые в свою очередь указывают на то, что танцин чая гораздо эффективнее замедляет старение тканей человеческого организма, чем широко рекламируемый витамин E.

Обратимся к некоторым бытовым ситуациям, при которых стоит подумать о чае, прежде чем спешно искать новейшие лекарственные препараты сложных химических формул.

Чай для согревания и от простуды

Сильно озябший человек быстро придет в себя и расслабится, выпив не спеша горячий крепко заваренный черный чай с сахаром и молоком (или лимоном). Не будет лишним в такой ситуации заменить молоко на чайную, а то и столовую ложку ликера, бренди или водки — согревание ускорится. Чай поможет остановить развитие ангины, если пить его с медом и соком раздавленных в чашке ломтиков лимона. Также при простуде несколько чашек крепкого и очень сладкого чая почти сразу снимут неприятные ощущения от кашля и боли в горле. Врачи часто советуют больным пить много чая, причем с добавками меда, молока, малины, мяты, что не только облегчает дыхание, но и стимулирует деятельность всего организма человека, активизирует кровообращение и обмен веществ.

Известен старинный рецепт чая на случай переохлаждения или легкой простуды, который был помещен в «Энциклопедии православной кухни»: взять 3 части

крепкого чая, 1 часть меда и 1 часть подки. Все хорошо перемешать и довести до кипения. Пить небольшими порциями.

Чай для прохлады

Трудно назвать какой-либо другой напиток, который способен так утолить жажду и принести прохладу всему телу, как горячий крепкий чай.

Многие могут вспомнить подобные ситуации, когда выпитый горячий чай принес величайшее удовольствие: неспешное чаепитие после прогулки по жаре, после тяжелой физической работы «до седьмого пота» или после доброй баньки. Известны две «философии» относительно того, какой напиток, горячий или холодный в этом смысле лучше.

Как любитель и ценитель горячего чая выражу свое понимание первой «философии». Напомню, что именно горячий чай быстро и непосредственно вызывает реакцию кожи: раскрываются поры и начинается активное потоотделение, что и снижает температуру тела. Очищенные пор и активизация дыхания кожи, как и дыхания легкими, создает приятнейшее ощущение освобождения от тяжести и «распрямления» всего тела. В России, многих странах Западной Европы и на Востоке любят пить чай горячим и особенно — в жару.

Иное дело — американцы: у них своя история. На заре колонизации Нового Света они пили горячий чай, подобно своим отцам и праотцам в Англии, Ирландии, Голландии. Но век назад, как мы знаем, они увлеклись чаем со льдом, и теперь такой чай часто пьют дома, его подают в любом ресторане и закусочной. Некоторым из них даже трудно объяснить, почему полезно пить горячий чай тогда, когда «и без того жарко». Они называют

это парадоксом, не зная мудрого смысла русской поговорки: «Клин клином вышибают».

Сам я не раз пил в жару этот «американский чай», и получал от него большое удовольствие. Но все же, признаюсь, продолжаю считать, что для прохлады горячий чай много лучше.

Чай для бодрости

Тонизирующее действие чая обнаружили еще древние буддийские монахи, и это свойство на протяжении веков создавало ему славу «эликсира бодрости». Кофеманы могут возразить, что их любимый напиток также хорошо бодрит. Однако известно, что чашка кофе может взбодрить на час-два, после чего наступает спад, тогда как выпитый чай приносит бодрость на 5–6 часов, после чего бодрое состояние снижается постепенно.

Любопытно, что за последние десятилетия в некоторых странах, особенно в США, возросло число противников кофеина в любом виде, и по этой причине многие чайные компании готовят для потребителя ряд популярных и привычных сортов черного чая, освобождая этот чай от теина (кофеина чая). Более всего это — чай в пакетиках разовой заварки. Знаю по личным наблюдениям, что потребители, выпив чашечку декофеинированного чая, все равно ощущали после этого приятную бодрость. В этом можно видеть удивительное свойство чая: лишившись кофеина, который, будь то в чае или в кофе, возбуждает, чай сохраняет способность мягко бодрить.

Будет ошибочным думать, что тонизирующий эффект чайного напитка связан с его «калорийностью» — в 200 г этого напитка не более 16 калорий. Если, однако, добавить в него столовую ложку молока и кусочек саха-

ра, число калорий возрастет до сорока. В чашке крепкого чая со сливками и двумя кусочками сахара число калорий приблизится к ста.

Бодрость от чая мы ощущаем вследствие комплексного положительного действия всех его элементов на нашу сердечно-сосудистую, дыхательную, пищеварительную и нервную системы, что и снимает вялость, усталость, давая прилив сил. Чай стимулирует центральную нервную систему, увеличивается приток кислорода к клеткам головного мозга, причем этот происходит мягко, не перевозбуждая организм, как это бывает после приема кофе. За чаем, как мы обычно говорим, «проясняется голова»: повышается внимание, более четкой становится мысль, легче рождаются идеи и решения.

Добавим к сказанному, что пакетик качественного фирменного чая после заварки может послужить эффективным средством снятия усталости и напряжения глаз, особенно при чтении или при работе за компьютером. Для этого отжатый и остывший чайный пакетик следует приложить поочередно к одному и затем к другому глазу всего на несколько секунд, закрывая при этом глаза. Не стоит, однако, делать это слишком часто, поскольку чай сушит кожу, а также слегка окрашивает ее.

Чай для успокоения

Чай по своему влиянию на человека многогранен: он способен как ободрить, так и успокоить. Может даже кого-то расположить к крепкому сну, если выпить чашку сверхкрепкого чая. В отличие от кофе, который может только взбодрить, да и то ненадолго, чай широко действует на организм. Активизируя человека, он одновременно приносит ему успокоение, расслабление, душевное равновесие. Уже сам аромат свежесваренного чая

снимает возбужденное состояние, стимулирует сосудистую и дыхательную системы. Прием чайного напитка снимает спазмы сосудов, расширяет их и тем самым облегчает процесс кровообращения.

Для успокоения важную, а порой решающую роль играет обстановка, в которой мы сделали паузу и решили расслабиться, привести нервы в порядок за чашкой свежего ароматного чая.

Известно, что заядлые курильщики получают свое привычное удовольствие и расслабление не только от затяжки дымом сигареты, но и от самого переключения в иное состояние. Ныне и курильщики, зная о пагубности табака, могли бы перейти в «лигу чаевников» и найти вместе с ними этот самый «кайф»: не только в «затяжке» вкусным и ароматным настоем чая, но и в самой атмосфере чаепития.

Чай при гипотонии и гипертонии

В случаях гипотонии употребление свежесваренного черного чая, особенно утром, хорошо стимулирует мягкое повышение кровяного давления до оптимального, дает заряд бодрости порой на весь день. Полезные для гипотоников свойства широко распространенного черного чая известны многим, что породило суждения, будто бы в силу этого любой чай противопоказан гипертоникам.

Такое заблуждение, однако, не согласуется с многовековым опытом китайцев и японцев, веками изучавших целебные силы чайного листа, а в наше время его развеивают также свидетельства многих медицинских авторитетов. Во время чаепития витамин Р и катехины, присутствующие в напитке, поступают в организм концентрированно и способствуют реальному снижению

кровенного давления, снимают головную боль, шум в ушах. Чай при систематическом его употреблении помогает гипертоникам тем, что снижает содержание холестерина в крови, а следовательно, улучшает ее циркуляцию. Сам ритуал приема чая благоприятствует спокойному состоянию.

Те, кто привык к черному чаю, могут теперь пользоваться хорошими его сортами, произведенными и без кофеина, который может быть не на пользу гипертоникам. Наилучшими при гипертонии являются различные сорта красного и зеленого чая, которые весьма эффективны для снижения и нормализации кровяного давления.

В хорошем китайском магазине и на прилавках «Русской чайной компании» можно найти выбор таких чаев. Полезен при гипертонии фуцзяньский оолонг высшего качества «Черный дракон», выращенный и собранный по рецептам древней китайской медицины. Нормализует давление, он также способствует быстрому выведению жиров из организма, улучшает зрение, устраняет неприятный запах изо рта и в целом повышает сопротивляемость организма болезням. Хотя это недешевый продукт, но каждую порцию чая можно заливать до пяти раз.

Многие находят полезным чай оолонг и когда кровяное давление «скачет» ввиду меняющихся метеоусловий или по другим причинам.

Японские ученые рекомендуют зеленый чай хроническим гипертоникам даже как курс лечения. Сначала сухой зеленый чай споласкивают водой с температурой около 80 °С, снижая этим содержание в нем кофеина, и только потом заливают его немного остуженным кипятком для настаивания, которое может длиться до 8 мин. В готовый настой добавляют аскорбиновую кислоту (0,1 г на стакан), и принимают настой ежедневно после еды по одному стакану.

Чай при расстройстве желудка

Давно известно, что любой хорошо приготовленный чайный напиток при употреблении оказывает легкое антибактериальное воздействие на желудок и кишечник, создает защиту от вредных бактерий. Помогает он также пищеварению и лучшему усвоению пищи.

Этими прекрасными свойствами чая издавна пользуются китайцы и японцы, а с ними и другие народы. Подобным же образом прибегают к чаю, как к целебному продукту, при расстройстве желудка и просто неприятных ощущениях в желудке.

Обратим внимание на сильно выраженные бактерицидные свойства зеленого чая, особенно чая высоких сортов. Запомним также, что эти свойства сохраняются в готовом настое зеленого чая и день спустя после его приготовления, они даже повышаются. Зеленый чай служит эффективным средством лечения в случаях дизентерии: выздоровление наступает через несколько дней. Разумеется, в случае серьезного инфекционного заболевания или пищевого отравления необходимо, следуя строго рекомендациям врача, принимать соответствующие медицинские препараты. Ну, а после этого? Здесь чай — наш лучший и порой просто незаменимый помощник.

Хороший настой чая, черного или зеленого, выступает как особенно щадящий продукт и как продукт, который повышает энергетику человека, являясь, таким образом, средством утоления голода. Нужно признать, что при остром и длительном расстройстве желудка чай оказывается единственным продуктом питания, который больной может принимать. Нередко врач прописывает в качестве диеты принимать на протяжении нескольких дней только чай с сухарями.

А в случаях тошноты и позывов на рвоту знающий врач посоветует непременно пожевать несколько сухих чаинок.

Крепко заваренный и горячий черный чай с сахаром и молоком врач посоветует при отравлении алкоголем, лекарствами или наркотиками.

Чай при похмелье

Чай, как уже было сказано, хороший помощник при похмелье. После чрезмерного алкогольного насыщения организма стакан крепкого чая направляет на борьбу с ним все свои оздоровительные силы и при этом снимает состояние обезвоживания, вызванное алкоголем. Этот спасительный чай должен быть свежим, горячим и хорошо настоянным. Пить его следует с сахаром и молоком, но можно и с лимоном.

Также хорошо в таких случаях пожевать несколько сухих чайнок черного чая, что поможет избавиться от неприятного вкуса и запаха во рту.

А вообще-то — лучше поменьше пить спиртное и чаще искать удовольствие в хорошо приготовленном ароматном и вкусном чае.

Чай для лучшего пищеварения

Чай всеми своими свойствами помогает пищеварению и хорошему усвоению пищи, и это издревле было известно китайцам, японцам, корейцам, монголам. Англичане, большие знатоки чая и его полезных свойств, также часто сопровождают трапезу чаем, особенно — завтрак и легкий обед в рабочий перерыв.

В США чай со льдом и ломтиком лимона в высоком стакане ставят на стол почти в любом ресторане, и этот чай попивают время от времени на протяжении всей трапезы.

В России давно привычным стало пить чай, поедая бутерброд, пирожок или кекс, не говоря уже о неперменном стакане чая за завтраком или после обеда. Беда только в том, что часто спешат и глотают чай, еще не прожевав и не проглотив пищу, что вредно для самого процесса пищеварения. Глоток чая полезен тогда, когда пища уже перешла в пищевод, но не раньше.

Жизненный опыт привел многих к пониманию пользы чая для хорошего пищеварения. Он особенно активно помогает переваривать мучные изделия и крупы, жирную пищу. Важно, однако, вновь подчеркнуть, что делать глотки чая нужно с интервалами, чтобы он не вторгался сильно в функции слюны и пищеварительных соков собственного организма. Он им помогает, но не должен подменять.

Действие чая особенно полезно, когда в кишечнике накапливается много шлаков и токсинов, в частности, по причине заболевания печени или других органов. Некоторые сорта зеленого и красного чая, например, китайские и формозские оолонги, особенно хорошо очищают организм и благоприятствуют похудению.

И еще одно соображение в пользу чая за трапезой, высказываемое многими медицинскими авторитетами. Часто в силу обстоятельств или собственных привычек мы недополучаем суточный рацион жидкостей, который необходим для нормальной деятельности нашего организма. Это — не менее 1,5 л, а лучше — до 2 л в сутки. Уже только в силу этого еще один стакан чая к обеду или сам по себе будет во благо.

Некоторые люди опасаются пить чай, полагая, что он может вызвать запор. В действительности это не так: чай не только не ухудшает процесс пищеварения, но улучшает. Все же при склонности к запорам лучше пить чай «по-американски» холодным, добавляя в него немного свежего молока.

При колитах хорошие результаты дает клизма из остывшего до комнатной температуры настоя зеленого чая.

Нет причин избегать стакана чая при заболеваниях почек. Такие больные хорошо переносят чай и при хронических нефритах с проявлениями недостаточности почек. В этих случаях чай благотворно влияет на большое, снимая ощущение слабости и отсутствие аппетита. То же можно сказать и о случаях таких заболеваний, как хронический гепатит и цирроз печени.

Чай для десен и зубов

Стоматологи многих стран сходятся во мнении, что регулярное употребление чая эффективно укрепляет наши зубы и десны, saniрует всю полость рта. Чай богат фтором, и при регулярном приеме чая мы получаем до 70% его нормы, необходимой для предупреждения кариеса зубов. Присутствие в чае большого количества сахара, однако, снижает этот положительный эффект.

Прием чая с молоком служит хорошим источником кальция и в небольших дозах витаминов В₂ и В₆, марганца, калия, цинка и других веществ, важных для организма. Чай также помогает слюне сдерживать образование кислот и этим уменьшать их воздействие на зубную эмаль; он способен предотвращать и даже устранять небольшие кровоизлияния слизистых оболочек полости рта и десен.

Известно народное средство при зубной боли: набрать в рот крепкий настой зеленого чая с раздавленными в нем дольками чеснока и подержать его во рту подольше, пока не стихнет боль. При парадонтозе помогает долгое полоскание рта чайно-чесночным настоем. Для этого необходимо толченый зубчик чеснока и чайную ложку сухого чая залить стаканом крутого кипятка и настоять 20 минут.

Чай для кожи и при ожогах

Издавна китайцы используют порошок и настой зеленого чая в качестве увлажнителя кожи. Они умывают лицо настоем зеленого чая, что избавляет кожу от воспалений и прыщей, готовят чайные маски на лицо, ванны. Регулярные, на протяжении нескольких недель ванны из крепко заваренного зеленого чая позволяют избавиться от грибковых заболеваний кожи, в частности стоп. Китайцы в этих целях также кладут использованные и высушенные листья чая в чистые носки, которые хранятся в шкафу. При потливости рук и ног полезно сделать местные ванночки с крепким настоем черного чая.

Поговорите с индийскими и индонезийскими женщинами, знающими много секретов ухода за кожей и волосами, и они расскажут о тех случаях, когда чай оказывается прекрасным помощником, особенно в жарком климате. В частности, индийцы находят полезным споласкивать вымытые волосы теплым настоем черного или зеленого чая, протирать все тело холодным настоем черного чая, поясняя при этом, что такая процедура полезна для любой кожи.

Русские женщины знают также много вариантов оздоровления кожи лица путем применения различных масок. Например:

➤ Маску из чая и меда для смягчения сухой и вялой кожи готовят, смешав 100 г меда с 2 столовыми ложками настоя крепкого черного чая. Смесь наносят на лицо, держат 15 минут и смывают прохладной водой.

➤ Маску из чая, меда и овсяных хлопьев для подобных же целей готовят путем тщательного смешивания 1 столовой ложки настоя крепкого чая с 2 столовыми ложками овсяных хлопьев, 2 столовыми ложками воды и 1 чайной ложкой меда. Полученную массу прогревают на водяной бане, наносят на лицо, закрывают лицо по-

лотенцем. Через 20 минут маску снимают и споласкивают лицо водой.

➤ Маску из чая и муки, рекомендуемую для стареющей и морщинистой кожи, готовят путем смешивания 1 столовой ложки муки, 1 желтка и настоя крепкого чая в том объеме, чтобы получить массу густоты сметаны. Маску держат 20 минут, лицо умывают теплой водой и наносят питательный крем.

➤ Маска из чая и творога готовится смешиванием 2 чайных ложек обезжиренного творога с 1 чайной ложкой настоя крепкого чая, в которую добавляют 1/2 чайной ложки витаминизированного рыбьего жира или 1 чайную ложку льняного масла, а также растертую цедру лимона или апельсина. Массу тщательно перемешивают и накладывают на 10–15 минут, после чего смывают теплой водой.

Чай для волос

Уже говорилось, что женщины в Индии и Индонезии, отличающиеся прекрасными волосами, широко пользуются чаем при уходе за ними. Они готовят и специальные лосьоны с чаем. После мытья волос полезно ополоснуть их свежим настоем чая, приготовленного тем же способом, как и для питья. Более крепкая заварка чая поможет при сильном выпадении волос: ее следует втирать в кожу головы ежедневно в течение 10–14 дней.

➤ Чтобы избавиться от перхоти, следует смешать три компонента по 1 столовой ложке: крепкий настой чая, касторовое масло и водку. Смочить волосы полученной смесью и слегка втереть ее, через 2–3 часа смыть тщательно теплой водой и так повторять через день до устранения перхоти.

➤ Можно слегка осветлить волосы и придать им блеск составом из чая, ромашки, хны и водки. Следует поместить в кастрюлю 10 г сухого чая, 50 г сушеной ромашки, 40 г хны, залить 500 мл кипятка и прокипятить 5 минут. Остудив, влить 200 мл водки, поместить в закрытую посуду и дать настояться 3 дня. Полученным составом хорошо смочить чистые волосы и выдержать 30–40 минут, после чего вымыть волосы с мылом или шампунем. Эта процедура поможет и укреплению корней волос. Для лучшего блеска волос накиньте на просушенные волосы шарф чистого шелка и легкими движениями полируйте их в течение нескольких минут.

➤ Существует простой способ придать волосам медный оттенок. В стакане воды заварить 3 столовые ложки сухого чая и покипятить 20 минут, после чего хорошо процедить. Хорошо вымытые шампунем волосы смочить этим отваром на 20–30 минут, затем хорошо промыть.

Чай как помощник в хозяйстве

Чай, помимо всего сказанного выше, имеет различное хозяйственное применение.

Как сырье его используют в фармацевтической промышленности: извлекают из него натуральный кофеин, витамины С и Р. Экстракты чая используют как спазмолитическое и обезболивающее средство.

В косметике чайный настой включают в ряд красителей. Как отмечалось выше, в смеси с хной он придает волосам приятный золотисто-каштановый цвет, укрепляет корни волос и помогает избавиться от перхоти.

Чай помогает и в быту. Можно придать зеркалу красивый блеск, если промыть его крепким чайным настоем. Полезно положить на полку с чистыми носками мешочек с просушенными листьями спитого чая. А сделав

два таких мешочка и вложив их на несколько дней в пару ношенной обуви, вы избавитесь от запаха пота. Если после приема гостей осталась масса спитой чайной гущи, она поможет освежить и потоптанный гостями ковер. Вычистив ковер пылесосом, рассыпьте по нему влажные чайники и затем выметите их тщательно чистой щеткой.

Китайцы с древних времен, кроме всего прочего, гадали по чайникам, предсказывая человеку удачи и неудачи. Подобные гадания вошли в обиход некоторых народов Юго-Восточной Азии и одно время получили распространение также в России.

Чай для хорошего настроения

Рассматривая разнообразные свойства чая, вплоть до утилитарных, не следует все же забывать о главном достоинстве этого великолепного дара природы: чай способен дарить нам радость и создавать в любой момент чудесное настроение. Важно научиться пользоваться теми возможностями, которые он нам предоставляет.

Не беру на себя миссию «чайного гуру», но выскажу всего лишь несколько своих пожеланий, основанных на личном опыте. В жизни бывает много огорчений. Одни приносят нам грубые начальники или неуправляемые дети, другие — болезни и несчастья, третьи — те, что происходят по нашему собственному недомыслию, когда «бес попутал» либо «хорошая мысль пришла опосля». Можно долго расстраиваться и пребывать «в миноре», что лишь будет подтачивать силы, необходимые для преодоления невзгод. Того хуже — можно поставить перед собой бутылку и граненый стакан, что еще больше ослабит организм и волю.

Но есть простой, испытанный веками путь: вопреки всему создать перелом и хорошее настроение, которое с

нами и останется. Скромная баночка чая нам в том союзник и помощник. Всегда полезно держать дома маленькую упаковку любимого чая и регулярно обновлять ее для подобного случая. Другое пожелание: сделать из чаепития ритуал для здоровья и для настроения. Поясню, о чем идет речь.

Выше были даны подробные и строгие описания самой процедуры приготовления чая: выбора воды и посуды, режимы кипячения воды, заваривания и настаивания чая для разных типов и сортов. Кажущаяся простота всех этих действий часто провоцирует беспечное поведение в момент, когда необходимо сосредоточиться и успеть прервать начальное кипение воды, затем немедленно залить ее в уже прогретый чайник с засыпанным в него чаем, а также в тот краткий период, когда требуется точно выдержать время настаивания чая. Невниманье и беспечность приведут к тому, что даже отборный чай окажется либо безнадежно погублен «мертвой» водой, либо прогоркнет, а то и запахнет «веником».

Однако если чай приготовлен **правильно**, он раскроет нам всю свою благодать, лишь бы относились к нему с должным вниманием. Сама процедура приготовления чая, требующая большого внимания, сосредоточивает нас на нем, отвлекает от всего суетного и становится действенной целебной процедурой психотерапии. Нужно только поверить в нее.

Ритуал начинается уже тогда, когда во время кипячения воды мы открыли чайницу и вдохнули аромат сухого чая, рассмотрели чайники и подумали о далекой, часто неведомой плантации, где ранним утром пальцы неведомых рук проворно и неустанно обламывали хрупкие побеги, тянущиеся к восходящему солнцу. И к нам они дошли, донеся свежесть и аромат своей родной плантации.

Заливая кипятком в чайник с этими чайниками, мы начинаем полнее ощущать их аромат и сполна вдыхаем его,

разливая чай по чашкам. Любуемся цветом настоя и пузырьками, сбивающимися на поверхности к краям чашки, а то и случайно «заблудившейся» чайинкой, которая еще не знает, плыть ли ей куда-либо или идти на дно. Мы создаем для себя и на свой вкус собственную «чайную церемонию».

Надеюсь, простят меня те, кто найдет этот пассаж сентиментальным, просто хотелось бы убедить в том, что настроение можно поднимать уже тогда, когда готовишь чай. А если затем мы пьем чай в приятной компании, то это — запоминающийся праздник.

9. ЧАЙНЫЙ ЭТИКЕТ

Традиционный русский чай

История чая, начиная с Древнего Китая, свидетельствует, что чай усладил не только одиноко молящихся монахов или поэтов-отшельников, но служил прекрасным средством общения людей. Именно в те далекие времена были оценены возможности, которые дает чай, чтобы через церемонию его приготовления, а затем дегустации, провести интересную беседу, ближе узнать друг друга и внести гармонию в отношения.

Общение за чаепитием сближает людей, благотворно влияет на родственные связи и отношения соседей либо сослуживцев, расширяет круг друзей. При этом хозяин или хозяйка могут блеснуть за чаем каким-либо своим художественным произведением или особенным домашним угощением.

Это достоинство чая сполна оценили в России. Как отмечалось в начале книги, чаепитие стало русской традицией со времен царя Алексея Михайловича, заняв значимое место в повседневной жизни и селян, и горожан, господ и крепостных, утомленных жизнью аристократов и бедных студентов. Чай непременно подавали в светских салонах и клубах, в трактирах и на почтовых станциях, на базарах и ярмарках.

Русская интеллигенция XIX—XX вв. часто собиралась за чайным столом вокруг самовара, и эти «чайные посиделки», иногда с музыкой, пением и стихами, длились порой за полночь. А гости всегда были благодарны хозяйке за радушие. Чай — само воплощение душевного человеческого гостеприимства. Маленькая коробочка чая, скромно уместившаяся где-либо на полке шкафа, в нужную минуту может оказаться в цен-

тре внимания целой компании людей, обогреть их, обаять своим легким ненавязчивым ароматом и создать запоминающуюся атмосферу душевного равновесия и взаимного расположения. Важно знать основные элементы того, что можно назвать чайным этикетом или ритуалом. Из далеких времен до нас дошли слова Конфуция, который, нужно отметить, был большим поклонником чая: «Прямота без ритуала приводит к грубости».

В современных публикациях можно найти много рекомендаций, как вести себя в обществе и за столом, в том числе чайным. Здесь они будут изложены лишь кратко и для конкретных ситуаций. Приведу рекомендации по организации домашнего чайного стола, основанные на русских традициях, которые были помещены в книге Г.В. Лавреновой «Лечение чаем», содержащей много полезных сведений об оздоровительных свойствах чая и различных сборов лечебных трав.

- Для чаепития годится любое время дня, — поясняет Галина Владимировна, — чай можно подать на завтрак, полдник или ужин. Летом можно подать чай с мороженым, зимой — приготовить чайный пунш. Чай можно выпить в чистом виде, с молоком или сливками, с лимоном или с кусочком душистой антоновки. Зимой можно предложить к чаю ром или коньяк.
- К чаю подают варенье, конфеты, сладости, печенье, выпечку.
- Для вечернего чая, иногда заменяющего ужин, стол накрывается цветной скатертью. Самовар или чайник с кипятком ставят на маленький столик, вплотную придвигают к краю стола, у которого сидит хозяйка, разливающая чай. У этого же края располагают чайную посуду — чашки, стаканы, чайные ложки.



К. Коровин. За чаем

- В центре стола ставят вазы с вареньем и конфетами. Около ваз — накрытые салфетками сахарницы с печеньем, возле них — тарелочки с тонко нарезанным лимоном, графины с фруктовыми и ягодными соками, коньяк, сливки или молоко, сахар и розетки для варенья. К такому столу хорошо подать десертное вино.
- Если чай заменяет легкий ужин, надо разместить на столе масленки со сливочным маслом, тарелки с ветчиной, сыром, холодной телятиной и другими продуктами, годными для приготовления бутербродов.
- Графины с фруктовыми и ягодными соками, вино или коньяк размещают равномерно по всему столу.
- Для каждого члена семьи или гостя кладут чайную салфетку. Слева от тарелки следует положить десертную вилку, а справа — десертный нож.

Приводя дословно эти рекомендации замечу, что они весьма незамысловаты, как и весь российский чайный этикет, которому присуща неформальность и демократичность.

Классика чая англичан

В западном мире законодателями чайного ритуала многие годы были англичане. Определялись время встречи за чаем, которое следовало непременно соблюдать, форма одежды. Строгими были правила сервировки стола, набора угощений. Приглашения на прием за чаем, часто с указанием события, которому посвящен прием, рассылались заблаговременно и требовали ответа, с тем чтобы хозяйка заранее могла знать состав участников приема.

Приемы за чаем сильно различаются в зависимости от их участников и назначения.

Глава о чае у англичан содержала краткий рассказ о светских «дамских посиделках», устраиваемых в конце дня по примеру Анны, седьмой герцогини Бедфордской, которой трудно было дожидаться обеда вечером. Такие чаи с изысканными бутербродами, пирожными, сладостями, а также парадом нарядов служили своего рода дискуссионным клубом на темы светской жизни и проходили вполне непринужденно, хотя сама королева Вик-



Чайная в Англии

тория подавала время от времени знаки, регламентирующие поведение дам и молодых девушек.

Иными были деловые беседы мужчин за чаем и банкеты-чаи для смешанного общества, устраиваемые по какому-либо случаю. Чай там подавался без лишних угощений и больше при-

существовал, нежели доминировал. Правила, касающиеся определенной в приглашении одежды, времени прихода и ухода четко соблюдались.

Большим знатоком английских традиций чаепития является Джейн Петтигрю, эксперт Британского совета чая и автор многих публикаций о чае. В частности, в 2001 г. в свет вышло ее исследование «Социальная история чая», богато иллюстрированное редкими документами, картинками, плакатами, фотографиями, отображающими культ чая в истории англичан. Джейн Петтигрю не один год готовила материалы о классическом английском этикете чая, многие нормы которого были определены еще в XIX в. королевой Викторией. Бесспорно, в Британии светский этикет чая формировался многими поколениями англичан высшего круга и стал «классическим». Его отличают изысканность и в то же время простота, о чем убедительно пишет специально для данной книги Джейн Петтигрю.

«Когда чай впервые появился в Англии в конце 50-х годов XVII столетия, цена его была столь высока, что только члены королевской семьи, аристократы и высшие государственные чиновники могли позволить себе покупать его. По этой причине чай подавали только в королевских дворцах да фамильных замках и имениях. С чаем стал ассоциироваться сам элегантный стиль жизни в этих помещениях, наполненных невероятно дорогими предметами убранства, с роскошными декоративными тканями, изящной восточной посудой, искусно выделанными предметами из серебра, как и нарядами их обитателей, облаченных в лучшие китайские шелка. Соответственно — и с правилами светского этикета на все случаи жизни. Манеры чаепития

в таком обществе формировались так, чтобы приличествовать установившимся в нем правилам.

Поскольку чай был слишком дорогим, чтобы доверять его слугам, хозяйка или хозяин лично демонстрировали гостям его сухую россыпь в изящных китайских чайницах, как и фарфоровую посуду к чаю, чайник, чайные плоскочки и другие предметы из далекого Китая, которые расставлялись на полках в специальной комнате, предназначенной для чаепития.

В те времена чай, этот новый для европейцев продукт экзотического восточного растения, никак не мог рассматриваться как рядовой предмет потребления, место которого где-то на полочке в кухне рядом с мукой и солью. Напротив, его выставляли напоказ с великой гордостью, чтобы показать всем, сколь богато живет семейство и следует последней моде, регулярно наслаждаясь чашечкой чая.

Соответственно порцию чая отмеряла сама хозяйка дома (или хозяин), она же и заваривала чай, засыпая его в китайский керамический чайничек и заливая кипятком из большого серебряного чайника. Роль слуг сводилась только к тому, чтобы расставить должным образом мебель и посуду, чашечки, блюдечки, ложечки, сахар, щипчики для сахара, изящный серебряный чайник для кипятка с горелкой внизу для подогрева, да принести в специальной емкости уже вскипяченную на кухне воду.

Процедура заваривания чая начиналась после того, как гости и члены семьи рассядутся в удобных креслах, шезлонгах, на диванах. Заваренный чай хозяйка разливала по крохотным китай-

ским плоскам, на смену которым пришли позже чашечки английского производства, и передавала их элегантно в руки каждого из присутствующих. У всех рядом был какой-либо небольшой столик, на него и ставили плоску или чашку с чаем. Новую порцию чая подливала также сама хозяйка. Чай пили, держа блюдце в одной руке и поднося чашку аккуратно ко рту другой рукой.

На таких чаепитиях подавались в качестве закуски только тонкие ломтики хлеба с маслом, причем очень аккуратные и миниатюрные, с тем, чтобы они не испачкали руки или перчатки.

Ныне, чуть ли не триста лет спустя, чайный этикет в Британии остается почти таким же. Разумеется, в наше время чай не является дорогостоящим продуктом, и его более не демонстрируют в гостиной или столовой, выставляя напоказ в экзотической чайнице или еще какой диковинной посуде, а хранят и заваривают на кухне.

В то же время гости, как и раньше, рассаживаются по креслам и диванам. Около каждого сидящего удобно расположены маленькие столики, на которых можно поместить чашку с блюдцем, и хозяйка либо хозяин полностью берут на себя заботу о том, чтобы заваривать чай и разливать его по чашкам, предлагая присутствующим также молоко и сахар. Гости берут одной рукой со столика чашку с блюдцем, другой аккуратно подносят чашку с чаем к губам и наслаждаются напитком. При этом иногда, держа в руке чашку, оттопыривают мизинец, как это делали предки во времена, когда ча-

печки были столь малы, что на ней не могли уместиться все пальцы руки.

На смену прежним, миниатюрным ломтикам хлеба с маслом пришли сэндвичи и свежая выпечка (scones), но и они, как и разные сладости к чаю, изящны и миниатюрны («Викторианская эпоха» оставила память о кулинарных рецептах приготовления изящных и не пачкающих сэндвичей, которые «удобно брать, не снимая перчатку»).

Послеполуденный чай и по сей день остается элегантным ритуалом, участники которого демонстрируют лучшие манеры, ведут совершенно беспечные беседы, пробуя изредка угощения и неспешно поднося к губам чашку хорошего китайского или английского фарфора с прекрасным заваренным чаем высокого сорта».

«Когда мы, — заключает Джейн Петтигрю, — участвуем в этой наполненной изяществом церемонии, мы осознаем всю прелесть того, как традиции чаепития и чайный этикет вместе со всем его ритуалом приближают нас к пониманию тех, кто впервые наслаждался этим освежающим напитком почти 350 лет тому назад».

Добавлю к сказанному, что английские чайные традиции столь популярны в мире, что Джейн Петтигрю за последнее десятилетие демонстрировала английский чайный этикет в нескольких десятках стран. В январе 2003 г. свой «мастер-класс по чаю» она проводила и в нескольких гостиницах Москвы. Одновременно убедительно показала достоинства свежей выпечки к чаю (знаменитые английские «сконс», упоминавшиеся выше), которые особенно хороши к чашке утреннего чая с молоком — чая «по-английски».

Правила чаепития американцев

Современная жизнь упростила многие светские правила тех времен, когда англичане были законодателями «чайных ритуалов». В наши дни в Америке и многих других странах приглашения на чай очень часто делают по телефону, факсу или электронной почте, хотя существование правил этикета сохраняется.

Если вас пригласили, необходимо сообщить о своем согласии либо невозможности участия. Прийти вовремя и в подобающем виде, да не вздумать привести с собой кого-либо еще, не обговорив такую возможность с приглашающим лицом. Одежда всегда должна приличествовать тому обществу, в которое пригласили.

С конца XX в. при большой занятости людей делами в Нью-Йорке, Чикаго, Вашингтоне, других крупных центрах США входит в практику замена делового ланча или обеда «деловым чаем» (Business Tea). Происходит это, как правило, в солидном ресторане или в крупной гостинице, где, бывает, и ведутся деловые переговоры.

Директор Школы протокола Вашингтона Дороти Джонсон опубликовала в 1998 г. специальную книгу-пособие «Чай и этикет», в которой излагает важные, как она считает, для американцев правила поведения на приеме-чае. Приведу некоторые из них, пусть даже если не все будут интересны.

- Попробуйте хотя бы понемногу все, что предлагается во время чая.
- Старайтесь не разговаривать с полным ртом, а посему откусывайте небольшие кусочки.
- Подносите чашку с чаем ко рту только после того, как вы проглотили пищу.
- Когда пьете чай, смотрите в чашку, а не поверх чашки.

- Если вы ненадолго выходите из-за стола, кладите салфетку на ваш стул.
- Закончив трапезу, поместите нож и вилку вместе так, чтобы на тарелке, как на часах, они лежали как 10:20, т.е. ручками на 10 часах, а остриями на 20 минутах. Изложу ее рекомендации из категории «Faux Pas», т.е. того, что не следует делать.

- Не кладите на стол, где пища, свои вещи, такие как ключи, очки, перчатки, шляпы.
- Не перегружайте свою вилку, когда принимаете за чаем пищу.
- Не жуйте с открытым ртом и не облизывайте губы.
- Не трогайте свое лицо и голову во время чая.
- Не загромождайте чашку чрезмерно, когда пьете чай.
- Не пытайтесь в присутствии других вынимать застрявший между зубами кусочек.
- Не жестикулируйте во время чая ножом, вилкой или ложкой.
- Не говорите во время чая о том, какой продукт вы любите или не любите.
- Не тянитесь через стол или через соседа за чем-то; попросите передать нужное вам того, кому это сподручно.
- Не отодвигайте от себя свою тарелку по завершении чая.
- Не кладите свою салфетку на стол до того, когда вы готовы покинуть его.

Допускаю, что какие-либо из приведенных рекомендаций покажутся банальными или небесспорными. Но это — Школа протокола Вашингтона, и ее кодекс поведения следует, по крайней мере, учитывать и уважать. А при взаимном уважении любая встреча за чаем будет в радость и на пользу.

Многое из того, что сказано выше, относится и к случаям, когда чай предлагают на приемах типа «шведского стола», когда гости свободно перемещаются по залам, подходят к стойкам с напитками и угощениями, а также могут садиться за отдельные, подчас уже сервированные столики, чтобы сядя поесть и выпить чая.

Из тех же рекомендаций Дороти Джонсон выделю несколько.

- Поданную на приеме чашку с чаем следует держать достаточно высоко, чтобы расстояние между чашкой и блюдцем было не слишком велико, когда вы чашку подносите ко рту.
- Если вы стоите, не поднимайте чашку со стола без блюда.
- Не стучите ложкой по чашке, размешивая чай; не оставяйте ложку в чашке и кладите ложку на блюдце с дальней от вас стороны ручкой — к ручке чашки.
- После того как вы попили чай, не кладите использованные чайные предметы и салфетку на стол, где подают чай или где стоят угощения.
- Если у вас в одной руке тарелка с угощениями, а в другой чай, найдите место, чтобы сесть рядом со столиком, и чай поставьте на столик, а тарелку с угощениями держите над коленями; когда станете пить чай, поставьте эту тарелку на столик либо на колени.
- Если чай пролился из чашки на блюдце, промокните его бумажной салфеткой и подыщите соответствующее место, куда выбросить мокрую салфетку.
- Салфетка, когда сидите, должна быть на коленях; рот салфеткой промокайте, но не трите, не вытирайте нос.
- Если выбрали чай с лимоном (это должен быть кружочек, а не ломтик), положите в чай сначала сахар, а затем лимон, поскольку лимон в чае сдерживает рас-

творение сахара; не давите ложкой лимон в чашке и не вынимайте его из чашки.

- Не смущайтесь добавлять молоко в чай, а не наоборот: это позволит вам оценить прежде крепость чая (здесь американский протокол входит в вопиющее противоречие с английской традицией!).

При всем сказанном должен подчеркнуть, что протокольные правила не должны мешать нам на приеме насладиться хорошим чаем и угощениями, а главное — хорошим обществом, ради которого и устроен чай.

Дипломатия и чай

Существует много рекомендаций на тему организации переговоров — деловых, дипломатических, государственных. Могу также вспомнить много случаев своего участия в таких переговорах, причем в разных странах Запада и Востока. Не стал бы формулировать строгие каноны, тем более унифицированные правила, поскольку главным всегда является учет конкретных участников переговоров и конкретной обстановки. Считаю важным следующее.

В современном мире редкая деловая беседа, тем более официальные переговоры обходятся без хотя бы символического угощения. Это касается встреч любого уровня, причем практически в любой стране мира. Угощение — это элементарное проявление уважения и гостеприимства. Наиболее универсальным и одновременно элегантным, гармонирующим с самой процедурой беседы либо переговоров угощением является чай, для желающих — также кофе.

При подготовке официальной встречи или переговоров важно выяснить хотя бы предположительно вкусы

и привычки партнеров, чтобы определить для себя, какой чай, кофе и иной напиток может быть приятен гостям, и соответственно припасти все заблаговременно. Могу сказать уверенно, что универсальным для большинства случаев будет чай сортов «Английский завтрак», «Липтон», «Ассам», «Дарджилинг». Полезным будет иметь для выбора качественный зеленый чай, лучше «Зеленый порошок». Малоподходящими будут те или иные ароматизированные чаи.

Перед началом переговоров или в момент раскладки следует выяснить у их участников (лучше прибегнуть к содействию одного из младших сотрудников) пожелания в выборе чая или кофе, после чего без промедления приготовить напитки и поставить их перед каждым, положив рядом салфетку.

Традиционно повсюду чай подают в посуде хорошего фарфора и, где возможно, национального колорита. В России этим требованиям отвечают лучшие чайные сервизы ЛФЗ, а в некоторых случаях такой колорит можно создать, предложив чай в изящных русских подстаканниках.

Перед этим следует разместить на столе, не создавая помех пользованию деловыми бумагами, приборы с сахаром, молоком, лимоном, печеньем, другими угощениями, приготовленными заранее. Предусмотреть возможность повторного угощения присутствующих напитками и кулинарными изделиями.

На столе должны быть равномерно размещены бутылки с родниковой или минеральной водой, которая особенно может быть кстати для тех, кто пьет кофе. Известно, что кофе, как и вино, обезвоживает организм и ему требуется вовремя восстановление баланса жидкости. Кроме того, в наше время для некоторых стало привычкой пользоваться только чистой водой, избегая других напитков.

В ряде случаев при проведении переговоров чай устраивают в отдельном помещении. Чаепитие, таким образом, служит удобной паузой, позволяющей снять напряжение, а также провести неформальный обмен мнениями. Участники переговоров обычно стоя пьют чай или кофе, перемещаясь свободно с чайным прибором в руке по помещению.

Все это выглядит банально просто. Однако жизнь показывает, что даже в простых действиях часто случаются досадные сбои. Поэтому вспомогательный персонал должен каждый раз проводить краткую предварительную сверку и репетицию. Важно также предусмотреть, чтобы участники переговоров смогли быстро сориентироваться, где можно вымыть руки. Полезно учитывать, что народы Азии любят зеленый чай, а также то, что мусульмане в период ежегодного поста в дневное время не принимают никакой пищи, даже чая.

Отмечу, что в Китае на встречах с главами иностранных государств и правительств, как и другими высокими гостями, подают настой лучших сортов белого, желтого, зеленого чая. Нередко устраивают для гостя церемонию чая «Кун-фу», разливая элитный чай по крохотным чашечкам. Зеленый чай присутствует на всех деловых встречах.

Многие высокие гости, посещающие Японию, проходят ритуал традиционной чайной церемонии «Тя-но ю», организуемой в специальном чайном домике. Там угощают обычно взбитым в кашичу чаем «матя», приготовленным из растертых в порошок молодых листиков особо ценного чая «гукоро» с высокогорных плантаций Удзи. На деловых встречах и переговорах могут подать настой особенно дорогого сорта чая «сенча».

А королева Елизавета II, принимая высокого гостя в Букингемском дворце или в Виндзорском замке, непременно предлагает ему чай, иногда лично разливает его

по чашкам, подчеркивая этим, что чай — вполне королевское дело. Угощает она, разумеется, традиционным английским чаем с молоком, и сервирован чай в фарфоре изысканного английского исполнения.

Изложенное может вполне ориентировать и в отношении организации чая у себя дома: для особого гостя либо для близких и друзей. Во всех случаях встреча за чаем станет событием, если она организована изящно. Неплохо помнить о том, что взаимоотношения даже близко знакомых людей и родных всегда теплее, когда в любой обстановке соблюдаются правила хорошего тона. А хорошо приготовленный чай, тем более, особенного сорта, создает необходимую атмосферу.

Жизнь многих поколений показала, что чай способен служить выразительным средством проявления гостеприимства. У россиян, как и у многих других народов, принято в любое время предложить гостю и даже незнакомому человеку, если он зашел в дом, чашку чая. Этот «язык чая» понятен повсюду в мире, свидетельством чего служит и весь рассказ о чае в данной книге.

«Ти брейк» на работе

Пусть это не звучит лозунгом, но: преуспевающие люди пьют чай! А вернее будет сказать, те, кто пьет чай, чувствуют себя уверенно в своих замыслах и делах. Британский чайный совет не раз публиковал результаты исследований, проводившихся психологами, которые показывают, что производительность работников, во время перерыва пьющих чай, выше производительности тех, кто употребляет другие напитки.

Кто будет спорить, что на любой работе и в любом месте полезны «паузы» и «отключения», которые позволяют человеку снять напряжение и восстановить силы

Общий указатель

для нового рабочего порыва?! В Англии, а затем в Америке и ряде других стран со временем утвердилось понятие «ти брейк», что переводится как «перерыв на чай». В Советском Союзе такой перерыв в работе называли больше «перекуром», и использовали его буквально для того, чтобы покурить, хотя также пили чай. Суть одна: отключение и восстановление сил, получение заряда положительных эмоций от интересного разговора и общения.

Нравы меняются, и курильщики все больше осознают вред от курения, а для чая открываются новые возможности ободрить и оздоровить трудящийся народ. Перерыв на чай в полном смысле этого слова, а не «на перекур», должен стать законным звеном рабочего распорядка, и плох тот начальник, который отнесется к нему с пренебрежением.

Стоит помнить также, что любому человеку, исполняющему любую работу, при всех обстоятельствах необходимо принимать минимальную дозу жидкости, причем периодически на протяжении рабочего дня. Одно это служит важным залогом нормального состояния человеческого организма. Некоторые могут постоянно держать при себе бутылированную воду. Однако свежесваренный чай да еще отвлекающий от рутины живой разговор ничем не заменишь. А производственные результаты будут, несомненно, выше.

Желаю приятного чаепития: с наслаждением, регулярно, при любых обстоятельствах!

А

- австралийский чай 268
- австрийский чай 189
- «Аджио», фирменная марка чая 69, 72, 83
- азербайджанский чай 261
- Азорские острова и чай 33
- «Акбар», фирменная марка чая 77, 83–85
- алкалоиды чая 271–273
- американский чай 229, 231, 236
- аминокислоты в чае 237, 271, 273, 287
- английский чай 74, 105, 107, 108, 308
- «Ангел», фирменная марка чая 81, 83
- «Английский завтрак», сорт чая 67, 68, 110, 135, 138, 155, 169, 180, 229, 290, 313
- анис обыкновенный 190, 191, 257, 268
- Анна, герцогиня Бедфордская 71, 75
- Аньхой, провинция Китая 24, 48, 50, 54, 110
- апельсин 51, 75, 101, 102, 139, 142, 144, 145, 182, 229, 230
- аргентинский чай 24, 234
- ароматизированные чаи 97, 99, 101, 229, 313
- «Ассам», сорт индийского чая 27, 69, 70, 81, 86, 106, 109, 110, 120, 313
- Ассам, чайный район Индии 14, 15, 27, 28, 67, 69, 93, 98, 173, 246, 247

- афганский чай 248, 260, 261
- африканский чай 262
- «Ахмад», фирменная марка чая 48, 56, 68, 70, 73, 74, 76, 77, 81, 83, 85

Б

- Баев Михаил, автор 7
- Бальзак Оноре де, писатель 186
- Бангладеш и чай 33, 245, 247
- «Банча», сорт японского чая 52, 65
- белковые вещества чая 275
- белый (желтый) чай 55, 57, 58, 102, 198
- бергамот, масло 69, 72, 73, 75, 82, 85, 98, 102, 103, 105, 111, 142, 169
- «Беседа», фирменная марка чая 80, 83, 87, 145, 185, 214
- «Бигелоу», фирменная марка чая 73
- бленд чая 68
- Блечинден, английский торговец 226
- Блок Александр, поэт 206
- Богданов-Бельский Н.П., художник 205
- «Бодрошь», фирменная марка чая 83, 97
- болливийский чай 234
- «Бомонд», фирменная марка чая 83, 109
- «Бостонское чаепитие» 224, 225
- Боткинны, российские купцы 197, 198, 207
- бразилский чай 35, 46, 82, 235

Брокен Оранж Пеко, категория чая 40, 42, 74
• Брук Бонд», фирменная марка и сорт чая 80, 83, 86, 89, 145, 185
Булгаков М.А., писатель 208
быстрорастворимый чай 144, 146

В

ванилин 191
Великие Моголы, правители Индии 246
Великобритания (Англия) 6, 26, 35, 43, 53, 70, 72, 74, 106, 120, 127, 138, 165, 169, 172, 174, 176, 178, 181, 186, 189, 190, 191, 222–224, 286, 305, 316
Виктория, английская королева 110, 176, 183, 304
витамины в чае 271, 273, 283, 297
вода для чая 124
Волосков А.Я., художник 205
«Восточный Купец», фирменная марка чая 81, 83, 87, 89
Всемирный фестиваль чая в Москве 211
«Высоцкий», фирменная марка чая 84
вьетнамский чай 255

Г

Галле, чайный район Шри-Ланки 30, 102
гайвань, китайский сосуд для чая 134, 153
Гарвей Томас, лондонский торговец 165
гвоздика 193, 215–217, 220, 255, 256, 258, 259
• Геммайча», сорт японского чая 52, 65
• Гёкуро», сорт японского чая 17, 26, 52, 63–65, 104

гибискус (суданская роза) 9, 98, 101
Гидировский В.Г., писатель 204
Гоголь Н.В., писатель 203
• Гокал», фирменная марка чая 83, 89, 116
голландский чай 190, 191
Гончаров И.А., писатель 202
• Гордон», фирменная марка чая 83
границы чая 25, 38–42, 56, 60, 69, 120, 121, 141
• Гранд», фирменная марка чая 72, 73, 80, 81, 83, 90, 91, 167
гранулированный чай 36, 82, 120, 130
• Граф Грей» (Эрл Грей), сорт чая 72–75, 85, 86, 93, 94, 101, 105, 106, 109, 110, 180, 191, 229–231
Грей, английский граф 72
грот, английский напиток 140, 181, 182
грузинский чай 32, 36, 80, 209, 232, 250, 251, 252, 262
Гуанчжоу (Кантон), Китай 36
Гупт, династия в Индии 245

Д

• Дали», фирменная марка чая 83
Данилевский Г.П., писатель 196
• Дарджилинг», сорт чая 69, 70–72, 81, 86, 94, 104, 106, 109, 110, 113, 176, 180, 192, 230, 231, 257, 313
Дарджилинг, чайный район Индии 27, 28, 76, 88, 89, 98, 118, 173, 231
датский чай 103
• Джаф Ти», фирменная марка чая 83, 91
• Джефферджи Брэзерс», чаеккомпания 91

• Джексон оф Пикадилли», фирменная марка чая 84
Джонсон Дороти, автор. США 231, 309, 311
дзэн-буддизм в Японии 51, 159
Дзёо Такэно, японский мастер чая 159
• Дилма», фирменная марка чая 48, 74, 77, 80, 81, 83, 92
Димбула, чайный район Шри-Ланки 30, 78, 99, 100, 102, 107
Диккенс Чарльз, писатель 107, 169
Дмитриев Н.Д., художник 205
добавки в чай 8, 47, 56, 72, 73, 75, 82, 92, 98, 112–114, 141, 142, 144, 146, 164, 180, 182, 231, 232, 241, 250, 285
дубильные вещества чая 271
Дурьдин С.П., русский просветитель 197, 198, 207
душица 218

Е

египетский чай 266, 268
Екатерина II, императрица 47, 176, 200
Елизавета I, королева Англии 167
Елизавета II, королева Великобритании и Северной Ирландии 177, 314
Елизавета Петровна, императрица 200

Ж

жасмин и чай 14, 44, 47, 50, 62, 93, 103, 107, 108, 110, 141, 154
• Жасминовый», сорт чая 229
женьшень 101, 240, 253

З

заваривание чая 126, 129, 130, 138, 157

зеленый чай 13, 17, 18, 22, 24, 27, 31, 32, 38, 41, 43, 44, 46, 56, 61, 65, 67, 82, 86, 89, 93, 99, 100–102, 104, 107, 108, 109, 112, 113, 116, 117, 119, 120, 129, 130, 132, 135, 139, 141, 154, 165, 190, 192, 198, 212, 220, 221, 228, 231, 232, 235, 239, 240, 241–244, 248–251, 253–257, 261, 263, 265, 271, 274, 275, 278, 281, 284, 290, 291, 313, 318

И

Иван III, царь 195
Иванов Ю.Г., автор книги о чае 282
имбирь 61, 230, 249, 256, 260
«Императорский», фирменная марка чая 81, 83, 93
Индия 8, 9, 15, 23, 24, 26, 27, 29, 24, 35, 45, 46, 68, 73, 76, 81, 87, 89, 93, 94, 97, 99, 106, 109, 112, 113, 118, 120, 144, 148, 171, 173, 186, 190, 197, 211, 225, 226, 235, 245, 246–248, 256, 257, 296
индийский чай 108, 145, 256–258,
индонезийский чай 255
Интернет, сайты о чае 163, 178, 213, 231, 277, 279, 281
иранский чай 80
ирландский чай 179, 180, 184
• Ирландский завтрак», сорт чая 68, 110, 135, 180, 198
• Истерн Шор Ти Компани», США 76

К

казахский чай 254
кальмацкий чай 44
Калькутта, чайный центр Индии 27, 35, 173

канадский чай 238
Канди, чайный район Шри-Ланка 30, 102
Кантон (Гуанчжоу), Китай 36, 168, 170, 172
карсамон 103, 112, 230, 256, 257, 259, 261
карибский чай 234, 239
Карл II, английский король 166, 176
«кастар», английский мясной чай 192
Катерина Браганца, португальская принцесса 166, 176
катехины чая 271, 273, 278, 282, 289
«Квазити», фирменная марка чая 48, 94
кенский чай 30, 41, 67, 75, 76, 97
«Кертис энд Патридж», фирменная марка чая 84
кимин, сорт китайского чая 67, 77, 169, 231
Ким Терном, корейский монах 239
Кното, древняя столица Японии 26, 63
киргизский чай 254, 255
кирпичный чай 44, 148, 212, 220, 241, 254
Китай 18, 24, 25, 32, 149, 154, 172, 188, 195, 232, 234, 240, 245, 246, 270
китайский чай 7, 16, 19, 25, 36, 41, 43, 46–48, 51, 52, 54, 56, 58, 60, 67, 68, 72, 73, 75, 77, 79, 81, 82, 84, 86, 89, 93, 98, 100, 104, 107, 108–110, 113, 114, 116, 117, 129, 154, 155, 164, 165, 169, 192, 195, 197, 221, 222, 224, 230, 263, 264
клинеры с чаем 170, 171, 224

«Коллеен Дракона», сорт китайского чая 48, 53
Конфуций, китайский философ 154, 302
корейский чай 253
коричи 50, 101, 103, 112, 182, 191, 193, 220, 221, 237, 252, 255, 256, 258, 259, 272
Коринн К. А., художник 205
кофеин чая (тени) 63, 65, 93, 101, 130, 138, 189, 229, 236, 272, 273, 280, 281, 287, 290, 297
Кочин, чайный центр Индонезия 35
краснодарский чай 33, 36, 94, 95, 204, 209, 250
красный чай 13, 18–22, 24–26, 38, 41, 46–48, 50, 51, 56, 58, 77, 82, 109, 117, 119, 120, 129, 130, 132, 148, 231, 290, 293

«Куалити», фирменная марка чая 83
«Кузимеф», фирменная марка чая 84
Кузнецов, часторговец 198
Кустодиев Б. М., художник 205
«Кукитя», сорт японского чая 52, 65
«Купеческий», фирменная марка чая 81, 83
Кэмпбел Даун, автор, Канада 246, 249, 268
Кяхта, город России 195

Л

«Лалсанг Суинг», сорт китайского чая 51, 60, 61, 104, 106, 110, 130, 131, 135
лдонский чай 265
«Лидер-прайс», фирменная марка чая 84, 186
лимон 61, 71, 74–78, 87, 91–93, 97, 101, 103, 108, 111, 112, 136, 142, 144, 145, 179, 182, 183,

184, 189, 192–194, 202, 207, 213–219, 228–230, 235–237, 240, 255–259, 261, 274, 284, 285, 292, 296, 302, 303, 311–313

лимон с чаем 135, 139
лимончик 103

Линтон, сэр Томас, английский часторговец 96, 173

«Линтон», фирменная марка и сорт чая 74, 80, 89, 96, 97, 145, 185, 230, 313

лист чая 6, 9, 10, 12, 14, 21, 24, 28, 29, 33, 37–41, 43, 50–67, 131, 142, 164, 183, 256, 257, 277

Ломоносовский фарфоровый завод (ЛФЗ) 196, 199, 200

«Луинган», сорт китайского чая 44, 48, 53, 54, 198

«Люта», фирменная марка чая 48, 60, 62, 74, 81, 83, 98

Лю Ю, китайский автор 11, 12

Лю Тин, китайский поэт и философ 149

М

«Маброк», фирменная марка чая 83, 98, 99

«Маиский чай», фирменная марка чая 80, 81, 83, 99, 100

Маковский В. Е., художник 205
малайзийский чай 33, 243, 244

Манчестер Карол, автор, США 7
марокканский чай 262, 263

Матэ, сорт японского чая 314
Маяковский В. В., поэт 206

мед с чаем 184, 215, 216, 262

«Милфорд», фирменная марка чая 77, 83, 101, 289

Миш, династия в Китае 36, 151, 155

миндаль 192, 230

Михаил Федорович, царь 195

«Млестли», фирменная марка чая 83, 102

молоко с чаем 44, 50, 60, 71, 74, 76, 78, 87, 91, 97, 102, 108, 135–139, 169, 177, 182, 189, 192, 207, 210, 212, 214, 220, 235, 240–242, 244, 245, 247, 249, 250, 253, 254, 256, 257, 260, 261, 266, 267, 269, 280, 284, 285, 287, 292, 294, 302, 303, 307, 308, 312, 313, 315

Молоховец Елена, писательница 207, 208, 210

Момбаса, чайный центр Кения 35

«Монарх», фирменная марка чая 83

монгольский чай 11, 148, 169, 195, 221, 240, 241, 245, 252, 253, 254, 272, 292

«Могул Салют», фирменная марка чая 69, 72, 83

Москва и чай 7, 8, 11, 47, 52, 56, 57, 60, 62, 67, 80, 87, 90, 95, 151, 153, 158, 163, 171, 195, 198, 203–205, 207, 210, 211, 308

Московская червлесочная фабрика 80, 81, 83

Мурата Дзюко, японский монах 159

мушкетный орех 184, 192, 193, 220, 221, 237, 256, 259

мынмийский чай (Бирма) 33, 242, 243

мята 91, 139, 144, 192, 194, 216, 218, 228, 229, 236, 257, 263, 264, 266–268, 285

Н

«Надин», фирменная марка чая 56, 60, 62, 65, 83, 103, 104, 116, 189

Найроби, чайный центр Кении 35
настаивание чая 54, 57, 60, 61, 65,
71, 77, 78, 89, 97, 130, 131, 179,
188, 192, 194, 236, 239, 256,
258–264, 267, 268, 290, 299
немешкий чай 101, 194, 251
Нерчинский договор России с
Китаем 195
Нижний Новгород и чай 196
«Никитин», фирменная марка чая
77, 80, 81, 83, 104, 105
«Нилгири», сорт индийского чая
118, 256
Нилгири, чайный район Индии
27, 29, 68, 88, 173, 247
новозеландский чай 6, 269
Нуvara Элия, чайный район
Шри-Ланки 30, 78, 88, 89, 99,
102, 107
«Ньюби», фирменная марка чая
48, 61, 69, 71, 73, 89, 105, 106
Нью-Йорк (Новый Амстердам) и
чай 7, 35, 96, 121, 170, 174, 213,
224, 226, 227, 231, 280, 309

О

Одесса, черноморский порт 197
Овингтон Ф., английский автор
270
Окакура Какудзо, японский ав-
тор 162
«Одолонг» (улунский чай), тип и
сорт китайского чая 18, 20, 25,
26, 47, 48, 50, 51, 58, 60, 77,
106, 113, 120, 164, 191, 231,
232, 290, 293
«опиумные войны» Англии с Ки-
таем 172
Оранж Пеко, категория чая 39,
40, 42, 86, 87, 111, 183
органические чаи 45, 94, 164, 231
«Орими Трейд», фирменная мар-
ка чая 47, 69, 72, 80, 83, 106

Островский А.Н., драматург 205
отравление чаем 272

П

Пальмерстон, английский пре-
мьер 169
Пастернак Б.Л., поэт и писатель
206
Пеко, категория чая 39, 40, 42,
74, 87, 92, 102, 111, 183
перец душистый 220, 256, 261
Перлов С.В., чаеотговец 198,
207
Перов В.Г., художник 205
Петр Первый, царь 96, 103, 116,
195
Петтигрю Джэйн, английский
автор 7, 76, 138, 235, 305, 308
«Пиквик», фирменная марка чая
83, 107, 108, 185
«Планета чая», российский дис-
трибьютор чая 81
Подрек Томислав, автор, США 7
Попов, чаеотговец 198
порошковый чай 19, 52, 119, 144,
146, 161, 163, 231, 254, 281,
295, 314
прессованный чай 13, 19, 38, 42,
44, 62, 165, 219, 220, 241, 272,
275
«Послеполуденный чай», сорт
чая 71, 75, 76, 110, 169, 180,
235, 308
Похлебкин В.В., автор 131, 212,
282
Прагт Джеймс Норвуд, автор,
США 7, 76
«Принцесса Пита», сорт чая
«Орими» 69, 72, 83, 106
«Принцесса Канди», сорт чая
«Орими» 83, 107
«Принцесса Нури», сорт чая
«Орими» 83, 107

«Принцесса Ява», сорт чая «Ори-
ми» 48, 83, 107
«Принс оф Уэллс», сорт чая 230
«Пушечный порох» («Жемчуж-
ный»), сорт чая 44, 48, 54, 56
Пушкин А.С., поэт 201, 213
«Пушонг», сорт китайского
красного чая 26, 231
«Пуэр», сорт китайского чая 48,
51, 61, 62, 104, 158

Р

разновидности чая 44
Ратнапутра, чайный район Шри-
Ланки 30
Расин Жан, французский драма-
тург 186
рецепты чая 6–8, 10, 27, 47, 68,
101, 112, 120, 122, 126, 128,
141, 145, 148, 179–182, 185,
187, 189, 190, 193, 211, 212,
215, 222, 231, 233, 234, 236,
238, 240, 241, 244–257,
264–267, 290, 308
Россия 35, 79, 195, 197, 211, 215
«Росчайкофе», ассоциация 7, 80,
87
«Русская чайная компания»,
фирменная марка чая 67, 81,
83
«Русский караванный чай», сорт
чая 76, 110
русский чай 139, 200, 213, 214,
301
«Русский чай», фирменная марка
чая 83

С

Салливан Томас, торговец чаем,
США 121, 226
самовар 76, 189, 199, 201, 202,
206–208, 213–215, 248, 250,
252, 260, 263, 301, 302

Санкт-Петербург и чай 106, 183,
188, 196, 214
«Сапсан», дистрибьютор чая 81,
82
Сапунов Н.Н., художник 205
Саулов Георгий, коллекционер
215
сахар и чай 77, 78, 87, 91, 97, 98,
108, 136, 137, 144, 146, 153,
180, 184, 188, 190–194, 197,
202, 203, 207, 210, 215–219,
235, 239, 242, 244, 245, 247,
249, 250, 252–267, 269, 273,
277, 284, 285, 287, 288, 292,
294, 303, 306, 307, 311–313
«Сент-Джеймис», фирменная
марка чая 61, 68, 73, 76, 180
«Сенча», сорт японского чая 26,
52, 64, 65, 106, 113, 119, 164,
314
«Сибирский чай», фирменная
марка чая 81, 83, 218
скручивание листа чая 20, 22, 63,
64, 277
Солженицын А.И., писатель 209
«Сташ Ти», фирменная марка чая
73, 76, 221
«СТС», разновидность чая 30, 31,
68, 88, 245, 268
«СТС», технология изготовления
чая 23, 32, 41, 120
Суматра, индонезийский остров
31, 244
Сун, китайская династия 11, 150
США 32, 33, 35, 99, 105, 120, 146,
162, 175, 213, 221, 227, 231,
232, 234, 237, 278, 287, 292, 309
Сычуань, провинция Китая 24,
48, 50, 61
«Сэр Кент», фирменная марка
чая 83

Т

таджикский чай 249, 261
Тайвань, китайский остров 24, 51, 61, 113
Тан, китайская династия 11, 59, 149, 240
«Тарри Сушонг», сорт чая 61
татарский чай 211, 219
Твайнинг Томас, английский торговец чаем 166, 169
«Твайнингс», фирменная марка чая 48, 53, 56, 60, 61, 68, 69, 71, 77, 83, 110, 167, 173, 180
Твардовский А.Т., поэт и писатель 209
«Теастан», фирменная марка чая 81, 83, 116
«Тейлорс оф Харрогейт», фирменная марка чая 71, 84, 180
Теккерей Уильям, английский писатель 169
«Тетли», фирменная марка чая 73, 83, 111
тёплый чай 34
тибетский чай 241
травы и чай 99, 102, 103, 109, 148, 164, 189, 218, 223, 229, 251, 261, 302
Толстой Л.Н. 202
Тула, «столица самоваров» 199
тунисский чай 262, 264, 265
турецкий чай 253

У

Ува, чайный район Шри-Ланки 30, 78, 99, 100, 102, 107
Уджи, чайный район Японии 26, 52, 63, 164, 314
узбекский чай 249, 261
Улун (улунский), оолонг, тип и сорт чая 18, 50, 58, 59, 155
Уфимская чрезвычайная фабрика 81

Ф

ферментация чая 20–22, 57, 59, 60, 63, 246, 277
Филадельфия, США 222–224
финский чай 112, 190, 194
«Формоза оолонг», сорт чая 51, 58, 106, 113
«Форсман», фирменная марка чая 47, 56, 62, 65, 81, 112, 113, 116, 190
французский чай 44, 73, 84, 186, 187, 194
фруктовые добавки и чай 75, 92, 93, 99, 103, 109, 112, 144, 145, 149, 193, 243, 263, 265
Фуцзянь, провинция Китая 24–26, 50, 51, 57–60, 110, 154, 198, 283, 290

Х

Ханьская династия, Китай 10
«Ходзита», сорт японского чая 52, 65
хранение чая 17, 19, 21, 42, 117, 119, 122–124, 147
Хуи Цунг, китайский император 150, 240
Хунань, провинция Китая 24, 48, 61, 149

Ц

Цай Хсинг, китайский знаток чая 150
цейлонский чай (Шри-Ланка) 74, 77, 80, 89, 91, 93, 94, 100, 108, 111, 113, 118, 259
Цинская (маньчжурская) династия 151, 195, 221

Ч

чабрец 218
чаеуборочные машины 234
«чай-жеребчик» (Сибирь) 213

«Чайная Долина», фирменная марка чая 83
чайная посуда 11, 52, 54, 108, 124, 151, 152, 155, 156, 161, 170, 178, 190, 199, 200, 211–213, 222, 230, 240, 248, 249, 297, 299, 302, 305–307, 313
чайницы 123, 124, 156, 306, 307
чайные тиасы 13, 17, 87, 119
«чайные сады» Англии, США 26, 70, 151, 168, 222, 231
«чайный домик» в Японии 51, 123, 151, 152, 159, 160, 162, 163, 314
«чайсума», тибетский чай 241
«Черный дракон», сорт чая 50, 58, 60, 290
черный чай 13, 18, 20, 22, 25, 27, 34, 38, 41–44, 46, 47, 51, 52, 60, 62, 67, 72, 73, 74–77, 82, 85, 88, 91–95, 98, 99, 104, 107, 110, 111, 119, 120, 132, 135, 141, 148, 169, 183, 184, 189, 193, 218, 219, 232, 234, 237, 239, 244, 245, 247–249, 256, 258, 259, 264, 267–269, 285, 292
Черчилль Уинстон 175
Чехов А.П., писатель и драматург 205, 207
Чжэцзян, провинция Китая 24, 25
«чифирь», изиращенный чай 209
«Чудеса Поднебесной», салон чая 47, 57, 58, 62, 158

Ш
Шанхай 54, 153, 154, 278
шафран 190
Шен Нанг, китайский император 9
шиповник 101, 218

«Шотландский завтрак», сорт чая 69, 135, 180
шотландский чай 69, 166, 180, 181, 184
Шоу Бернард, английский писатель 169
Шри-Ланка 24, 29, 35
Штейман У.Г., ветеран российского чая 7

Э

экстрагированные чаи 19, 38, 44, 125, 147
Эрл Грей (Лорд Грей), сорт чая 72–74, 85, 86, 94, 101, 105, 106, 110, 111, 191, 229, 230, 231
этикет чая 7, 176, 231, 301–304, 307–309
эфирные масла чая 131, 271, 272

Ю

южноафриканский чай 104
Южная Каролина (США) и чай 33, 225, 233
«Юниливер», международная компания 80, 83, 86, 87, 145, 185, 214
Юньнань, провинция Китая 15, 24, 48, 50, 51, 61, 73, 89, 93, 100, 104, 110, 154
«Юта», фирменная марка чая 81, 83

Я

Ява, индонезийский остров 31, 244, 245
Япония 10, 11, 17, 24, 26, 34, 35, 46, 51, 52, 64, 67, 99, 109, 148, 158, 159, 163, 164, 186, 211, 229, 232, 240, 278, 314
японский чай 51, 63, 104, 119

Список литературы

- Виноградский Б., Баев М., Агеев К.* Магия чая. М.: Гермитаж-ПРЕСС, 2002.
- Все о чае. М.: Лотос, 1990.
- Все о чае и кофе. М., 2000.
- Виноградский Б.* Путь чая. М., 2004.
- Глѣк Роланд.* Чай. М.: Ннола 21-й век, 2001.
- Десерты и напитки. Минск: ООО «Харвест», 1999.
- Дехтяр Б.* Лекарство – чай. М.: Крон-Пресс, 1995.
- Дехтяр Б.С.* Чай – питье доброе. М.: Профиздат, 2002.
- Дубровин И.И.* Чайный мир. Ростов н/Д: Феникс, 2003.
- Засурина Л.Н., Ивашкевич Н.П.* Искусство чайного стола. Л.: Лениздат, 1990.
- Иванов Ю.* Энциклопедия чая. Смоленск: Русич, 2001.
- Иванов Ю.Г.* Чай: секреты любимого напитка. Смоленск: Русич, 2002.
- Июфина И.О.* Чай и кофе: секреты выбора, покупки и потребления. М.: РИПОЛ-классик, 2004.
- Кухня народов России: Путешествие по Уралу. М.: СП «Квалдрат», 1993.
- Лавернова Г.В.* Лечение чаем. СПб.: Нева, 1999.
- Лагутина Л.А., Лагутина С.В.* Все о чае и кофе. Ростов н/Д: Феникс, 2000.
- Матюхина З.П., Каролькова Э.П.* Товароведение пищевых продуктов. М.: Ин-т развития проф. образования, Изд. центр «Академия», 2000.
- Молоховец Е.* Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. СПб.: Тип. Н.Н. Клобукова, 1901.
- Напитки на любой вкус. Кострома: ГУИПП «Кострома», 1998.
- Похлебкин В.В.* Чай. М.: Центрполиграф, 2000.
- Русская кулинарная энциклопедия (электронный вариант)
- Семёнов В.М.* Приглашение к чаю. М.: Олма-Пресс, 2002.
- Семёнов В.М.* Чайные рецепты и чайные секреты. М.: Олма-Пресс, 2002.

- Хохлачев В.В.* Все о чае. М.: Агропромиздат, 1987.
- Чай: Каталог. М.: Мин-во пром-сти прод. товаров СССР, 1956.
- Чай и кофе. Целительные рецепты. М.: Крон-Пресс, 2000.
- Чай. Чайные традиции и церемонии в разных странах мира // Авт.-сост. Л.В. Колесниченко. М.: ООО «Издательство АСТ», 2004.
- Энциклопедический словарь. 7-е изд. Т. 45. Ч. 3. Рус. библиогр. ин-т «Гранат».
- Энциклопедия православной кухни. М., 2000.
- Antol M.N.* Healing Teas. N.Y.: Avery Publishing Group, 1996.
- Ariel.* The Little Book of Tea. Kansas City, Andrews McMeel Publishing, 1998.
- Beilenson J.P.* The book of tea. N.Y.: Peter Pauper Press, Inc. 1989.
- Blafeld J.* The Chinese art of tea. Boston, Shambala, 1997.
- Brochard Gilles.* The Tea Book. N.Y.: Barron's, 2001.
- Burgess R.* The Little Book of Tea. Kansas City, Andrews McMeel Publishing, 1998.
- Campbell Dawn L.* The Tea Book. Gretna, Pelican Publishing Co., 1995.
- Foley Tricia.* Having Tea: Recipes and Table Settings. N.Y.: Clarkson Potter Pub., 1987
- Hoffman D.* Great book of tea. N.Y.: Paperback, 2000.
- Johnson D.* Tea & Etiquette. The Protocol School of Washington. Sterling, Capitol Books Inc., 1998.
- Lee Siow Mong.* Spectrum of Chinese Culture. Selangore, Malaysia, 1986.
- Mackley L.* The book of afternoon tea. L.: Paperback, 1992.
- Manchester C.* French Tea. N.Y.: Hearst Books, 1993.
- Manchester C.* Tea in the East. N.Y.: Hearst Books, 1996.
- Okakura Kakuzo.* The Book of Tea. N.Y.: Dover Publications, Inc, 1964.
- Ovington J.M.A.* Chaplain to His Majesty. An Essay upon the Nature and Qualities of Tea. L.: Printed by and for R. Roberts, 1699.
- Patten Marguerite.* Marguerite Patten's Complete Book of Teas. L.: Bridge Trade, 1997.

- Pettigrew J.* Tea-Time Recipes. L.: The National Trust, 1991.
- Pettigrew J.* The tea companion. Macmillan, USA, 1997.
- Pettigrew Jane.* Tea and Infusion: A Connoisseurs's Guide Tea. L.: Carlton Books, 1999.
- Pettigrew J.* Tea. L.: Grange Books, 1999.
- Pettigrew Jane.* A Social History of Tea. L.: The National Trust, 2001.
- Padreka T.* Serendipitea: A guide to the varieties, origins, and rituals of tea. N.Y.: William Morrow and Co. Inc., 1998.
- Rasmussen Wendy and Rhinehart Ric.* Tea Basics: A Quick and Easy Guide. N.Y.: John Wiley & Sons, 1999.
- Pratt J. N.* Tea lover's treasure. Santa Rosa. California, Cole Group, 1995.
- The Tea & Health Reports of the Tea Council. L., 2000.
- Wemischner Robert, Rosen Diana, Bourgoin Diana.* Cooking with Tea: Techniques and Recipes for Appetizers, Entrees, Desserts, and More. N.Y.: Periplus Editions, 2000.
- Woodward Nancy Hyden.* Teas of the World. Macmillan Publishing Co., Inc., 1980.
- World of Tea Yearbook. International Tea Update. 1993 Year in Review. Rockville, USA.
- Zak Victoria.* 20 000 secrets of tea. N.Y.: Dell Publishing Co., 1999.

ENGLISH SUMMARY

Book written by V. Semenov

ALL ABOUT TEA AND TEA TRADITIONS MODERN TEA ENCYCLOPAEDIA

For many centuries tea had been known as a healthy drink which can be also a source of much pleasure if prepared with good knowledge of all its great properties. The author, a tea connoisseur, is telling the exotic story of tea, ancient Chinese drink, and describes the ways tea is grown, produced, classified and graded. He gives characteristics of the most popular tea brands, explains the tea assortment offered nowadays in Russia by a number of tea companies.

Tea drinking traditions had been forming in the course of centuries in a number of countries and the book presents a truly global picture of these traditions. It is a kind of journey with tea around the world. Many national tea recipes, some most unusual, are listed alongside the traditions of different nations.

The author fully describes tea properties good for human health and shows situations when we can benefit by them. He shares some of his 'secrets' of choosing right kind of tea, preparing water for tea, infusing tea and ultimately enjoying a good cup of tea. Special attention is given to the use of famous Chinese teas and celebrates English brands of tea. When reading the book one can learn about Chinese and Japanese Tea Ceremonies, also about classic English, traditional Russian and contemporary American tea etiquette. Practical tip are given how to use tea as a medication.

CONTENTS

From the author.....	6
1. EXOTIC HISTORY OF TEA, MOST ANCIENT DRINK.....	9
2. TEA PRODUCTION AND TECHNOLOGIES	14
Tea growing and processing. Technologies of tea production. Countries — tea producers. Tea types, varieties and grades	
3. FAMOUS TEA BRANDS AND GRADES	46
Chinese Green Tea «Longjing» (Dragon's Well). Green «Perl» Tea (Gunpowder, Zhucha). Green Tea «Xinyang Maojian». White Tea «White Peony» (Pai Mu Tan). White Tea «Silver Needles» (Yinfeng). Chinese «Oolong» (Black Dragon, Ulunsky). Chinese «Lapsang Souchong». Chinese «Pu Ehr». Japanese Tea «Gyokuro». Japanese Tea «Sencha». Japanese Teas «Bancha», «Genmaicha», «Houjicha», «Kukicha». «English Breakfast» Tea. «Assam» Tea. «Darjeeling» Tea. «Earl Grey» Tea. «Lady Grey» Tea. «Afternoon Tea». «Russian Caravan Tea». «Ceylon» Tea.	
4. TEA COMPANIES AND THEIR TEAS IN CONTEMPORARY RUSSIA.....	79
«Akbar» Tea. «Ahmad» Tea. «Brooke Bond» Teas. «Vostochny Kupets» Teas. «Grand» Teas. «Gokal» Teas. «Jafferjee Brothers» Teas. «Dilmah» Teas. «Imperatorski» Teas. «Quality» Teas. «Krasnodarski Chai» Teas. «Lipton» Teas. «Luta» Teas. «Mabroc» Teas. «Maiski Chai» Teas. «Milford» Teas. «Mlesna» Teas. «Nadin» Teas. «Nikitin» Teas. «Newby» Teas. «Orimi Trade» Teas. «Pickwick» Teas. «Russkaya Chainaya Kompania» Teas. «Twinings Teas. «Tetley» Teas. «Forsman» Teas	
5. PROMPTS AND SECRETS	115
How to choose tea in a shop? Qualities of loose leaf tea and «CTC» tea. Are tea bags good? How to store tea? How to find and prepare water for tea? Proper way to infuse tea. Proper way to drink tea. What to serve for tea?	

6. TEA COMPANIONS	138
Tea and milk. Tea and lemon. Tea and alcohol. Scented and flavoured teas. Cold and iced tea	
7. TEA TRADITIONS AND RECIPES FROM ALL OVER THE WORLD	148
China. Japan. Britain. Continental Europe. Russia. America. Asia and The East. Africa. Australia and New Zealand	
8. TEA STRENGTH IS OUR STRENGTH.....	270
Tea as medicine and as ritual for good health. Tea to warm you up and save from cold. Tea to cool. Tea to brace you up. Tea to comfort you. Tea for low and high blood pressure. Tea for troubled stomach. Tea to fight a hangover. Tea for good digestion. Tea for gums and teeth. Tea for the skin and in case of burns. Tea for the hair. Tea for the household. Tea for a good mood.	
9. TEA ETIQUETTE	301
Traditional Russian tea. Classical English tea. American rules for tea parties. Diplomacy and tea. «Tea Break» at workplace	
Literature.....	326



*Автор и Джейн Петтигрю
на мастер-классе чая в Москве*

Всемирный фестиваль чая и кофе — это уникальное праздничное мероприятие, посвященное сразу двум популярным в народе напиткам. Фестиваль ежегодно проводится в Москве на Васильевском спуске Красной площади. Организаторы Фестиваля — Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Правительство Москвы и Автономная некоммерческая организация «Всемирный фестиваль чая и кофе».

Основные цели Фестиваля — пропаганда здорового образа жизни, знакомство с культурными традициями разных народов, содействие развитию международного экономического сотрудничества.

Изначально мероприятие задумывалось как Фестиваль чая. С 2004 г. Фестиваль посвящается уже двум напиткам и получает название «Всемирный фестиваль чая и кофе».

I Всемирный фестиваль чая был проведен 5–6 сентября 2003 года.

II Всемирный фестиваль чая и кофе состоялся 21–23 мая 2004 года.

III Всемирный фестиваль чая и кофе проходил 20–22 мая 2005 года.

Каждый год в самом центре Москвы собираются все чайные культуры планеты. В специализированных павильонах, выполненных с соблюдением национальных архитектурных стилей, гости Фестиваля — а их число достигало 30 000 человек — могли познакомиться с традициями чаепития разных стран мира. В выставочно-ярмарочном секторе свою продукцию представляли ведущие российские и зарубежные компании чайной, кофейной и сопутствующих отраслей. Здесь же посетители имели возможность купить чай, кофе, мед, икру, кондитерские и хлебобулочные изделия, чайно-кофейные аксессуары, экзотические сувениры.



Одна из привлекательных особенностей Всемирного фестиваля чая и кофе — яркая, разнообразная и насыщенная культурная программа. Праздник сопровождается выступлениями артистов разных жанров, профессиональными и самодеятельными фольклорными коллективами из разных стран мира.

Для самых юных гостей Фестиваля традиционно строится «Сказочный город детства» — специальная тематическая площадка с интересной развлекательной и одновременно познавательной программой.

С целью выявления лучших производителей и лучших образцов чайной продукции, популяризации традиционных и новых марок в рамках Фестиваля проводится Международный конкурс чая.

Задача Фестиваля, его деловая и культурная программы с каждым годом становятся разнообразнее, а сама мероприятие более интересным как для посетителей, так и для компаний-участников.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ЧАЯ



В целях содействия улучшению качества поставляемого в Россию чая, повышения культуры его потребления, расширения связей и обмена информацией между предпринимателями разных стран, выявления лучших производителей и лучших образцов продукции, покая широкой общественности достигнений в области производства чая, популяризации традиционных и новых марок в рамках Всемирного фестиваля чая и кофе проводится Международный конкурс чая. Подобных конкурсов, включающих 16 номинаций, нет в мире нет.

Организаторы Конкурса — Министерство сельского хозяйства Российской Федерации и Автономная некоммерческая организация «Всемирный фестиваль чая и кофе».

Экспертная оценка продукции, выставленной на конкурсе, производится группой авторитетных высококвалифицированных тastersов в строгом соответствии с международными правилами проведения таких мероприятий. По итогам дегустации жюри присуждает золотые, серебряные, бронзовые медали и дипломы трех степеней. Кроме того, Оргкомитет Всемирного фестиваля чая и кофе присуждает участникам конкурса несколько специальных наград и дипломов: «За лучшую упаковку чайной продукции», «За лучшую рекламу чайной продукции», «За возрождение чайной промышленности в России».

В 2005 году на III Международный конкурс чая было представлено около 100 образцов. Впервые определились абсолютные победители, получившие гран-при в номинациях «черный чай» и «зеленый чай». Также впервые в рамках последнего Международного конкурса чая был организован конкурс «Популярный чай в России».

Оргкомитет Всемирного фестиваля чая и кофе предоставляет право фирме-приводителю при получении на конкурс:

Большой Золотой, Золотой, Серебряной или Бронзовой медали разместить на упаковке продукта логотип полученной награды с указанием года вручения награды.

