



Искусство
чайного
стола

Н. П. Ивашкевич
Л. Н. Засурина

Рецензенты —
кандидат философских наук, доцент *И. В. Николаев*
и специалист чайной промышленности *М. А. Дикова*

Редактор *Т. П. Александрова*

И 3404000000—082 97 00
M171 (03)—90

ISBN 5-289-00743-1

Н. П. ИВАШКЕВИЧ
Л. Н. ЗАСУРИНА

Искусство
чайного
стола

Лениздат • 1990

ПРЕДИСЛОВИЕ

Дорогой читатель! Вас приглашали когда-нибудь на чай? Если вы молоды, то наверняка отрицательно покачаете головой. Вас звали на ужин, на обед, на коктейль, на кофе, но не на чашку чая. Хотя декоративное оформление современного кафе обязательно включает самовар и роскошные чайники, настоящего чая там нет и не было. В лучшем случае вам нальют кипяток из экспресс-кофеварки и опустят туда бумажный пакетик с заваркой. А вот если вы обратитесь к старшему поколению с вопросом о чае, это вызовет добрую улыбку и много приятных воспоминаний о чаепитиях с родителями и друзьями.

Было бы неправильно утверждать о непопулярности чая. У нас «чайная» страна, и пьют его много, но культура чаепития потерялась. Сейчас интерес к чаепитию возрождается. Но все ли умеют его организовать? Всегда ли оправдываются надежды на приятное времяпрепровождение за этим вкусным и ароматным напитком?

В предлагаемой книге разговор пойдет о чае, его производстве и свойствах, о том, как сделать этот напиток ароматным и вкусным. Вы познакомитесь с традициями чаепития и рецептами чаев с добавлением трав, узнаете, как принимать гостей и проводить досуг за чайным столом так, чтобы такие встречи были полезными и приятными.

Мир без общения обедняет людей. Не часто мы собираемся дома за большим столом для беседы. Неумение общаться приводит не только к потере интереса друг к другу, но и к непомерному употреблению спиртного, которое иногда ложно принимают за фундамент встреч. Героиня повести Б. Васильева «Жила-была Клабочка» с сожалением говорит: «Знаете, я по уюту стосковалась. Да, да. Сейчас такое странное время, что все живут на кухнях и все стали пить вино вместо чая, ведь чай требует уюта, а вино можно пить и в подъезде».

Нерадивая и неумелая хозяйка ставит на стол бутылку вина. Это, конечно, легче, чем организовать интересный прием гостей. Но чаепитие нельзя понимать как панацею от всех бед, так как это всего лишь одна из тропинок к здоровому образу жизни. И здесь уместно вспомнить слова писателя-декабриста Н. А. Бестужева, который в рассказе «Шлиссельбургская станция» пишет:

«Выдумка чая прекрасная вещь во всяком случае; в семействе чай сближает родных и дает отдых от домашних забот; в тех

обществах, где этикет не изгнал еще из гостиних самовары и не похитил у хозяйки право разливать чай, гости садятся теснее около чайного столика; нечто общее направляет умы к общей беседе... Старики оставляют подозрительный вид и делаются доверчивее к молодым; молодые становятся внимательнее к старикам».

Интерес к чаепитию не утрачен и сегодня. Во время бесед о чае нам задают самые разнообразные вопросы. На заседания секции любителей чая при клубе «Кредо» Ленинградского дома ученых в Лесном приходит много заинтересованных людей. Число любителей чая с каждым днем растет, но редко у кого есть знания по этому вопросу, хотя книг написано немало.

Большой популярностью пользуется книга В. В. Похлебкина «Чай» (1981). Автор сумел расширить интерес к этому напитку. Замечательную книгу «Наш друг чай» (1979) написал грузинский журналист М. Д. Давиташвили. В 1987 г. вышло произведение В. В. Хохлачева «Все о чае». В библиотеках можно найти научную литературу по этому вопросу, а таких книг, которые были бы адресованы семье, рассказывали бы о проведении досуга за чайным столом, просто нет.

Эта книга знакомит читателя с интересными и нужными сведениями о чае. Авторы делятся своим опытом организации чаепитий и надеются, что их труд принесет пользу, расширит круг любителей чая.

ПОБЕСЕДУЕМ О ЧАЕ

Чай пьют во всем мире. И если иногда делят страны на «чайные» и «кофейные», то это весьма условно. Как в традиционно чайных странах (Англия) есть любители кофе, так и в странах, предпочитающих кофе (США, Болгария, Польша), есть любители чая.

Каждая хозяйка почти ежедневно подает к столу чай. Но хорош ли он? Доставляет ли удовольствие? Или его пьют только для утоления жажды? Приготовить хороший, ароматный чайный напиток не так сложно, но нужны определенные навыки. При организации чайного стола свой талант может проявить и мужчина.

Появление чая как напитка овеяно увлекательными поэтическими легендами. О происхождении чайного куста, его истории и акклиматизации в разных странах до сих пор ведутся страстные дискуссии. О чае слагали стихи и поэмы, он был предметом особых церемоний. В некоторых уголках земного шара, например в Японии, этот обычай сохранился до сих пор.

Первоначально чай появился при императорских и царских дворах, а позже стал основным напитком. История его распространения почти детективна. Он был предметом как обычной, так и контрабандной торговли, его облагали пошлиной, фальсифицировали, состоялось даже несколько судебных процессов над чаоторговцами. Но во все времена народ любил и почитал чай. Когда-то его не просто пили, а уважительно «откушивали».

В книге рассказано о чае и церемониях чаепития, даны полезные советы. Однако не следует рассматривать их как догмы или инструкции, потому что заваривать чай можно по-разному. Если кто-то будет не согласен с нами или захочет предложить что-то свое, мы будем только рады, — ведь делиться опытом всегда полезно.

Откуда пришел к нам чай

На этот вопрос ответить не так просто. Вначале родиной чая называли Китай. После открытия чайных растений древнего происхождения в одной из провинций

Индии какое-то время считали, что, ВОЗМОЖНО, именно эта страна и является родиной чая. Но уже в 1926 г. профессор В. А. Фрост доказал, что ассамские заросли чайных плантаций в Индии не первобытный лес, а одичавшие культурные кусты. Позже их стали находить и в других местах.

В настоящее время наиболее достоверным считается предположение, выдвинутое советским ученым К. М. Жемухадзе. Проведя сложные биохимические анализы, он установил, что наиболее древней формой является дикий крупнолистный чай, иногда достигающий огромных размеров. Появился он во Вьетнаме, откуда и распространился на южные районы Китая.

Неудивительно, если в будущем появятся какие-то новые данные о происхождении чая. Он стал известен человеку задолго до нашей эры, поэтому его история уходит в глубь веков и открытия здесь вполне возможны. Само появление чая овеяно легендами. Чаще всего ссылаются на ту, согласно которой первыми стали употреблять настой листьев чая пастухи на юге Китая, обратив внимание на животных, которые щиплют листочки с кустов и делаются бодрее. Считают также, что чай пришел к людям вначале как лекарство, а затем стал повседневным напитком. В литературе есть данные, что он был известен еще в 2700 г. до н. э. Найдены хвалебные стихи чаю, относящиеся к эпохе династии Че-у. В Китае о нем написано немало трактатов. В одном из них говорится, что «чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль и не дозволяет поселиться лени, облегчает и освежает тело». А один китайский поэт, живший двенадцать столетий назад, написал такое стихотворение:

У ручья зачерпнул
Быстробьющей, журчащей воды.
Как вскипает, гляжу.
Бирюзово-зеленая пыль.
Только жаль, не могу
Чашку вкусного чая налить
И послать далеко —
Человеку, влюбленному в чай.

На развитие чайных церемоний большое влияние оказали религиозные и культовые традиции. В давние времена чаепития окружали таинственным и божественным ореолом.

В древности буддийские монахи пили чай в большом количестве, размышляя и внутренне созерцая за пиалой.

Широко известна и легенда о его происхождении, связанная с буддийским патриархом Дармой, который в V в. насаждал буддизм в Китае и даже переселился туда. Сохранилось предание о том, что проповедник дни и ночи проводил в молитвах и размышлениях, но однажды все же заснул, нарушив обет. Проснувшись, он вознегодовал на себя, отрезал веки, закрывшие глаза, и бросил их на землю. На месте, куда они упали, вскоре вырос чайный куст. Дарма первый попробовал напиток бодрости, приготовленный из листьев этого куста, и завещал пить чай потомкам. Теперь слова «чай» и «веки» в китайском языке обозначаются одним иероглифом.

В VI—VII вв. чай пили уже в большинстве китайских провинций. Постепенно он стал любимым и почитаемым напитком во всей стране, вошел в повседневную жизнь. К. М. Джемухадзе, отмечая высокое развитие культуры и производства чая, сообщает, что в 728—803 гг. именно в Китае впервые в мире был выпущен многотомный трактат Лю Юйя «Ча цзин», в котором автор обобщил народный опыт по выращиванию и изготовлению чая*.

О распространении культуры чая в Китае известно еще из документов, оставленных арабскими путешественниками, которые подробно описали этот напиток и саму церемонию чаепития. Постепенно чай стали не только употреблять в императорских дворцах, но и выгодно торговать им. Способ его выращивания и производства долго держали в секрете. Однако в XIX в. семена чая впервые были вывезены в Японию. В дальнейшем удалось узнать секрет выращивания и приготовления чая. По данным А. П. Субботина, в Европу первые сведения о чае проникли в 1584 г. Его распространению способствовали послы, которые привозили чай из Китая.

Первоначально, в XVI в., чай появился в Португалии, затем в Голландии. В Англию он проник во времена Ост-Индской компании в 1664 г. Бытующие сведения о том, что благодаря торговым связям Англия первая из европейских стран стала потреблять чай, неверны. Его путь в эту страну был тернистым. Сначала чай подавали в кофейных. Вступив в неравную борьбу с кофе, он конечно же проиграл. И в этом нет ничего удивительного: о кофе европейцы узнали значительно раньше, он был более привычным и дешевым, так как его выращивали в колониях, используя рабский труд. Чай же надо было

* Джемухадзе К. М. Культура и производство чая в Китайской Народной Республике. М., 1962.

покупать за валюту. Между конкурирующими торговыми фирмами шла жестокая борьба. Чай стали облагать колоссальными пошлинами. В результате начала процветать контрабанда, и государство несло значительные денежные потери. В конце XVIII в. пошлины были снижены и чай в Англии фактически стал национальным напитком, получив небывалое распространение.

В некоторых литературных источниках подробно излагается политическая подоплека борьбы за чай между Англией и США. Как сказано выше, в Англии взимали большие пошлины за ввоз чая. Монопольным правом ввоза чая в Америку обладала Ост-Индская компания, пользовавшаяся печальной славой. Начав торговлю с Америкой, эта компания, верная своим грабительским интересам, довела налог на чай до 200%. Колонисты — выходцы из Англии — были привержены к чаю и ввозили его до этого непосредственно из Китая, что в Англии рассматривалось как контрабанда. Англичане, отдав монопольное право торговли чаем Ост-Индской компании, вызвали бурю гнева в Америке, население которой не отличалось покорностью. Высокие пошлины на чай привели к конфликту. В середине декабря 1773 г. грузы с чаем, которые везли суда компании, были потоплены. Этот инцидент, известный в истории как «Бостонское чаепитие», заставил англичан отправить в Америку военные корабли. Однако уничтожение чая продолжалось. Считается, что эти события привели к тому, что в Америке стало больше приверженцев кофе.

А что же происходило в нашей стране? Известно, что в Сибири чай знали задолго до его появления в Европе. Проник он туда из Монголии и постепенно распространился. В 1638 г. в Московское государство его привез боярский сын Василий Старков, который был послан с дарами к алтынским ханам. В ответ ему дали около четырех пудов чая (200 пакетов по 3/4 фунта), хотя посол и отказывался от этого подарка: московский царь одарил Алтын-хана соболями и другими ценными дарами, а здесь... трава. Однако при дворе Михаила Федоровича напиток был испробован, понравился и позже вошел в употребление. В 1679 г. был заключен первый договор на поставку чая из Китая.

Более подробные сведения о распространении чая в России дошли до нас из документов середины XVII в. В царствование Алексея Михайловича... в Китае Иван Перфильев вновь привез чай в Россию. Первым настой попробовал придворный врач Симоно Киддинс,

так как не решался дать царю траву, которая не была указана в травниках того времени. В 1665 г., когда царь занемог животом, врач успешно использовал настой чая для лечения. Это способствовало распространению популярности напитка.

В одном из музеев Кремля, где представлено прикладное искусство XVII в., хранится заварной чайник, принадлежавший стольнику П. И. Потемкину. В доме этого просвещенного боярина, побывавшего в качестве посла в Испании, Франции и Англии, видимо, и происходили первые застолья с чаем.

Интенсивная торговля чаем шла через Монголию и Сибирь. Основным пунктом надолго стала Кяхта. Торговля на меновой основе была очень выгодна для Китая. Благодаря экономистам XIX в. мы хорошо знаем, сколько ввозилось чая, какие суммы были уплачены и какие товары шли на обмен. Россия направляла в Китай сукно, льняные материалы, кожу, различные меха, железные и чугунные изделия и многое другое. Так, известно, что за два пакета чая давали по соболю. Торговля им была выгодна как русским купцам, так и Русскому государству. Пошлина на чай в среднем составляла 100% стоимости, а его потребление постоянно росло. Если в начале XIX в. в Китае закупали 75 тыс. пудов чая в год, то к середине века эта цифра возросла до 360 тыс. пудов, что составляло 5—6 млн. руб.*

Колебания стоимости чая в России во многом зависели от пути его доставки. В XVII в. путь от китайской границы шел через Байкал, по Ангаре до Енисейска, 80 верст волоком, затем по Кети, Оби и Иртышу в Тобольск, оттуда — в Тюмень, Верхотурье, Соликамск и т. д. По дороге за него не раз взимали пошлину. С развитием транспортных средств путь сократился. В конце XVIII в. расстояние от Кяхты до Москвы в зимнее время преодолевалось за 70—80 дней, летом оно увеличивалось. В 1880-х гг. ящик чая в Китае стоил 50 руб., а накладные расходы достигали 80 руб. Причем это была только себестоимость, а ведь требовалось получить еще и прибыль.

Стоимость чая несколько уменьшилась при его перевозке морским путем из Кантона в Одессу. Более существенно положение изменилось только со строительством железной дороги в Сибири. Именно в этот период чай стал самым распространенным напитком в нашей

* Субботин А. В. Чай и чайная торговля. СПб., 1892.

стране. Появилось много специализированных чайных магазинов в Москве и других больших городах. Были организованы мощные чайные фирмы, оборот которых достигал миллионов рублей. Чайное довольствие было установлено в армии, при найме прислуги, в артелях и т. д.

К концу XIX в. позиции Китая на мировых рынках начали ослабевать. Англия и Франция торговали с Китаем, но это было не очень выгодно. Кроме того, Китай стали теснить Индия, где англичане прилагали большие усилия для развития чайной промышленности, и Цейлон. Климатические условия для произрастания чая в Индии и на Цейлоне оказались более благоприятными, чем в Китае. Чай этих стран дают крепкий настой, а сбор листа можно проводить круглый год.

Чайная промышленность Индии развивалась не без трудностей. Об этом рассказано в книге В. В. Хохлачева «Все о чае». После открытия зарослей крупнолистных чайных гигантов в Ассаме английские плантаторы начали усиленно заготавливать дикий чай, но качество напитка оказалось низким, покупателей было мало. Тогда провели большие работы по его скрещиванию с китайским чаем и получили гибрид, который дал высокую урожайность и особую крепость. В результате во второй половине XIX в. потребление индийского чая стало стремительно расти, особенно в Англии.

В нашей стране после революции снабжение чаем стало предметом особой заботы молодого Советского правительства, а торговля им — государственным делом. В 1918 г. был издан специальный Декрет о чае, в подготовке которого принимал участие В. И. Ленин. Декрет регулировал цены и правила торговли. Единый орган — Центрочай, созданный в самом начале революции, ведал производством чая и его торговлей. Специалисты изучали биологические свойства этого продукта, вели тщательный анализ его качества и статистику. Профессор В. А. Фрост и В. А. Еловский издали в 1926 г. фундаментальный труд «Чай», где подвергли подробному исследованию торговые и фабричные чаи, технологию их изготовления, рассмотрели случаи фальсификации и развитие производства русского чая.

Перед Великой Отечественной войной чай был популярным напитком, но постепенно его все чаще стали заменять кофе и лимонадом, а теперь заморской «Пенсиколой». Культура чаепития явно утрачивается, а это значит, что теряется кусочек тепла в нашей жизни. Когда то наши деды и прадеды сумели поднять . . . УМН[.]СТЬ чайного напитка. Попробуем и мы ее восстановить!

Распространение чая в России

До чая в стране употребляли различные напитки. Исконно русскими были рассолы (огуречный, капустный), морсы, брусничная и вишневая вода, мед простой и с пряностями, были распространены квас и овсяный кисель, а беднейшие слои населения пили просто воду. Во времена монголо-татарского ига русские познакомились с бузой — холодным аравийским напитком из проса. Однако самое большое распространение в России получил сбитень — горячий медовый напиток со зверобоем, шалфеем, лавровым листом, корнем валерианы, имбирем и другими растениями.

Упоминание о сбитне есть в документах XII в. Тогда он был известен под названием перевар, или взвар. Сбитень считался поистине народным напитком и оставался популярным даже тогда, когда в светском обществе уже пили чай. Предназначен он был для ярмарок и простого люда. Благодаря красочным открыткам и рисункам, на которых художники изобразили колоритную фигуру продавца сбитня — сбитенщика со всеми атрибутами, мы узнали, что этот напиток был горячим, хорошо согревал, поэтому явно пользовался спросом в холодное время года.

На известной открытке художника Н. Богатова сбитенщик одет в тулуп и валенки. Через плечо у него висит связка калачей, а опоясан он чем-то вроде пантронташа, в отделениях которого лежат стаканы из толстого стекла. Снабжен сбитенщик специальной холщовой сумкой для углей. Но самая главная его принадлежность — чайник с ручкой и трубой, впаянной вовнутрь. В нижней части чайника сделан как бы поддон. Это приспособление можно считать прообразом самовара. Приготовление и продажа сбитня в то время были профессией.

Стоил напиток дешево. Его пили городская беднота, кучеры и мелкие чиновники. В среде аристократии сбитень не употребляли. В Москве сбитень был более популярен, чем в Петербурге, хотя известно, что и в столице его продавали около театров и пили в антрактах.

В энциклопедическом словаре сбитень определяется как народное горячее питье. В русском фольклоре о нем остались заклички и выкрики: «Сбитень-сбитенек пьет щеголек», «Сбитень горячий пьет подьячий». Или:

Ай да сбитень-сбитенек!
Кушай девки, паренек!
Кушайте и пейте,
Денег не жалеите!
Сбитень сладкий, на меду,
На-ка, меду подкладу!
А как буду-то варить,
Его все будут хвалить!

Драматург Я. Б. Княжнин написал даже комическую оперу «Сбитенщик» (1788). Жизнь сбитня оказалась долгой — несколько веков. Известно, что Л. Н. Толстой, увидев, что сбитень с удовольствием пьет простой народ, купил однажды этот напиток за свои деньги и раздал его на Хитровом рынке бесплатно. Можно предполагать, что сбитень в какой-то мере являлся прообразом современного русского чая, НАСТОЯННОГО на травах.

Рецепты сбитня практически потеряны, так как готовили его в основном кустарным способом и передавали это умение по наследству. В поваренных книгах рецепт сбитня встречается крайне редко. Мы нашли его в одном малоизвестном издании середины XIX в., где сказано:

«Взять по хорошей щепотке шалфея, зверобоя и буквицы, горсть клюквы, фунт меду, а также перцу и имбирю по изволению, наливши на все это кружку воды, поставить на огонь и дать кипеть, снимая при том пену, потом, словя клюкву, передавить в чашке и, процедя туда же, вскипятить опять».

Есть и более поздний рецепт клубничного сбитня начала XX в. Для его приготовления брали «5 фунтов меду, 10 бутылок воды и сок 2 фунтов клубники. Все перемешать и кипятить на легком огне около 2 часов, постоянно помешивая и снимая все время образующуюся пену. Когда сбитень остынет, его следует процедить. Так же можно приготовить малиновый, черносмородиновый и другие сбитни». Готовили сбитни и на основе пива.

Следовательно, до появления чая в нашей стране уже употребляли горячие напитки с травами, а сбитенник в какой-то мере был предшественником самовара.

В XVII в. чаем стали торговать на рынках. Нижегородская (Макарьевская) ярмарка тоже начиналась с продажи чая, но первенство по торговле этой продукцией держала Москва. Именно здесь заканчивался великий чайный путь из Китая через Монголию и Сибирь. Из Москвы чай расходился по всей стране. Москвичи считались особыми любителями этого напитка. В середине XIX в. в Москве уже работало около

100 специализированных магазинов чая и почти 300 чайных. Эти традиции жили еще и в 20—30-х гг. нашего столетия. Ни одно угощение не проходило без чаепития. В каждом доме чай мастерски заваривали. Все старались увезти из Москвы пакетика чая самого высокого сорта, так как в других городах купить хороший чай было трудно.

Вокруг торговли чаем шла ожесточенная борьба, так как победителям она сулила большие деньги. Наиболее широких размахов чайный бум достиг в XIX в. В это же время обострилась борьба между конкурентами: «чаевниками» и противниками чая. Противники пытались представить его вредным напитком, портящим цвет лица, отрицательно воздействующим на мозг и т. д. Одним из ярых противников был А. Владимиров, который возглавил борьбу, опубликовав в конце XIX в. в г. Вильно брошюру «Чай и вред его для здоровья» (1874). Ее объем был невелик, но сколько злобы против чая она содержала!

«Четыре бича бичуют современную расу и гонят ее к деградации, к вырождению: чай, кофе, табак и алкоголь», — писал автор. По его мнению, чай заменяет человеку бражничание, а чайный лист содержит в себе наркотическое, вяжущее и возбуждающее вещество — теин. Владимиров бездоказательно утверждал, что на одних людей чай действует, как опиум, на других — как... алкоголь. Но и это еще не все. По его мнению, чай разрушительно влияет на желудок, сердце, нервную систему, мозг и фибры, из-за него якобы происходит много простудных заболеваний и даже можно заболеть... насморком. Далее он говорил, что от чая появляются умственные и нравственные болезни: лень, особый род болтливости — литературная (это, видимо, о литературных вечерах того времени) и даже преждевременное и непомерное половое возбуждение.

Несколько авторов, в том числе и В. В. Похлебкин, указывали на необоснованность и бездоказательность доводов против чая, приведенных в данной работе. Собственно, мы даже и не предполагали, что нам придется сослаться на книгу А. Владимирова, так как считали, что противников чая в настоящее время нет. Однако в библиотеке, возвращая это издание, мы услышали от вполне солидного человека такое замечание: «Вот видите, оказывается, чай вреден. Об этом даже в книге написано». Спорить мы не стали, но поняли, что включить рассказ об этой далекой по времени по-

лемике просто необходимо, так как работа А. Владимировой сделала свое черное дело. Слухи и искаженные представления о чае переходили из дома в дом вплоть до XX в.

В начале XIX в. о чае стали печатать научные исследования химиков, биохимиков и врачей, пытавшихся проникнуть в тайну состава этого напитка. Вопросами чаеводства занимались такие крупные ученые, как А. А. Докучаев, А. Н. Воейков, Н. М. Бородин и др. Они были авторитетами в среде русской интеллигенции. Их работы читали, рекомендациям доверяли. В публикуемых статьях говорилось, что чай оказывает положительное влияние на пищеварение и способствует усвоению питательных веществ, что кофеин, содержащийся в нем, безвреден.

Горячий чай был незаменимым в долгих и трудных дорогах по России. Подтверждает это экспозиция в музее «Дом станционного смотрителя» в деревне Выра, где воссоздана обстановка почтовой станции времен А. С. Пушкина. На таких станциях бывали многие поэты, писатели и историки того времени и изобразили их в своих произведениях очень ярко и подробно. Чай в дальней дороге был необходим как для господ, так и для ЯМЩИКОВ, поэтому самовары ставили и в «чистой» половине, и в ямщицкой.

Зимой в дороге вино употреблять не рекомендовалось. При больших морозах опьянение могло привести к трагедии, а чай бодрил, согревал, поднимал настроение. Недаром в те времена бытовали пословицы: «Вино веселит, да от вина голова болит», «Горячая вода не мутит ума».

Для дороги была создана специальная утварь. После войны в комиссионном магазине на Лиговском проспекте продавался сундучок с остатками обивки, в котором было несколько пустых отделений, а рядом стояло что-то похожее на самовар квадратной формы. Продавец объяснил, что это дорожный самовар. Мы не сразу поняли, что перед нами настоящий погребец, который позволял перевозить в карете все чайные принадлежности. В сундучок помещались чашки, чайница и другие предметы, необходимые для чаепития. Сахар возили в специальных шкатулках.

Писатель В. А. Соллогуб так описывал погребца, «неизбежный спутник всякого степного помещика»: «...ОБИТЫЙ снаружи тюленьей шкурой щетиной вверх, перетянутый жестяными обручами, заключает в себе целый чайный прибор...» Далее идет рассказ о подносе

с нарисованной на нем пастушкой и о том, что внутри ларца, оклеенного обойной бумагой, «чинно стоит чайник грязно-белого цвета с золотым ободочком; к нему соседятся стеклянный графин с чаем, другой, подобный ему, с ромом, два стакана, молочник и мелкие принадлежности чайного удовольствия»*.

Заведения, в которых в России пили чай, назывались чайными и трактирами. А. П. Субботин писал, что в чайных чай подавали парами, по числу лиц, или порциями. Пара состояла из двух чайников: большого, с кипятком, и малого, с заваркой. К чаю полагался сахар. Посетитель мог пить чай любой крепости. Пара чашек стоила 4—10 коп. К порциям подавали больше сахара, но и цена соответственно увеличивалась. Сахар ввозили из-за границы, и стоил он дорого. Чай чаще пили вприкуску. Было принято пить его с медом или сушеными фруктами. На картине Б. М. Кустодиева «Московский трактир» запечатлено чаепитие начала XX в.

Чай пили по-разному. Очень ярко описал холостяцкое чаепитие В. А. Гиляровский в рассказе «Нечаянная радость». Когда его герой пришел с хозяином в квартиру, тот передал дворнику большой медный чайник, в который бросил щепотку чая из жестяной чайницы с надписью «К. и С. Поповы». Дворник отправился в соседний трактир за кипятком. Сервировка чайного стола была необычной: «...два стакана, на блюдечках лежали калачи, каленые яйца, вареная колбаса и десяток гречневиков на „Московском листке“». Чай пили и с вареньем, сделанным на меду**.

Чаем увлекались повсеместно. В купеческой среде отсутствие духовных интересов приводило к бессмысленному потреблению огромного количества жидкости, пирогов и различных сладостей. Купцы, и особенно купчихи, проводили за чайным столом долгие часы. Вся беседа часто сводилась к потчеванию. Злую сатиру на такой ритуал можно найти у Н. В. Гоголя в «Повести о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем», где описан приезд одного из героев к судье:

«— Чем прикажете потчевать вас, Иван Иванович? — спрашивает судья. — Не принести ли чашечку чая?»

— Нет, весьма благодарю, — отвечал Иван Иванович, поклонился и сел.

* Сологуб В. А. Повести и рассказы. М., 1988.

** Гиляровский А. Сочинения. Т. 3. М., 1967.

— Сделайте милость, одну чашечку, — повторил судья».

Далее следуют бесконечные предложения и отказы. «— Одну чашечку...

— Нет, не беспокойтесь.

— Чашечку?..»

Наконец гость согласился:

«— Уж так и быть, разве чашечку».

Но на этом потчевание не закончилось. С таким же длинным церемониалом была предложена и выпита вторая чашка. А в конце, как всегда у Н. В. Гоголя, замечания, раскрывающие сущность описываемых характеров: «Фу ты, пропасть! Как может, как найдется человек поддержать свое достоинство».

Непомерное употребление чая было отнюдь не положительным явлением. Очень тонко использовал это А. Н. Толстой в рассказе «Любовь», описывая отца героини как безвольного и «нейтрального». Писатель одной фразой метко охарактеризовал его, «взьерошенного... пьющего восьмой стакан вперемешку с папиросами». Речь, конечно, шла о восьми стаканах чая.

Эти литературные примеры интересны тем, что подчеркивают популярность чая. Раз великие писатели обращались к хорошо известному бытовому явлению, чтобы описать своих героев, значит, чаепитие, действительно, было близко всем.

Аналоги чая

В прошлом чай был очень популярен, но дорог, поэтому во многих странах стали искать его аналоги и заменители. Так, в Китае пили настой римуса. В ряде мест чайные листья заменялись кофейными. Для этого с кофейного неплодоносящего дерева срезали ветви с листьями и жарили их. Когда они становились буровато-желтыми, их отделяли и заваривали кипятком. Получался настой светло-коричневого цвета. Те, кто пробовал этот напиток, утверждают, что он приятен на вкус и похож на чай. Правда, пили его с примесью зерен кофе.

Были известны также миртовый чай (из листьев чайной мирты), тасмановый (из мирты другого вида), лабрадорский (из листьев багульника) и др. В литературе описан совсем экзотический чай — парагвайский,

или матэ. Способ его употребления необычен: чай насыпают в тыкву, заливают кипятком и сосут через трубочку с ситечком на конце.

В России чай делали из сушеных фруктов, цикория, кожицы плодов и измельченных косточек. Готовый продукт упаковывали в пачки и называли фруктовым чаем. Этот напиток был дешевым. Когда вступил в силу жесткий закон наживы, чаоторговцы не пожелали поступиться своей прибылью, и на фруктовый чай был наложен запрет. Его изъяли из продажи.

Еще более страшной каре подвергся так называемый копорский чай, получивший свое название от села Копорье в Петербургской губернии. Его основой был кипрей, или иван-чай, к которому добавляли медуницу. В XIX в. копорский чай в основном собирали осенью, когда растение отцветало, но при необходимости им пользовались и весной. Сырье сушили, укладывали в деревянную кадку, заливали кипятком, перекладывали в другую емкость и перетирали с землей для лучшего скручивания листьев. Сушили в русской печи, а для удаления земли вновь перетирали и просеивали.

История копорского чая драматична. Использование земли для его приготовления и отсутствие санитарного надзора делали его сомнительным для употребления, но никто не позаботился изменить процесс производства. Этот чай просто поставили вне закона, так как он был нежелательным конкурентом. В розничной торговле он стоил 60—80 коп. за пачку, то есть в несколько раз дешевле китайского. Но копорский чай, видимо, был хорош, так как его вывозили даже контрабандой за рубеж, например в Пруссию. У нас в стране его подмешивали в китайский и продавали в магазинах, из-за чего чай иногда подвергался полицейской проверке.

В настоящее время мы с удовольствием пьем копорский чай, так как он содержит много витаминов и приятен на вкус.

Не обошлось в России и без настоящих фальсификаторов чая, которые совершали преступления ради наживы. Речь идет о торговле спитым чаем. Его собирали в трактирах, отвозили «мастерам», которые пропитывали сырье настоем дубильных веществ из ольховой коры с добавлением отвара табака, и заварка вновь приобретала крепость при настое. Для придания аромата спитой чай укладывали в ящики с различными пахучими маслами. Занимались этим жители деревень

окрест Москвы и достигли в этом деле большого совершенства. Жили фальсификаторы в основном в Рогожской части города, потому и чай стал называться рогожским.

Фальсификация чая, видимо, была настоящим бедствием, потому что в литературе даже давали советы, как отличить спитой чай от не бывшего в употреблении. Рекомендовали залить его холодной водой и процедить. Если вода окрашивалась, значит, чай фальсифицирован. Состоялось и несколько судебных процессов по этому поводу. Один из наиболее громких описан А. П. Субботиным: братья А. и П. Поповы, московские купцы, выделяли фальсифицированный чай, подделывая этикетки и упаковку чая под известную фирму купцов-однофамильцев К. и С. Поповых. Последние и возбудили уголовное дело, так как покупатели в те времена были достаточно бесправны. Поповы-фальсификаторы были приговорены к ссылке.

Подделкой чая занимались не только в России. В начале XX в. лондонский суд приговорил к тюремному заключению ряд фальсификаторов чая. От этих процессов выиграли и покупатели. В больших городах пришлось открыть лаборатории для исследования чая. Соответствующие меры были приняты и на таможнях. Упаковки с чаем стали даже пломбировать.

ПРОИЗВОДСТВО ЧАЯ

Китайская камелия

Странный заголовок? Приготовились узнать, как растет чай, и вдруг — камелия. Никакого противоречия здесь нет. Откройте энциклопедию на слове «чай», и вы узнаете, что чайный куст принадлежит к семейству камелиевых. А ботанический вид? Ботаники долго спорили, но пришли к выводу, что ботанический вид чая один, а разновидностей две — китайская и ассамская. Основания для споров были. Дело в том, что названные разновидности чая значительно отличаются друг от друга. Китайский чай — это вечнозеленый куст высотой 2—3 м с плотными мелкими листочками, а ассамский — мощное дерево, достигающее в высоту

15 м. Листья ассамского чая приблизительно в 3 раза крупнее китайского, но менее плотные. Растения совсем не похожи одно на другое. Эти различия связаны с условиями произрастания.

Для выращивания чайных кустов необходимы тепло и влага, что характерно для тропического или субтропического климата. Влага этим растениям нужна не только в почве, но и в воздухе, они не переносят застоя воды. Наиболее благоприятным рельефом считаются горные склоны. Так, знаменитые сорта индийского чая растут на значительной высоте — 1500—1800 м над уровнем моря.

Все страны, производящие чай, стремятся поднять урожайность чайных плантаций, поэтому ищут различные пути. В Индии, например, применяют способ ошипывания кустов, что повышает урожай на 28%. Работа эта очень трудоемкая, но рентабельная, поскольку труд относительно дешевый.

В условиях Индии эффективно применение затенителей. Считается, что деревья-затенители увеличивают урожайность чайных плантаций в 2—3 раза, поэтому такой прием здесь очень широко распространен. Даже знаменитый сорт «дарджилинг», культивируемый в горных районах, затеняют до высоты произрастания — на 1200 м. Действие деревьев-затенителей разнообразно. Посаженные между кустами, они уменьшают освещенность, предохраняя молодые листочки от солнечных ожогов. Затенителями служат обычно деревья семейства бобовых, которые обогащают почву азотом и органическими веществами. Есть и другие факторы влияния затенителей.

Наша страна тоже заинтересована в повышении урожайности чайных кустов, но индийские способы нельзя перенести в наши климатические условия. Поэтому чаеводы Грузии и Азербайджана пошли по другому пути: они стали усиленно применять минеральные удобрения. Крупнейшие ученые и исследователи предупреждали об опасности такого подхода. В книге И. А. Хочолавы «Технология чая» (1977) не отрицается польза применения минеральных удобрений. Однако сделан вывод, что использование из года в год высоких доз азотных удобрений может вызвать общее ухудшение состояния чайных плантаций. И сегодня, к великому сожалению, это подтверждается.

Специалисты считают, что увеличению урожайности чайных кустов может способствовать предвари-

тельная подготовка плантаций путем высаживания предшественников (бобовых и зерновых) или сидерационных растений, которые высевают для запахивания.

Как известно, качество чая зависит от погоды. Даже в одном сезоне с одних и тех же кустов можно снять разный лист. Сезон сбора сырья во всех странах разный. В Индии и южной провинции Китая Юньнань чайный лист собирают круглый год, в северных районах Китая — только в сезон. В нашей стране период сбора сырья длится с весны до осени с интервалами в 10—20 дней.

Куст чая

Чайный куст неприхотлив, он может расти на скудных почвах и склонах с каменистым грунтом, выдерживает различные температурные условия, не боится тропической жары, но переносит и морозы. Однако имеются разновидности чайных растений, которые при температуре минус 4 °С гибнут. Знаменитый чаевод К. Е. Бахтадзе сумела вывести сорт чая, растущий в условиях относительно длительной зимы с морозами до 25 °С. В Туапсинском районе чайные растения выдерживали морозы до 35 °С. Это говорит о плодотворной работе советских чаеводов, доказавших возможность селекции*.

Чайные кусты не знают болезней. Нет сведений о том, что когда-либо происходила их массовая гибель, как это зачастую бывает с деревьями кофе и какао. Чайный куст долговечен. Продолжительность его жизни более 100 лет. Хозяйственный срок эксплуатации значительно меньше — до 50 лет в СССР и до 60—80 лет в южных странах. Плодоносить он начинает рано, но максимальный сбор листа наблюдается через 8—10 лет. К. М. Джемухадзе считает, что чай может расти несколько столетий. В Китае на высоте 1500—1700 м обнаружено чайное дерево, возраст которого превышает 800 лет. Его высота 5,5 м, ствол очень большого диаметра.

Сбор чая требует квалификации, выносливости, огромных затрат ручного труда. Собирают не все листья подряд, а только самые молодые, нежные побеги с почкой (флеш), то есть два-три листа. Из этого сырья получают различные сорта чая (см. рис.). К пер-

* См.: Хочолава И. А. Технология чая. М., 1977.



вому сорту относятся молодые побеги, состоящие не более чем из трех листочков. Количество огрубевшего материала в нем допускается 3,8%, во втором сорте — 8%. Чайное сырье может состоять из разных частей куста, вплоть до огрубевших листьев. Такие группы принято называть фракциями.

Огрубевший взрослый лист идет на изготовление кирпичного чая, который у нас пользуется большой популярностью, а также и на производство кристаллического чая. Таким образом, в связи с переходом на безотходное производство в чайной промышленности стремятся использовать все возможное сырье.

Чайные кусты подлежат обязательной подрезке, придающей им форму, без которой сбор листа был бы чрезвычайно затруднен. Высота куста не должна превышать 80 см. Подрезка дает возможность легко заметить молодые листочки, необходимые для первоочередного сбора. Подрезка может быть различной — столовидной, полуовальной и шарообразной. Для омоложения чайных плантаций через 20—25 лет проводят так называемую «тяжелую» подрезку.

В настоящее время в помощь сборщикам созданы самоходные и ручные чаеуборочные машины. Ручные машины получили большее одобрение специалистов, так как самоходные, увеличивая массу собранных листьев и облегчая труд сборщика, не обеспечивают высокого качества сырья. Кроме того, выхлопные газы отрицательно влияют на качество продукции. Проблемы механизации чайной промышленности в настоящее время весьма актуальны и ждут рациональных решений.

От зеленого листа до чайнки

Чайный лист — это еще не чай. Ведь в продажу чай поступает черным или зеленоватым, похожим на бисер, и уж вовсе не напоминает зеленый лист. Знаком нам и иной чай — с крупными чайнками. Так выглядят знаменитые индийские чаи. Довольно крупный и зеленый китайский чай.

Какой же путь проходит зеленый лист от сбора до превращения в продукцию? Что при этом происходит? Вопросы эти сложные. Их изучали и продолжают исследовать многие специалисты мира. Рассказывая о чае, нельзя не упомянуть выдающихся ученых. Прежде всего это К. Е. Бахтадзе — грузинский агроном и селекционер. За свою долгую творческую жизнь она вывела 20 сортов грузинского чая. Именно К. Е. Бахтадзе стояла у истоков славы грузинского чая, от работ которой у нас, к сожалению, почти ничего не осталось.

Книга М. А. Бокучавы «Биохимия чая и чайного производства» (1958) — фундаментальный труд, на который ссылаются все, кто пишет о чае. «Биохимия чая» (1948) В. Е. Воронцова также стала классической работой. Много и плодотворно работали над проблемами чая К. М. Джэмухадзе и В. Г. Гогия. Широко известна книга И. И. Галдавадзе «Сортировка и дегустация чая» (1972). Популяризаторы чайного напитка берут за основу и работу И. А. Хочолавы «Технология чая» (1977).

За много веков технология производства чая почти не претерпевала каких-либо изменений. В основу был положен китайский способ с большим количеством ручных операций. И хотя чайное производство сосредоточено в таких сравнительно малоразвитых в техническом отношении странах, как Индия, Шри-Ланка и др., встал вопрос о необходимости введения элементов механизации, то есть изменения технологического процесса. Не будет преувеличением сказать, что за последние десятилетия чайное производство изменилось больше, чем за все предшествующие века, хотя это оказалось непростым делом.

В прошлом производство чая основывалось на личном мастерстве, семейных секретах и традициях. Когда-то китайские чаи вообще продавали под марками фамилий семей-производителей. В настоящее время чай производят по определенным технологическим схемам, поэтому

виды его стали разнообразными — черный байховый, то есть рассыпной, зеленый байховый, плиточный (зеленый и черный), кирпичный зеленый и т. д. Исходное же сырье для них одно — чайный лист.

С одной стороны, вопросы классификации чая сложны, с другой — необходимы, так как иначе трудно было бы дать правильную оценку его качеству. Мы считаем целесообразным принять классификацию И. А. Хочолавы, данную им в книге «Технология чая». Автор делит чаи на фабричные и торговые. Фабричный чай — это чай первичной обработки, торговый — готовая продукция, поступающая в магазины. Последняя получается после смешивания чаев в соответствии с рецептурой. Смеси чаев называются купажами. Признаком, задающим классификацию, может быть исходное сырье, то есть молодые или огрубевшие листья, степень окисленности (ферментизированность), внешний вид (рассыпные, пресованные) и растворимость. По ним автор определил группы чаев: I — черные, красные, желтые, зеленые, II — рассыпные, плиточные черные, кирпичные зеленые, III — растворимые (черные и зеленые).

Различаются чаи и внутри каждой группы. Чтобы понять приведенную классификацию, следует более подробно рассмотреть процесс получения чая. Несмотря на то что технология его производства различна, процесс получения чая имеет определенную последовательность и соответствующие операции: завяливание — скручивание — ферментация — сушка — сортировка. В вариациях этих операций и лежит возможность получения различных типов чая. Советуем внимательно прочесть этот раздел и вдуматься в сущность процессов. В дальнейшем эти знания пригодятся вам, чтобы изготовить напитки, отвечающие вашим вкусам и желаниям. Ни одна книга о чае не обходит описания этого вопроса — фундамента знаний о нем.

Чтобы получить чай нужного сорта, в некоторых странах, например в Китае, перед началом производства его сортируют, отделяя для высших сортов одно- и двухлистные флешы. У нас сырье сортируют после обработки.

Завяливание. В тропических странах этот процесс идет естественным путем, так как жаркий климат позволяет избавиться от излишней влаги в листе менее чем за сутки. При естественном завяливании время процесса зависит от температуры воздуха и составляет 16—18 ч при жаркой погоде и до 30 ч — при более прохладной. В нашей стране в силу климатических условий этот про-

цесс естественным путем идти не может, поэтому используют машины, что сокращает срок завяливания в 5—6 раз. Норма остаточной влажности листа при завяливании в нашей стране —60—62%.

Скручивание. Это обязательный процесс для любого чая и его заменителей, например копорского. Скручивание имеет важное значение, так как установлено, что при этом происходят глубокие биологические процессы. А. И. Опарин (1934) дал научный анализ теории производства чая. Он доказал, что при скручивании разрушается структура ткани листа, содержащиеся в нем ферменты воздействуют на дубильные вещества, в результате чего образуются окисленные продукты и чай становится ароматным. Для скручивания чайного листа всюду применяют роллерные машины. После этого процесса в случае необходимости сырье режут. Скручивание может быть двукратным, особенно для высших сортов чая.

Ферментация. Это важнейший технологический процесс производства черного чая. При ферментации происходят качественные и количественные изменения состава вещества чайного листа. Начало ферментации заложено уже в процессе скручивания, когда разрушается ткань листа. Биохимические процессы во время ферментации очень сложны. В результате окислительных процессов зеленый цвет листа изменяется на медно-красный и приобретает свойственный ему аромат. Горечь, характерная для зеленого сырья, исчезает, появляется приятный терпкий вкус. Идут и другие процессы, которые в конечном счете создают вкус чая. Изменяется, например, состав эфирных масел, меняются белки и т. д. Процесс ферментации идет под воздействием собственных ферментов, однако требует особых условий: достаточного количества кислорода, высокой влажности, определенной температуры, вентиляции. Процесс ферментации длится 4—5 ч.

В настоящее время вводится новая технология с укороченным процессом ферментации. В дальнейшем намечено исключить ее как самостоятельный процесс. За последние годы сделаны большие успехи по механизации производства чая. Например, все наши чайные фабрики оборудованы машинами непрерывного действия для завяливания чайного листа. Пропускная способность фабрик первичной обработки чая значительно увеличена, что очень важно, так как в силу особенностей сбора чайного листа всегда бывают пики подачи сырья.

Нельзя не отметить и такое последнее достижение науки, как появление чайной криотехнологии. Это совер-

Шенно новый подход к технологии получения чая. Вместо привычной тепловой обработки, о которой мы говорили выше, предложено использовать быстрое и глубокое замораживание сырья. Это позволяет хранить чайный лист относительно длительное время, то есть обеспечивает большую ритмичность и ускоряет цикл производства. Идея, заложенная в новую технологию, проста — лист замораживают, имеющаяся в нем вода кристаллизуется и клетки взрываются, причем все, а не три четверти, как было при старой технологии. Это позволяет извлекать из чая дополнительные вещества, например белок.

Но и это еще не все. Считается, что новая технология очень перспективна для автоматизации производства, так как позволяет управлять глубиной окисления и автоматически переводить линии обработки в режимы получения любого типа чая: черного, зеленого, желтого. В общем перспективы на будущее открываются весьма заманчивые.

Сушка. Допустимый процент влажности чая — 3—7%, в зависимости от принятых стандартов. В нашей стране, например, влажность чая допускается выше, чем в Индии. Иначе проводят и его сушку. Климатические условия Индии позволяют сушить лист однократно. У нас для этого используют специальные машины. Благодаря их совершенствованию наши предприятия переходят тоже на одноразовую сушку, но при этом добавляется еще один процесс — термическая обработка сырья.

После проведения всех перечисленных операций чай сортируют, пропуская через сита и отсеивая различные по размеру чайинки. Дальнейший путь чая лежит на чаеразвесочные фабрики, где составляют торговые смеси различных марок и пакует их. С фабрик чай выходит с указанием названия, сорта, массы и т. д.

Черный, красный, желтый, зеленый

Мы озаглавили так раздел, чтобы сразу можно было запомнить типы чаев. Покупатель приходит в магазин и, если он не любитель чая, берет тот, которым торгуют. Для многих любой чай хорош, лишь бы настой был потемнее. Но оказывается, между чаями есть разница, и очень большая.

Черный чай получается в результате прохождения сырьем всех стадий обработки — завяливания, скручива-

ния, ферментации, сушки и сортировки. Для получения зеленого чая из названных стадий лист проходит скручивание, сушку и сортировку. Красный и желтый чай подвергаются всем стадиям обработки, но не в полной мере. Красный чай по характеру производства ближе к черному, а желтый — к зеленому, так как степень ферментации красного чая выше, чем желтого. По вкусу, свойствам и составу чай различаются очень значительно.

Черный чай. Этот тип чая распространен в европейской части нашей страны. Черным его называют из-за цвета готовой продукции. Такой чай дает интенсивный настой и имеет терпкий вкус, поэтому пользуется самой большой популярностью. Те, кто не относит себя к любителям чая, обычно считают, что все другие чаи плохие, так как не дают интенсивного настоя. Но интенсивный настой — это еще не определение качества напитка. Главное — вкус и аромат.

Черный чай имеет несколько разновидностей. Мы уже говорили о байховом чае, состоящем из отдельных чайнок. Однако выпускают черный чай и в виде спрессованных плиток, состоящих из мелких чайнок, крошек и ветошек. Популярностью такой чай не пользуется, так как по своим качествам значительно уступает рассыпному. Когда-то наша промышленность выпускала хороший чай из высококачественной крошки, спрессованной в виде таблеток.

Нельзя не сказать и о пакетированном чае, хотя это, скорее, вариант упаковки. Так расфасовывают не только черные чаи, но и травяные, например ромашку. Пакетирование охватило чайную промышленность всех стран. В настоящее время выпуск такого чая настолько велик, что для его получения используют не только высококачественную крошку, но и стирают в порошок лист. Пакуют его в прочную неразмокаемую бумагу порционно.

В. В. Похлебкин утверждает, что промышленность западных стран употребляет для пакетирования только низкие сорта чая, а покупают его случайные или несостоятельные люди. С этим согласиться нельзя, так как в странах с высоким темпом жизни, где мало любителей изысканного чая, тоже широко используют пакетированную расфасовку. Отличный чай в такой упаковке выпускают в Англии (фирма «Липтон»), на Цейлоне, в США и других странах. Он удобен для быстрого приготовления напитка.

Растворимый чай появился сравнительно недавно. Собственно, это не чай, а экстракт. Его когда-то произ-

водили в Китае. Но сложный и дорогой способ переработки сырья не получил распространения. Его производство было прекращено из-за неэкономичности. Сохранились рецепты, по которым еще в России рекомендовали готовить растворимый чай для применения в дороге. Но и тогда он не получил большого распространения.

Сейчас способ приготовления растворимого чая совсем иной. Его получение экономично и рентабельно. Современное оборудование позволяет перевести в экстракт все растворимые вещества, содержащиеся в листе. Однако при этом снижаются вкус и аромат чая. Растворимый чай расфасовывают в стеклянную тару. Иногда его делают в виде порошка. Но в этом случае он требует герметичной упаковки.

Растворимый чай может быть черным, зеленым или в смеси. Самым большим его достоинством является скорость приготовления любой концентрации. Однако черный растворимый чай получается низкого качества, поэтому спросом не пользуется. Возможно, промышленность скоро откажется от его производства. Судьбу порошкового чая предсказать трудно.

Несколько иное положение сложилось с растворимым зеленым чаем. Он вкуснее, его используют в лечебных целях. Производство такого чая выгодно экономически, так как используется весь лист, даже некондиционный. Жаль, что зеленый чай не получил пока широкого распространения в быту.

Красный чай. Это недоферментированный чай, близкий к черному, имеющий своеобразный вкус и аромат. Производят его только в Китае. У нас его в продаже не бывает. По описаниям специалистов, аромат красного чая очень своеобразный, сильный, приятный, как и вкус. В литературе есть восторженные отзывы о нем. Иногда его называют церемониальным, так как когда-то его подавали на приемах у китайских императоров. В красном чае танина и кахетинов больше, чем в черном. В некоторых случаях его ароматизируют, и тогда он получает название «пушонг».

Несколько слов об ароматизации чаев. Ароматизируют чай цветами жасмина, микелии, цулана и другими растениями. Ароматизированные китайские чаи славятся во всем мире. Способ ароматизации известен: нераскрывшиеся бутоны цветов некоторое время выдерживают в прохладном месте, рассыпая слоем до 15 см, затем сортируют. Для придания аромата чай и цветы насыпают слоями, перемешивают, засыпают в ящики, закрывают и

оставляют в таком виде на 10—12 ч, после чего цветы отделяют от чая. Так как цветы увлажняют чай до 17—18%, после ароматизации его просушивают. После вторичной сушки иногда добавляют 2,5 кг сухих цветков на 50 кг ароматизированного чая и упаковывают. Процесс ароматизации требует больших затрат ручного труда.

Иногда чай ароматизируют добавлением сухих лепестков роз или других цветков. Наилучших результатов по ароматизации чая достигли китайские чаеводы. Аромат их чаев сохраняется очень долго, иногда несколько лет. Секрет этого процесса в других странах до конца не раскрыт.

В промышленно развитых странах, например в США, чай ароматизируют эссенцией. Это позволяет механизировать процесс и удешевить его. Но качество таких чаев ниже, так как эссенцию приготавливают в основном химическим путем. Ароматизируют не только черные чаи, но и другие — красные и зеленые.

В заварке ароматизированных чаев есть особенности. В Китае, например, чайником для этого не пользуются. Чай насыпают в чашку, заливают КИПЯТКОМ и закрывают крышкой на 3—4 мин. Пьют такой чай только без сахара. В ту же чашку без добавления заварки кипятков можно наливать несколько раз.

Некоторые считают, что ароматизированные и цветочные чаи одно и то же. Такое представление неверно. Цветочные чаи самые лучшие, так как их делают из отборного сырья черных чаев. Раньше на их изготовление шли только первые листики или почки, поэтому они отличались изысканным ароматом и тонким вкусом, стоили значительно дороже и производились в минимальном количестве. Теперь такие чаи у нас именуются «букетами»—«Букет Грузии», «Букет Колхиды» и др. К сожалению, выпускают их мало.

Желтый чай. Его изготавливают из высокосортного сырья — молодых побегов и чайных почек. Этот чай близок к зеленому, так как процесс ферментации при его производстве почти не происходит. Собранное сырье подвергают длительному завяливанию, не слишком интенсивному скручиванию (в это время происходит частичная, но очень слабая ферментация) и сушке. Этот чай обладает тонким ароматом, приятным вкусом и хорошим настоем. Производство желтого чая очень ограничено, так как собрать нужное сырье можно лишь в небольшом количестве.

О желтом чае писали многие авторы, и прежде всего А. П. Субботин, М. А. Бокучава, И. А. Хочолава и др. Интересные сведения приводит В. В. Похлебкин. Он пишет, что желтый чай обладает ласкающим вкусом, необычайно мягкой, едва ощутимой терпкостью, нежнейшим ароматом. По мягкости, бархатистости, нежности и душистости желтый чай не знает себе равных. Можем свидетельствовать, что именно таким и оказался желтый чай фирмы «Липтон», который нам довелось попробовать.

Производство и история желтого чая овеяны легендами и тайнами. Мы уже не раз обращали внимание на то, что Китай долгое время был страной, закрытой для мира. Поэтому и сведения, известные о чае, достаточно отрывочны. Религиозные церемонии в Китае сопровождались чаепитиями, где угощали именно желтым чаем. Его подавали и во дворце императора, наравне с красным. Желтый чай не разрешалось продавать. В. В. Похлебкин пишет, что в XVI в. императорский зять за передачу желтого чая иностранцам был приговорен к смертной казни четвертованием.

Быль это или легенда? Во всяком случае, запрет на вывоз желтого чая существовал долго, хотя и с некоторыми перерывами. Меновая торговля желтым чаем разрешалась, поэтому в России он был. В настоящее время его выпускает английская фирма «Липтон» и некоторые другие. В конце 70-х гг. выпуск желтого чая был освоен чайной промышленностью Грузии по рецепту, разработанному нашими учеными. Но приятный на вкус напиток с нежным ароматом давал не слишком интенсивный настой, поэтому его выпуск быстро прекратили.

Зеленый чай. Наиболее широко распространен после черного. В нашей стране его выпускают около 40% от общего количества. Чай называется зеленым по цвету сырья и настоя, хотя кирпичный зеленый чай по цвету вряд ли можно назвать зеленым, так как он имеет коричнево-зеленоватый цвет, а настоя его вообще коричневый. Высокие сорта зеленого чая серебристо-зеленые, а цвет настоя — светло-зеленый. Появление красновато-коричневого оттенка в настое указывает на более низкий сорт или испорченность продукта.

Зеленый чай имеет своеобразный вкус и терпкость, а при повышенной концентрации даже вяжет. В первый момент он непривычен, но если привыкнуть к нему, то именно эта терпкость доставит большое удовольствие. Пьют этот чай без сахара, так как в смеси с ним он ста-

новится просто невкусным. Зеленый чай хорошо утоляет жажду, поэтому широко распространен в Средней Азии. Полезно его давать в горячих цехах заводов, так как при его употреблении жажда утоляется при меньшем количестве **ЖИДКОСТИ**.

Зеленый чай ароматнее черного. Вырабатывают его во всех чаепроизводящих странах. В 70-е гг. зеленый чай нашего производства славился на весь мир, но сейчас его качество ухудшилось.

Технология изготовления зеленого чая полностью исключает ферментацию. В основе его производства лежит фиксация веществ сырья, поэтому доставка листа на фабрику первичной обработки должна быть очень быстрой. В нашей стране сырье обрабатывают по следующей технологической схеме: пропаривание — подсушка — скручивание — сушка — сухая сортировка. Для пропаривания созданы специальные машины. Процесс длится всего 2 мин. Пар используют перегретый, с температурой не ниже 120°C. В результате такой обработки разрушаются ферменты, исчезает запах зелени, лист становится мягче, его цвет остается зеленым.

Процесс пропаривания, который повышает влажность листа и закладывает будущие качества зеленого чая, очень важно точно соблюсти, чтобы не перепарить сырье, а довести его до нужной кондиции. Затем лист подсушивают в сушильных машинах, что аналогично завяливанию, так как влажный лист нельзя скручивать. В настоящее время созданы агрегаты, объединяющие оба процесса, хотя правильнее было бы сказать, что это уже новый путь производства, так как вместо пропаривания в этих машинах используют влажный воздух.

Скручивание чайного листа — очень ответственная операция. Ее производят роллерные машины. Скручивание может быть однократным или двукратным. В литературе указывается, что лучшим является горячее скручивание. При переработке чайного листа степень механизации позволяет применить поточную линию производства. Сортируют и упаковывают его так же, как и черный чай.

Основным поставщиком зеленого чая является Китай. Здесь его не пропаривают, а **поджаривают**. Цель операции та же, а процесс несколько иной. Лист бросают в специальные жаровни, где он находится около 3 мин, уменьшаясь в объеме в 2 раза. Затем его перемешивают вручную и очень сильно **скручивают**. В Китае считают, что поджарка листа делает **чай** **ЛУЧШЕ** по качеству, вкусу, внешнему виду и аромату.

В Китае зеленый чай ароматизируют. Это придает ему довольно резкий непривычный запах, рассчитанный на любителя. Такой чай употребляют жители стран, где для приготовления пищи используются разнообразные специи. Особенно ценится чай, ароматизированный жасмином. У нас в стране ароматизированные чаи считаются слишком резкими, поэтому их рекомендуется смешивать с обычным чаем.

В Японии, Индии и Шри-Ланке зеленый чай тоже производят методом пропаривания. Зеленые чаи Индии и Шри-Ланки уступают черным чаям местного производства и ниже ценятся на мировом рынке.

Зеленый кирпичный чай. В последнее время он стал популярным в Ленинграде, хотя раньше его пили только в среднеазиатских странах. Кирпичный чай появился в середине XX в., то есть позже байхового. В Сибири же его употребляют давно.

Зеленый кирпичный чай вырабатывают в СССР и Китае. В нашей стране его чаще выпускают в виде кирпича массой 2 кг. На каждом кирпиче ставят трафаретный оттиск. По цвету кирпич коричнево-зеленый, с хорошо различимыми облицовочными листьями. К этому чаю предъявляются определенные требования не только по содержанию сырья, но и по механическим качествам. Он не должен разминаться руками. Кирпичный чай не имеет особого аромата. Спутать с другими чайными напитками его просто невозможно. На вкус он резкий, терпкий и как будто чуть-чуть подожженный.

Технология производства зеленого кирпичного чая в СССР предусматривает два этапа: изготовление полуфабриката, что длится 4—5 ч, и формирование кирпича. Для его производства идет грубый и огрубевший лист, оставшийся после формовки кустов. Для ускорения процесса применяют термическую обработку сырья. В кирпиче различают внутреннюю и облицовочную части.

Облицовочная часть состоит в основном из листа, а во внутренней могут быть стебли. Их соотношение допускается 70:30. Качество конечного продукта зависит от качества полуфабриката и правильного составления смеси перед прессовкой. Кирпич в нашей стране получают гидравлическим прессованием в стальных формах.

В Китае производство полуфабриката кирпичного зеленого чая идет по совершенно иной, более длительной технологии. Прессуют его в виде кирпича и других форм.

Химический состав чая

Рассказывая о чае, невозможно обойти вопрос о его химическом составе, о котором писали еще в конце XIX в. Правда, мера сложности была тогда иной. Ученые знали, что настой чая содержит кофеин, эфирные масла, дубильные вещества и клейковину. Имея такое узкое представление о составе чая, приходилось говорить о его действии только на основании наблюдений и предположений.

Прошли десятилетия. Химический состав чая изучали крупнейшие ученые. В результате оказалось, что в него входят сотни различных веществ. И эта работа далеко не закончена. Каждый год приносит новые открытия. А пока ученые трудятся, популяризаторы чая подсчитали, что открыто около 300 веществ, входящих в его состав, но не все они имеют одинаковое значение для человека.

Чай содержит растворимые и нерастворимые в воде вещества. Остановимся на главных: фенольные соединения, катехины, сахара, пектиновые вещества, спирты, кислоты (янтарная, лимонная, молочная), аминокислоты, производные пурина (кофеин, гуанин, аденин, теофиллин, теобромин), пигменты, витамины, ферменты, минеральные и ароматические вещества, а также белки, целлюлоза, крахмал, некоторые минеральные вещества, жирорастворимые витамины и т. д.

Основными для потребителя являются экстрактивные вещества, которые переходят в настой. Следует иметь в виду, что чайный лист и полученный из него продукт не равнозначны по составу. Процесс переработки сырья закономерно отражается на составе настоя. Экстрактивные вещества зависят от многих факторов, и прежде всего от вида чая, качества и обработки сырья, сезона сбора и погоды.

Черный и зеленый чай имеют различный состав экстрактивных веществ. В зеленом чае **полезных** веществ гораздо больше. Экстрактивные **вещества** содержатся в молодых и огрубевших старых **листьях** в разных количествах.

Дубильные вещества. Это фенольные соединения, которые составляют 15—30%. Дубильное вещество чая - танин. Он неоднороден и представляет собой смесь генетически близких веществ. **Чайный** танин удалось изу-

чить хроматографическим методом. Основными компонентами, входящими в его состав, оказались катехины и их производные. Известный ученый М. Н. Запрометов, например, указывает на наличие в чае семи видов катехинов

В дальнейшем мы будем очень много говорить о катехинах, так как любители чая, и даже медики, постоянно обращаются именно к ним. Эти вещества обладают Р-витаминной активностью, поэтому если бы чай вообще не содержал никаких других полезных веществ, то все равно был бы желанным на нашем столе, так как является главным источником этого витамина.

В течение сезона, когда собирают чайный лист, количество катехинов меняется. Их максимум приходится на летние месяцы. В начале и в конце сбора количество катехинов уменьшается. Состав дубильных веществ в листе зависит от погоды. В период дождей их количество уменьшается, а в солнечную погоду увеличивается. Содержание танина в зеленых чаях выше, чем в черных, и иногда достигает 30%. Чем больше в сухом чае дубильных веществ и соединений, тем выше качество настоя, лучше цвет, терпкость и аромат. В черном чае тропических стран танина содержится больше, чем в китайском и наших отечественных чаях. Чем выше сорт чая, тем больше в нем танина.

Катехины оказывают антимикробное действие на дизентерийные и другие бактерии. Чайный танин благотворно влияет на усвоение пищи организмом человека, способствует нормализации состояния желудочно-кишечного тракта. По химическому составу он неоднозначен аптечному. Есть мнение, что действие чайного танина эффективнее, чем танина, полученного химическим путем.

Алкалоиды. К их числу прежде всего относится кофеин, оказывающий возбуждающее действие, поэтому чай издавна считается напитком бодрости. В те времена, когда о других веществах, содержащихся в чае, знали мало, его ценили именно за наличие кофеина. Чайный кофеин получил название теин. Кофеин содержится в кофе, матэ (парагвайский чай), напитках, получаемых на основе орехов колы, и т. д. Но в чае кофеин особый. Зарубежными учеными установлено, что кофеин с танином образуют танат кофеина, который действует мягче кофеина, содержащегося в кофе. Кроме того, кофеин чая не накапливается в организме, а выводится из него, поэтому чая можно пить больше, чем других напитков, содержащих кофеин, если нет показаний к ограничению жидкости.

В чае кофеина содержится больше, чем в кофе*. В импортном чае он достигает 3,5%, в отечественном — 2,9%. Однако крепость чайного напитка значительно ниже, а значит, меньше в нем и суммарное количество кофеина. Весь кофеин, содержащийся в чае, никогда не переходит в настой.

Сколько же кофеина в чашке чая? Этот показатель зависит не от объема жидкости, а от количества заварки, положенной на определенный объем кипятка. Нормой считается 10 г сухого чая в день. Однако все авторы трудов о чае и медики советуют пить концентрированный чай с меньшим количеством жидкости. Слабый чай лишь увлажняет пищу, не оказывая особого влияния на организм. Кроме того, большое количество жидкости перегружает человека водой, что отрицательно влияет на сердечно-сосудистую систему. В нашей стране дневную норму заварки принято делить на три части, употребляя по 3 г на чашку.

Наши рекомендации весьма условны, так как дозы кофеина при одном и том же количестве заварки могут существенно различаться в зависимости от сорта и вида чая. По данным В. Е. Воронцова, распределение кофеина в различных частях чайного растения резко отличается. В первом листе его содержание достигает 3,39%, во втором — 4,2, в третьем — 3,4, в четвертом — 2,1, в пятом — 1,7, в старых листьях — 0,76, в стебле — 0,36%. Как видите, разница очень велика. Ботанические разновидности чая тоже содержат различное количество кофеина: в ассамском его больше, чем в китайском и нашем отечественном.

Любопытные данные содержит книга М. Д. Давиташвили «Наш друг чай». Автор пишет о чае как о напитке бодрости. Оказывается, бразильские футболисты, жители страны, где существует особый культ кофе, перед игрой пьют чай. А в Англии во время второй мировой войны рабочим на военных заводах выдавали чай бесплатно, чтобы повысить производительность труда.

Кофеин оказывает не только тонизирующее, но и психологическое действие. Никого не должна удивлять приверженность потребителей к высоким сортам чая, которые во всем мире имеют более высокую стоимость. Но это все условно, так как есть и низкие сорта чая с высо-

* По данным Н. Н. Пучерова (1980), в натуральном кофе содержится 1—2% кофеина, в сорте «робуста» 2,1—2,35, а в растворимом — до 5%. За рубежом выпускают и бескофеиновый растворимый кофе.

КИМ содержанием кофеина. В общем, если вы любите хороший чай, постарайтесь разобраться, какой из них отвечает вашим запросам и возможностям.

В настоящее время чрезвычайную популярность обрел зеленый кирпичный чай. Кофеина в нем содержится мало, а танина много. Его действительно можно пить больше, чем черного, особенно с молоком. Увлечение им пришло к нам из Восточной и Средней Азии, так как в Калмыкии, Киргизии, Казахстане и Монголии он является национальным напитком.

Кроме кофеина есть в чае и другие алкалоиды — теобромин и теофиллин, способствующие расширению сосудов. Их количество незначительно, а польза для организма есть. Теобромин, как известно, входит в состав лекарств, понижающих артериальное давление.

Эфирные масла. Их в чае мало. Иностранные исследователи называют цифру 0,006%, советские ученые — 0,072—0,021%. Однако влияние этих веществ на аромат, а значит и на вкус, огромно, так как спектр запахов масел очень широк. Их даже сравнивают с наиболее привлекательными естественными запахами. Летучие вещества чая сложны и еще до конца не изучены. Методом газовой хроматографии в нем обнаружено более 130 различных соединений.

Очень важно научиться хотя бы частично фиксировать эти летучие вещества и их аромат. В настоящее время они теряются не только при переработке, но и в процессе неумелого хранения чая, при неправильной заварке и т. д. Количество эфирных масел в чаях различно. Наиболее богаты ими красные чаи. В черных, желтых и зеленых их меньше. Некоторые считают, что аромат чая определяют и другие соединения, например танин. Однако значительная роль в образовании аромата принадлежит смолистым веществам чая. Они сами обладают ароматом и способны фиксировать его.

Белковые вещества и аминокислоты. Содержание белков зависит от сорта чая и колеблется от 15 до 25%. В отечественных сортах белковых веществ больше, чем в импортных, за исключением чаев Японии. Белки чая питательны, некоторые исследователи сравнивают их даже с белками бобовых культур. А сторонники вегетарианства считают, что ими можно заменить животные белки.

Из аминокислот чая наибольший интерес представляет глютаминовая кислота, так как она способствует восстановлению истощенной нервной системы.

Пигменты. Эти вещества участвуют в окраске настоя, который в зависимости от типа и сорта чая может быть от светло-желтого до красно-коричневого цвета. Большое значение в этом имеют дубильные вещества, но немалая роль отведена и пигментам. Окраску чаю придают также каротин и хлорофилл, хотя, по утверждению И. А. Хочолавы, большое количество хлорофилла оказывает отрицательное влияние на качество этого напитка. В. В. Похлебкин приводит данные исследований последних лет, которые показали, что в сухом чае содержится две группы красящих веществ: теарубигины (10%), дающие красновато-коричневые тона, и теафлавины (2%), окрашивающие чай в золотистый цвет.

Окисление теафлавинов (а они вещества нестойкие) приводит к побурению раствора, и он становится непрозрачным. Особенно это характерно для низкосортных чаев. К сожалению, В. В. Похлебкин не указывает источник этих сведений, а только ссылается на международные правила, по которым можно это проверить. Наличие указанных элементов, безусловно, является характеристикой качества напитка. Купаж чая должен иметь, как правило, соотношение теафлавинов и теарубигинов не ниже чем 1:16. В хорошем чае — 1:10, а при соотношении 1:20 чай считается непригодным к употреблению.

Углеводы. Эти составляющие изучены недостаточно, но известно, что в чае содержатся как растворимые, так и нерастворимые углеводы. Растворимые углеводы — это сахара, фруктоза и глюкоза. Они составляют относительно небольшой процент, поэтому в чае сохраняется витамин В₁, который не поглощается сахарами. Нерастворимая группа углеводов, в которую входят крахмал, целлюлоза и другие вещества, более значительна и достигает 10—12%. Однако поскольку эти вещества нерастворимы, в настое они не переходят.

Пектины. Наибольшее их количество содержится в хороших сортах чая. Исследователи считают, что эти вещества могут оказывать влияние на качество чая, вернее, сохранять его. Если чай содержит менее 2—3% пектина, повышается его гигроскопичность, что является серьезным недостатком продукта, так как из-за этого чай сильнее поглощает окружающие запахи.

Зольные элементы. Минеральные и неорганические вещества в чае составляют 4—7%. Состав элементов меняется в зависимости от сорта. В чае высшего сорта найдено больше калия и фосфора. Калий, как известно, способствует нормализации деятельности сердца. В низ-

ких сортах чая преобладают натрий, кальций и магний. Найдены в чае соли железа и такие микроэлементы, как фтор, йод, медь и золото. Наибольшее значение из этого состава имеет фтор, так как он предохраняет зубы от кариеса. Йод является антисклеротическим элементом.

Витамины. Чай очень богат витаминами. По-настоящему оценить его значение оказалось возможным только после того, как в нем были найдены витамины. Витамин С впервые обнаружили японские ученые в 1924—1925 гг. По данным М. А. Бокучавы, в чайном листе Грузии его содержится в 3—4 раза больше, чем в соке лимона и апельсина. По наличию этого витамина чай уступает лишь некоторым видам шиповника. Конечно, в процессе обработки сырья часть витаминов разрушается. В зеленом и желтом чаях его остается больше, так как отсутствует процесс ферментации при их изготовлении. В черном чае витамина С в 10 раз меньше, чем в зеленом, а в красном несколько больше, чем в черном.

Позже советские ученые нашли в чае и другие витамины — В₁ (тиамин), В₂ (рибофлавин), РР (никотиновая кислота), В₁₅ (пентотеновая кислота) и рутин. Витамины группы В растворимы в воде, поэтому хорошо усваиваются организмом человека с чаем.

В 1936 г. произошло исключительное событие — из чая был выделен витамин Р.

Теперь общеизвестно, что танин чая обладает Р-витаминной активностью, а следовательно, укрепляет стенки кровеносных сосудов, предотвращает кровоизлияния, возвращает эластичность и прочность капиллярам. Именно наличие у чайных катехинов свойств витамина Р, которого в чае больше, чем в каком-либо другом напитке, придает ему особую ценность. Считается, что чайные катехины действуют даже лучше некоторых лекарств, например рутина, получаемого из цветков гречихи.

Наибольшее количество витамина Р содержит зеленый чай, которого для удовлетворения суточной потребности организма человека достаточно 2 г в день. Черные чаи в зависимости от сорта содержат витамина Р в 3—4 раза меньше. Некоторые авторы, например В. В. Хохлачев, считают, что в черном чае его в 7 раз меньше, чем в зеленом.

В настое чая найден также витамин К, обеспечивающий нормальную свертываемость крови.

Если чай долго кипятить, в настой переходит нерастворимое пуриновое вещество, оказывающее резко отрицательное действие на организм человека.

РАЗВИТИЕ ЧАЕВОДСТВА В НАШЕЙ СТРАНЕ

Разведение культуры чая было начато в Крыму, в Никитском ботаническом саду. В 1847 г. чай был высажен в Грузии, близ города Махарадзе.

У истоков чайной промышленности среди многих деятелей стоял и князь Миха Эристави, который побывал в Китае и постарался в своем поместье вырастить не только чайные кусты, но и повторить китайскую технологию получения конечного продукта. Как результат своих работ он привез на Всероссийскую выставку в Санкт-Петербург первый отечественный чай.

В 1884 г. большую чайную факторию в Чакве (Грузия) организовал отставной инженер-полковник А. А. Соловцов. В 1893 г. за эту работу он получил большую золотую медаль. Заложенная им плантация послужила базой для создания одной из основных чайных фабрик в нашей стране. Большой вклад в развитие чайного дела в Чакве внес известный агроном и ученый И. Н. Клинген. Много сделал для чаепроизводства и один из крупнейших чаоторговцев Попов. Имея большое состояние, он вложил в это дело около 1 млн. руб. и, несмотря на ряд неудач, продолжал трудиться. Известно, что в Китае ему были проданы невсхожие семена. Не прижились у него и первые саженцы. Однако к концу XIX в. Поповым была построена первая в нашей стране чайная фабрика, продукция которой получила большую золотую медаль на Всемирной выставке в Париже.

В появлении отечественного чая большая заслуга принадлежит ученым. Без деятельности А. Т. Болотова, И. Н. Клингена, А. М. Бутлерова, И. П. Бородина, В. В. Докучаева и многих других чая в нашей стране не было бы. Знаменитое чаеводческое хозяйство в Чакве также связано с именами ученых.

Профессор Ленинградского университета И. В. Палибин, изучавший развитие чаеводства в условиях советского народного хозяйства, обратил внимание на то, что в годы империалистической войны наши плантации пришли в упадок. Их возрождение началось в 1921 г., с приходом в Грузию Советской власти. С 1924 г. чайные плантации стали расширять. Особенно интенсивное развитие чаеводство получило с появлением общест-

ва «Чай — Грузия», основанного на акционерных началах при участии наркоматов земледелия и потребительской кооперации. Общество вело работу через совхозы, колхозы и крестьянские бригады. В нем сотрудничали директор Всесоюзного института прикладной ботаники и новых культур Н. И. Вавилов и молодой в то время ученый А. И. Опарин.

Наши первые чаеводы изучали проблемы чая в Китае, Индии и на Цейлоне. Именно на основе собранных там материалов и была создана чайная промышленность. Следует отметить и творческий подход ученых и агрономов к получению отечественного чая. Они сумели акклиматизировать чайные растения и создать хороший чай уже в дореволюционное время, несмотря на скептическое отношение к их работам деятелей других стран. Ведь нигде в Европе чай до сих пор не выращивают.

После Октябрьской революции, когда государство стало оказывать помощь чаеводам, чайная промышленность по-настоящему стала одной из важнейших сельскохозяйственных отраслей в нашей стране. Сейчас центром чайной промышленности у нас по праву считается Грузия.

Не менее знаменит краснодарский чай, у которого тоже есть своя удивительная история. В литературе много написано о чае Грузии, Индии, Китая, Цейлона и даже Африки, а о краснодарском почти ничего нет. Только у В. В. Похлебкина можно прочесть, что лучшие краснодарские чаи бархатисты, мягки, «сладки» и более душисты по сравнению с другими советскими чаями. Сказано также, что они нежные, но слабоватые. Как видите, более чем скромное описание чая, который у потребителя котируется как чай номер один отечественного производства. Спрос на краснодарский чай не уступает спросу на индийский или цейлонский. Значительное количество краснодарского чая мы экспортируем. Однако этот чай плохо переносит перевозку и еще хуже небрежное хранение, теряя при этом вкус и аромат.

Так откуда же взялся наш русский чай? Об этом очень интересно и романтично рассказал журналист И. Л. Зайцев в книге «Краснодарский чай» (1963). Массовый читатель ее не знает, так как тираж был всего 2 тыс. экземпляров. Автор пишет, что краснодарский чай сравнительно молод. Люди, создавшие его, были тесно связаны с производством грузинского чая. Первый русский чай выращен и изготовлен в Солох-Ауле близ Дагомыса. Краснодарский чай — самый северный из всех

известных чаев. Его история начинается с И. А. Кошмана — крестьянина, приехавшего с Украины в район чайных плантаций. Сначала он работал в районе Чаквы и там многому научился.

В то время было распространено мнение, что севернее субтропической зоны чай расти не может. Кошман решил это опровергнуть. В 1900 г. он переехал в маленькое селение Солох-Аул, построил там деревянный домик и через год на площади 0,6 га посадил чайные кусты. Это был смелый эксперимент, так как климат там считался суровым. Благодаря исключительному трудолюбию Кошмана, умелому уходу за растениями и агротехническим мероприятиям все кусты прижились и через четыре года дали первый урожай.

В книге приводится уникальный документ из лазаревской районной газеты «Знамя социализма» за 1951 г., где рассказано о возникновении производства краснодарского чая. Написала об этом невестка Кошмана — Татьяна Кошман:

«Изготавливали чай вручную. Сделал И. А. Кошман специальную массивную скамью, которую и поставил в одной из наших комнат. На скамейке на расстоянии 3—4 см друг от друга были набиты из крепкого дерева пальцы. На такую скамью клали рубель. Обычно зеленый лист мы начинали собирать 6—9 мая. Собранный чай клали в мешочки по 7—8 фунтов, крепко их завязывали, мочили в воде, выжимали. Такой мешочек с зеленым чаем клали на скамью и катали его рубелем... Катали до тех пор, пока чай не начинал выделять желтую пену. Тогда из мешочка высыпали его, перетряхивали и вновь насыпали, чтобы уже катать до тех пор, пока будет готов... Обработанный таким образом зеленый чай высыпали в ящик, где он лежал два дня, пока не превращался из зеленого листа в коричневый. После этого чай рассыпали тонким слоем на простыни, чтобы он быстрее проветривался, и сушили на солнце до тех пор, пока он не делался черным. Так как на солнце чай не мог быстро высохнуть, то его обычно досушивали на специальной плите. Плиту засыпали золой, чтобы через нее не могли пройти дым и копоть. Потом чай высыпали в проволочное сито, и уже в нем высушивали его до готовности. Начиналась сортировка чая.

Наш домик был из трех комнат. Третья комната была приспособлена для чайной фабрики. И. Л. Кошман следил, чтобы никто из курящих в эту комнату не заходил, так как это могло испортить чай.

Для изготовления хорошего чая требовалась абсолютная чистота. У нас была хорошая баня. Пока не вымоешься в бане, в комнату, где готовился чай, никого не пускали. Вполне готовый сухой чай хранился в большом сундуке. Сундук этот до сих пор есть. Были специальные железные банки. Их обстилали бумагой, ссыпали чай, а потом, чтобы воздух не проходил, закладывали бумагой еще и сверху. Когда удавалось достать материал, мы рассыпали чай в пачки и перевязывали шпагатом, сделанным из специальной, выращенной нами японской крапивы».

В 1906 г. Кошман стал продавать свой чай на рынке. Но другие торговцы увидели в нем опасного конкурента и не только запретили торговлю, но даже подвергли Кошмана аресту. Никто не хотел воспринимать всерьез успехи северного чаевода.

Трудовой подвиг **И. А. Кошмана** получил признание только после Октябрьской революции. Его работа попала на выставку. Ею заинтересовались чаеводы страны. В результате большой опыт крестьянина позволил продвинуть границу чаеводства далеко на север, туда, где морозы зимой достигают минус 15°C и больше.

У **И. А. Кошмана** нашлись последователи. Чайные плантации появились в районе Адлера и Сочи. В 30-е гг. кусты чая занимали сотни гектаров. Война в этих краях была жестокой, и чайные плантации понесли большой урон. Уцелело меньше половины.

В 1949 г. было принято постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР о развитии культуры чая в Краснодарском крае, что позволило не только возродить, но и модернизировать чайную промышленность в РСФСР. Ввели механизацию. Теперь производство чая совсем не напоминает кустарный способ, который использовал **И. А. Кошман**. В Адлере и Дагомысе построены новые, хорошо оснащенные фабрики чая, которые работают по новой технологии, с применением машин.

Краснодарцы уберегли чайные плантации от многих необоснованных нововведений, сумели сохранить качество чая. Правда, новая технология привела к небольшому ослаблению настоя чая, но особого влияния на его качество это не оказало. Мы с удовольствием пьем краснодарский чай и сожалеем, что в продаже практически не бывает ни «Букета Краснодар», ни «Экстры».

Чай производят и в Азербайджане, но он близок к чаю Грузии. Площадь, занятая здесь под чайные плантации, невелика. По объему продукции и сортам азербайджанский чай уступает грузинскому. Поскольку при транспортировке и длительном хранении его качество снижается, большую часть продукции используют на месте. Азербайджанский чай мелкий, поэтому его чаще выпускают пакетированным. Наиболее широким спросом пользуется чай № 400.

В настоящее время СССР занимает четвертое место в мире по производству чая, несмотря на то что площадь, отведенная под его плантации, сравнительно невелика, что можно видеть из данных за 1984 г.

Страна	Выход сырья, тыс. т	Площадь, тыс. га
Индия	555	379
Китай	378	345
Шри-Ланка	229	245
СССР	137	79
Кения	123	77
Япония	103	61

ЧАЙ И ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ

Чаепитие многие годы органически входило в быт России, было одним из важнейших элементов общения людей. Современники чайного бума конца XIX в. пытались дать анализ этому. Они отмечали, что у людей разных сословий отношение к чаю было неординарным. Прежде всего его употребляли как усладительное средство и ценили за вкусовые качества. А в купеческой среде центр тяжести перемещался на те блюда, которые сопровождали чай, — варенье, сиропы и другие сладости. У бедных людей чай имел особое значение и служил дешевым, приятным угощением. Было принято звать на чашку чая, а в этом случае никто не ожидал обильного стола. Деловые формы чаепития обрело в Москве.

Чай был популярен у некогда привилегированных, но обедневших слоев населения, среди студенчества и выходцев из интеллигенции. Утром и вечером чай подавали в закрытых учебных заведениях, пансионатах и артелях. В самых малообеспеченных кругах чай с

хлебом порой заменял обед. Пили его и в гигиенических целях — «с холоду», «после бани», «с устатку», «с дороги» и т. д.

В обеспеченных и интеллигентных семьях чай пили утром и вечером, иногда днем. В купеческой и мещанской среде, а также у богатых крестьян его могли пить в любое время дня. Особенно часто чаевничали торговцы.

Рассказ о чайных традициях основан на воспоминаниях очевидцев и примерах, взятых из литературы и живописи. Если мы ознакомимся с литературой середины и конца XIX — начала XX в., то увидим, что нет такой книги, в которой не нашлось бы упоминания о чае. Обратимся, например, к такому классическому образцу поэзии, как «Евгений Онегин» А. С. Пушкина. В этом романе дано непревзойденное описание быта пушкинской поры, где автор любовно и красочно, с некоторым сарказмом повествует о посещении Ленским соседнего поместья, где:

Зовут соседа к самовару,
А Дуня разливает чай.

Да и в семье Лариных не обходилось без чаепитий:

Под вечер иногда сходились
Соседей добрая семья,
Нецеремонные друзья
И потужить, и ПОЗЛОСЛОВИТЬ,
И посмеяться кой о чем...
Проходит время; между тем
Прикажут Ольге чай готовить...

Дал Пушкин и описание вечернего чая, равного которому в литературе просто нет:

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...

Чай пили не только в купеческих домах

Документы, оставленные нам историей, рассказывают о семейном общении за чашкой чая в близкой каждому сердцу семье Ульяновых. Младший брат

В. И. Ленина Д. И. Ульянов, вспоминая о чаепитиях, когда ставили на стол самовар и вокруг него собиралась вся семья, писал:

«Когда решали пить чай в беседке... дружно брались все за работу: Саша, бывало, тащит в сад самовар, другие несут что кому под силу; дети по нескольку раз бегают в дом и обратно в сад, в беседку...»*

Младшая сестра В. И. Ленина М. И. Ульянова пишет о посещении их семьи А. И. Ермасовым, который вспоминает:

«Помню, пришли мы вечером и попали прямо к чаю. Вся семья собралась уже в столовой. Здесь я познакомился с Марией Александровной, Анной Ильиничной и Александром Ильичом... Разговор шел на обычные в то время темы: о народничестве, о судьбе капитализма...»**

Благодаря семейным чаепитиям, где полноправными участниками были и дети, можно проследить связь поколений. В книге А. П. Боткиной, дочери П. М. Третьякова, говорится о встречах с великим русским писателем И. С. Тургеневым:

«В большой столовой за длинным чайным столом он сидел и негромким спокойным голосом разговаривал с нашими родителями. Нас, детей, не отослали в мезонин спать в обычное время: или забыли, или оставили нарочно, чтобы мы видели и запомнили знаменитого писателя...»

Была и вторая встреча с И. С. Тургеневым:

«За чайным столом, за которым Иван Сергеевич широко расположился, он водил карандашом по листу бумаги, рисовал профили — типы церковного старосты, нотариуса — и вдруг предложил нарисовать с закрытыми глазами, не отрывая карандаша от бумаги, одним штрихом, Венеру Медицейскую. Все облепили его. Вокруг него стоял стон от смеха! этот шуточный рисунок сохранился...»***

Вот и задумаешься: правильно ли наше сегодняшнее представление о бессмысленности проведения времени за чайным столом? Раньше оно было весьма интересным и содержательным. Все зависело от того, кто участвовал в чаепитиях, как они проходили, в какой семье и т. д.

* Ульянов Д. И. Воспоминания о Владимире Ильиче Ленине. 4-е изд. М., 1964.

** Ульянова М. И. О В. И. Ленине и семье Ульяновых. М., 1987.

*** Боткина А. П. Павел Михайлович Третьяков в жизни и искусстве. М., 1951.

Популярны были чаепития и в литературной среде. В некоторых случаях они принимали характер диспутов и острых споров, а иногда были просто отдыхом. Некоторое представление об этом дают воспоминания Л. П. Гроссмана, который в своей книге «Достоевский» (1965) говорит об известном литературном критике А. П. Григорьеве и обстановке в его доме:

«Он жил в небольшой квартире, недалеко от Знаменской церкви. Я застал у него нескольких до тех пор незнакомых мне людей, и в том числе А. А. Фета. Гости пили чай, а хозяин в красной шелковой рубашке русского покроя, с гитарой в руках пел русские песни».

Чаепития раньше часто сопровождалась танцами,— во всяком случае, в начале и середине XIX в. Наверное, все помнят описание бала у Лариных. Ведь там танцевальная часть началась тоже с чая:

...Но чай несут: девицы чинно
Едва за блюдечки взялись,
Вдруг из-за двери в зале длинной
Фагот и флейта раздалась...

А. П. Керн в своем «Журнале Отдохновения» пишет: «Вчера мой драгоценный супруг поделился со мной планом — пригласить губернаторшу и некоторых других дам выпить чаю и потом предложить им ПОТАНЦЕВАТЬ»*.

Значит, такая форма чаепития тоже была принята в то время. Литературные источники XIX—XX вв. позволяют восстановить многие традиции. Некоторые из них оказали положительное влияние на развитие общества, а иные отмерли как ненужные и даже вредные.

Много интересных сведений можно найти у историка А. В. Терещенко**. Рассказывая о быте XIX в., он говорит, что не было трактира, в котором не пили бы чай, и рассказывает, как мужики пили по полдюжины стаканов чая, не переводя дух, хотя пот с них лил градом. Купцы и рабочее сословие тоже были охочи до чая. Без него им чего-то недоставало.

В «Отечественных записках»*** описана картина социальной несправедливости, прослеживается контраст жизненных условий рабочих фарфоровых заводов, изготовляющих посуду, и их хозяев. Страшная нищета рабочих, эксплуатация, использование детского труда,

* Керн А. П. Воспоминания. Л., 1929.

** Терещенко А. В. Быт русского народа. СПб., 1848.

*** Благоевский Н. А. Сельские фарфоровые заводы // Отечественные записки. Т. 1. 1871.

низкие заработки (1—2 коп. за изготовление одного чайника), и в то же время невероятное хлебосольство и расточительство хозяев. Автор побывал в гостях у хозяина фарфорового завода и рассказывает, что варенье они заготавливают десятками пудов и этого количества, по утверждению хозяйки, едва хватает.

Оказывается, чаепития в доме длились почти непрерывно. На них приглашали друзей, знакомых, приказчиков, только не рабочих. Для гостей «во дворе у самой лестницы круглый год кипит с утра до ночи исполинский самовар, в который войдет, пожалуй, ведер двадцать воды. Из этого самовара наливают кипяток в другие маленькие самовары и затем уж их подают куда следует...»

Таким образом, чай был всегда на столе. При этом строго соблюдалось сословное разделение: хозяева пили чай в одной комнате, приказчики — в другой и т. д. Угощения тоже были разные.

Полной противоположностью этому предстает перед нами массовое чаепитие в доме Л. Н. Толстого в 1907 г.*, устроенное для детей и описанное его биографами. Участвовали в нем сотни детей. Около дома поставили столы и скамьи, принесли самовары. Детей угощали скромно, но было много шуток и смеха. День выдался поистине прекрасным.

Самые разные писатели XIX в. обращались к описаниям чаепитий, рассматривая их как форму общения. В рассказе «Привидение» В. Ф. Одоевский в яркой художественной форме говорит об удивительном умении общаться:

«...В обращении этой женщины, в ее самых обыкновенных словах, я думаю, даже в ее столе красного дерева, покрытом клеенкою, или в стенах ее дома — было нечто такое, что каждый вечер нашептывало вам в уши: пойти бы сегодня к Марье Сергеевне... Наши занятия были самые обыкновенные: мы пили чай и играли в бостон... но только все это нам веселее было делать у Марьи Сергеевны, нежели в другом доме... Все дело, как я теперь догадываюсь, состояло в том, что Марья Сергеевна... не сообщала никому своих замечаний о происшествиях в околотке, ни о поведении своих слуг; не старалась вытянуть из вас того, что вы хотели скрыть; не осыпала вас нежностями в глаза... не сердилась, когда кто из нас в продолжение полугода не являлся в ее гостиную... не приходила в ужас, когда вы были противного с нею мне-

* Сергеевко А. В гостях у Льва Толстого //Нева. 1960. № 11.

ния... понимала терпимость во всем ее значении; в ее гостиной всякий благородный человек мог делать, думать и говорить все, что ему было угодно»*.

Далее автор замечает, что «в ее доме царствовал хороший тон». И хотя с того времени прошло более века, манеры общения и сейчас могут служить образцом поведения хозяйки дома, с учетом, конечно, изменившихся традиций. Именно этим и вызваны некоторые купюры в тексте, сделанные нами.

Чай было принято подавать и на памятных встречах. Вспоминая о семье Ульяновых, В. Д. Бонч-Бруевич пишет, что как только им было получено известие о Марии Ильиничне, которая находилась в районе боевых действий (шла первая мировая война), он сразу же поспешил к Марии Александровне сообщить ей радостную весть, а та пригласила его пить чай с баранками. Разговор за столом был деловым и важным, так как от Марии Ильиничны долго не было никаких известий.

Восстановить обстановку больших и малых семейных чаепитий прошлого помогли нам живописные полотна и рассказы очевидцев, доживших до наших дней. Так, на картине В. Н. Бакшеева «Жизненная проза» (1892—1893) мы видим утренний чай за скромно накрытым столом, на котором стоит самовар, тарелка с булками и сахарница. За столом семья: отец с матерью и дочь. Хозяйка наливает чай в блюдечко. Но разговор, видимо, идет непростой, лица у всех напряженные.

Совсем иная обстановка показана на полотне В. Е. Маковского «Вечеринка», написанном в конце XIX в. На нем изображена сходка молодежи. Присутствующие стоят и сидят вокруг стола, внимательно слушая выступающую. А на столе — неизменный самовар, чашки, хлеб, закуска.

По воспоминаниям одной из долгожительниц Петербурга, революционно настроенная молодежь, особенно студенты, собирались на чаепития и обязательно ставили самовар. На стол подавали ситный (белый подовый хлеб) и чайную колбасу. Споры вели на самые разные темы, главным образом революционные. Если же появлялась полиция, то она видела лишь скромную вечернюю трапезу. Наша собеседница сама посещала такие сходки на Боровой улице.

Художник Л. И. Соломаткин написал картину «Именины дьячка» (1862) и получил за нее Малую серебря-

* *Одоевский В. Ф.* Город без имени. М., 1987.

ную медаль. На ней тоже изображен самовар с заварным чайником наверху и чашка с блюдцем. Из угощений мы видим тарелку с пирожками и сахарницу с колотым сахаром. Графинчик скорее всего наполнен ромом, так как в те времена было принято добавлять по одной-две ложечки рома в чай.

Живопись оставила нам и свидетельство чаепития в усадьбе богатой дворянской семьи на Украине, где М. И. Глинка написал часть музыки к опере «Руслан и Людмила». Картину «За чайным столом» (1851) создал А. Я. Волосков. Но на ней нет традиционного самовара. В чашки с чаем, которые стоят на большом подносе, хозяйка разливает сливки. Здесь стол накрыт совсем иначе, чем мы привыкли видеть. Угощение более чем скромное — пирожки на тарелке. Насколько нам известно, картина эта была групповым портретом, и вероятность того, что именно так и происходило чаепитие в этом доме, очень велика.

Нельзя не сказать о картинах Б. М. Кустодиева. Его знаменитая «Купчиха за чаем» (1918) известна всем. Чрезвычайно интересна она и для нас, так как на ней запечатлен богато накрытый чайный стол. Справа от хозяйки стоит самовар с заварным чайником на конфорке, лежит булка с изюмом, стоит вазочка с вареньем. На столе много фруктов и арбуз. Чай хозяйка пьет из блюдечка — так было принято.

На картинах художника широко представлена тема чаепития в купеческой среде. На фрагменте полотна «Московский трактир» показано чаепитие купцов. На картине «Извозчик в трактире» изображена колоритная фигура извозчика и тщательно выписаны чайные принадлежности.

Как в старину подавали чай

Раньше угощение за чайным столом было скромным. Утром подавали кашу, иногда яйца всмятку, и почти никогда не было закусок. Дети с удовольствием ели булку, размоченную в кипятке и посыпанную сахарным песком. Утром и вечером на столе лежали баранки, причем самые разнообразные, даже с нацветом или маком. Не менее популярны были сушки, часто совсем маленькие и тоненькие. Трудно представить себе чайный стол без калачей — любимого народного лакомства.

К чаю непременно подавали молоко или сливки. Пили его с вареньем или вприкуску с кусочком колотого сахара. Внакладку пить чай считалось расточительно. Это могли позволить себе только в богатых семьях. По воскресным дням и для званого чая в купеческих домах пекли пироги, а среди интеллигенции было принято делать бутерброды, подавать халву, пирожные и восточные сладости. Во всех домах любили пить чай с пряниками. Больше всего славились тульские и вяземские. Они были разной формы, с всевозможными начинками и украшениями. Умелые хозяйки делали их сами. На Украине пряники и сейчас пекут в домашних условиях, но редко.

Очень популярным был ТАК называемый постный сахар. Его варили, растирали, добавляли душистые масла (чаще розовое), эссенцию (лимонную, малиновую и др.) и разные пищевые красители. Обычный сахар продавали головами в виде конусов разных размеров, а кололи его сами, хотя можно было купить и колотый, и пиленый.

Сейчас забыты такие популярные лакомства, как помадки и тянучки. Чай с ними считался дневным, но пили его, как правило, после обеда, около пяти часов вечера. Такие чаи зачастую устраивали «зваными». За большим столом со стороны хозяйки на большом подносе обычно стоял самовар, поставленный на кухне. Стол накрывали заранее. На нем были вазочки с вареньем, лимоны, сахарница с сахаром и щипчики.

В небогатых семьях бытовали необычные для сегодняшнего дня умения. Мужчины, например, кололи сахар в руке, зажимая его в левой руке так, чтобы большая его сторона была открыта для удара. Правой рукой тупой стороной ножа ударяли по куску, и он раскалывался надвое. Крошечки от сахара с ладони заботливо ссыпали в блюдечко.

Главенствующая роль за чайным столом предоставлялась хозяйке дома или старшей дочери. Они разливали чай, направляли разговор. Возле них стояли чашки, и по мере прибытия гостей, которым позволялось появляться в любое время, они наливали чай — обязательно через ситечко. Если кто-то просил еще чаю, чашку ополаскивали и вновь заполняли ее. Для этого на столе стояла полоскательница. Чайную посуду на кухню не носили. Ее тут же мыли, насухо вытирали и ставили в буфет.

Особой гордостью в каждом доме были чайные полотенца. Вышивали их хозяйка дома, дочь или невестка. Узоры передавались из поколения в поколение, особенно в сельской местности. Вышивка была одним из самых рас-

пространенных видов рукоделия на Руси, поэтому девушкам в приданое готовили 6—12 чайных полотенец, на которых вышивали также метки. В деревнях вышивание полотенец было традицией. Одними украшали так называемый «красный угол» (возле икон), другие использовали во время праздничных чаепитий, вешая их рядом с самоваром. Вышивка иногда занимала добрую половину полотенца.

Вечерний чай в семье обычно проходил достаточно скромно. На стол подавали булочки, белый хлеб, варенье, пряники и печенье. Пряники за чаем считались особым лакомством. Поскольку было распространено совершенно необоснованное мнение, будто чай портит цвет лица, многие девушки предпочитали пить настой яблок, заваренных кипятком. Ели они тоже мало, так как боялись потерять фигуру.

Мужчинам чай подавали в стаканах с подстаканниками, а женщинам — в чашках. В очень больших, бедных семьях, где не было возможности купить фарфоровую посуду, пользовались дешевыми стаканами, которые ставили на стеклянные блюдца. Такие же стаканы были и в домах рабочих. Правда, в конце XIX в. появилось много дешевой фаянсовой посуды. Ее производили как маленькие заводы, так и известные фирмы, например фирма Кузнецова, которая выпускала и очень дорогую посуду на уровне произведений искусств.

Ложки для еды появились в России очень давно. Серебряные, например, были известны уже в конце X в. Чайные ложки распространились позже, с появлением чая. Делали их из различного металла. В богатых домах пользовались серебряными ложками, иногда они были отделаны эмалью. Бедные семьи довольствовались оловянными, косяными ложками или из сплавов. Чайные ложки имели различную форму, часто затейливую, но объем их был почти одинаков — 4—5 г.

Самовар на столе

Основой чаепития в России всегда был самовар — составная часть бытия общества того времени, а иногда — самое ценное имущество в семье, особенно в крестьянской или рабочей. С ним расставались только при крайней нужде. У старшего поколения и сейчас сохранилось уважительное и бережное отношение к самовару, несмотря на то что он практически вышел из повседневного употребления.

Во время блокады наши родные кипятили воду в маленьком самоварчике объемом не более 1 л. Это буквально спасло их, потому что согреть маленький самоварчик можно было бумагой или щепками. Его носили с собой в бомбоубежище. Мы знали, что он прошел с предыдущим владельцем по дорогам первой мировой и гражданской войн, поэтому подарили его Музею истории Ленинграда. На Ленинградском радио есть запись эмоционального рассказа Ольги Берггольц, где она говорит, что передала свой огромный самовар в фонд обороны Ленинграда во время блокады.

Самовары нельзя отнести просто к бытовым приборам. В некоторых случаях они являлись предметом прикладного искусства, украшали быт. Народный юмор сохранил теплые подшучивания над самоваром:

Стоит ферт подбоченившись...

Или:

Четыре ноги, два уха,
Один нос да брюхо.

Были и загадки.

Никогда не ест, только пьет,
А как зашипит — всех приманит.

Самой популярной шуткой-загадкой считалась такая:

Сверху дыра,
Снизу дыра,
А посередине
Огонь и вода.

Итак, самовар в народе любили и отзывались о нем с доброжелательным юмором. Между чаепитиями его начищали и ставили на специальный столик, где он привлекал взоры своим блеском. Ведь недаром о человеке, который слишком вычурно был одет, а кроме того, и самодоволен, говорили: «Блестит, как медный самовар».

На семейных чаепитиях обязательно ставили самовар — чисто русское изобретение. Сейчас трудно установить, когда ввели его в обиход, но именно самовару мы обязаны тем, что чай стал национальным русским напитком. Слов, соответствующих русскому слову «самовар», в европейских языках нет. Его немецкий перевод звучит как «чайная машина», английский — «чайная урна», но чаще всего это слово не переводят.

В самоваре идеально кипит вода и долго остается горячей. Он красив и удобен. В старину в нем можно было получить кипяток, не разжигая печи. На нем гре-

ли бублики — любимый завтрак того времени. И это было важно для питания семьи, так как по утрам русскую печь и плиту не топили.

Производство самоваров началось очень давно. Точное место, где был изготовлен первый самовар, вряд ли можно определить. Известно только, что по велению Петра I их изготовление началось в Туле. К концу XVIII в., то есть во времена чайного бума, в этом городе уже работало 10 крупных фирм и 50 мелких производств по изготовлению самоваров. Кроме того, умельцы делали их в деревнях.

Самые крупные фабрики были у Баташова и Воронцова. В 1887 г. Баташов произвел 18 тыс. самоваров. Но ценители этой чайной посуды знали и другие фирмы. У нас в доме и сейчас есть самовары различных фирм Н. А. Воронцова и братьев Шемариных. На самом маленьком написано: «Тула — Иван Парилов». Есть и уникальный самовар фирмы Сергея Лукьянова, создание которого можно отнести к 40-м гг. прошлого века (см. обложку). Фирма Воронцова выпускала самовары, оформленные с большим вкусом. Дорогие мельхиоровые самовары делали в Петербурге.

По форме самовары были очень разнообразны: цилиндрические, в виде вазы и др. Объем колебался от одного до десяти литров. Материал и отделка самоваров до сих пор поражают своим совершенством и разнообразием. Стоимость зависела от материала. В основном их изготавливали из меди и латуни, дешевые и кустарные — из жести. Богатые люди приобретали серебряные самовары, которые были редкостью. Чаще встречались посеребренные самовары из так называемого «польского серебра» (сплав никеля с железом и медью). Внутри любой самовар обязательно лудили, иначе им нельзя было бы пользоваться.

Самовары, выполненные в классическом стиле, в стиле ампир, барокко, рококо, нравились покупателям. Очень популярны были самовары в форме вазы и усеченного конуса, позднее вошли в моду так называемые «шары», которые впервые были изготовлены на заводе Ваныкина. На самоварах прошлых лет можно встретить различные надписи, например такую: «Чай пьешь, до ста лет доживешь».

Выставка самоваров в Ленинграде, организованная Русским музеем, познакомила посетителей с шедеврами этого искусства. В 1976 г. был выпущен фотоальбом «Русские самовары XVIII—начала XX вв.», где собраны удивительные образцы мастерства.

Несколько слов о самоварах-уникумах. В Оружейной палате в Москве хранится самовар, принадлежавший Павлу I. Он отделан золотом, слоновой костью, эмалью и камнями. В тульском музее есть пять сувенирных самоваров, выполненных фабрикой Баташова для царской фамилии. Все они действующие, и каждый имеет особую форму — шара, рюмки, византийской вазы, груши, греческой амфоры. Их объем — один стакан. Сохранился и самовар в виде бочонка, принадлежавший М. И. Кутузову.

Самый знаменитый самовар был создан по эскизу В. М. Васнецова и получил название «Петух». На выставке в Вене в 1873 г. он отмечен золотой медалью. На нем выполнены надписи, которые стали хрестоматийными и переходят из одной книги в другую даже без упоминания, откуда взяты: «Самовар кипит — уходить не велит» и «Где есть чай, там и под елью рай». Вообще судьба этого самовара очень счастливая. Утраченный во время революции, он чудом уцелел. Однажды его увидела на толкучке в совершенно жалком состоянии одна известная актриса и купила. Вскоре он был отреставрирован и занял место в одном из московских музеев. Другим самоварам повезло меньше. Многие из них пропали, а сделанные из серебра были переплавлены.

Серийно выпускаемые самовары были скромны, хотя имели украшения и надписи. Посмотрите на любой самовар, где имеется кран с причудливой «веткой». Чтобы сделать такое украшение, надо было обладать большим мастерством. Постепенно формы самоваров упрощались, и вскоре они стали походить на банки. Но после революции в России было выпущено несколько уникальных самоваров, например украшенных обрывками цепей, шестернями и т. П.— символами раскрепощенного труда.

В настоящее время большинство самоваров производит завод «Штамп» в Туле, где в небольшом количестве выпускают и самовары-сувениры с росписью под хохлому. Самовары делают в основном электрическими.

Сейчас у многих есть садовые участки или дачи. Посидеть на лоне природы за самоваром особенно приятно. Здесь можно использовать и угольный самовар. Он долго не остывает, и церемония чаепития не омрачается необходимостью подогревать воду. Вот только поставить его и ухаживать за ним надо уметь.

Очень подробно о том, как поставить самовар, рассказано в журнале «Наука и жизнь», № 4 за 1967 г. Мы дадим лишь краткие советы, которые помогут избавиться от ошибок, постигающих любителей чая при первой попытке

использовать угольный самовар. Прежде всего он должен быть исправен. Чтобы выяснить, не течет ли он, надо наполнить его водой и оставить на некоторое время.

Раньше самовары делали из меди, латуни или мельхиора. Но независимо от материала, все они имеют корпус (широкий цилиндр) и два внутренних цилиндра меньшего размера, составляющих кувшин (жаровую трубу) для нагрева воды. Наружный цилиндр может быть разной формы. Сверху его закрывают крышкой с ручками и отдушником. На трубе помещается конфорка. Когда самовар начинает закипать, отдушник открывают, чтобы вода не убежала. Внизу обязательно должен быть поддон, соединяющийся с цилиндром. Чтобы в кувшине держались угли, в нем сделана сетка. Наружный цилиндр имеет ручки для переноски самовара. В комплект входят также полоскательница и прямоугольный, продолговато-овальный или фигурный поднос, размер которого зависит от величины самовара.

Чтобы согреть самовар, нужен древесный уголь, лучина, береста или сухая бумага. В детстве для этой цели мы собирали сосновые шишки. Теперь считают, что смола из них может проникнуть внутрь и испортить воду. Раньше ничего подобного не случалось. Наш самовар и до сих пор стоит на столе, и никаких намеков на растопленную смолу нет. Перед тем как ставить самовар, его следует вытрясти, освободив жаровую трубу от золы, и наполнить углем. Если топится печь, то проблема его разжигания упрощается: кладут горячий уголь, ставят на самовар трубу и вскоре он закипает. На холодный уголь кладут мелкую сухую лучину, обернув ее кончик бумагой, и поджигают. Для использования угольного самовара в доме необходимо иметь вытяжное отверстие в дымоходе. Если нет сильного ветра и дождя, самовар с трубой можно поставить в саду.

Умение ставить самовар — своеобразное искусство. В этом деле были свои секреты. Можно сколько угодно рассказывать об этом, но без практики поставить самовар трудно. Для его раздувания лучше использовать меха, но есть и такие виртуозы, которые могут сделать это без экзотических средств. А когда-то его раздували сапогом с высоким голенищем.

Самовар будет украшением дома, если он ухожен и начищен. Наружный цилиндр рекомендуется чистить пастой ГОИ. Наносят ее на теплый самовар. Когда она застынет, поверхность протирают куском тика. В журнале «Наука и жизнь» даны именно эти советы. Однако есть и старые, очень надежные рецепты. Например, для чистки медных

самоваров можно сделать гущу из остатков черного хлеба, добавить мятую клюкву, залить все это горячей водой и заквасить в течение нескольких дней. Никелированный самовар чистят полотняной тряпочкой, смоченной уксусной кислотой, а затем промывают чистой водой. Блеск наводят сухой тряпкой. Если где-то выступила ржавчина, это место смазывают жиром, а через два-три дня протирают нашатырным спиртом.

На рубеже XX в. крестьянское сословие стало пить чай повсеместно. После Октябрьской революции и в первые годы Советской власти обычай чаепития захватил всю страну. В домах интеллигенции и служащих чай пили по старинке, но входило в быт и более обыденное чаепитие. Несмотря на большое распространение самоваров, многие стали пить чай из чайников, которые появились задолго до революционных событий. Делали их из меди и латуни. Народный фольклор не обошел и чайники, появились загадки: «В середине баня, в носу — решето, на голове пуговица», «Одна рука, да и та на спине». Картина К. С. Петрова-Водкина показывает новоселье рабочих в бывшей барской квартире. Отмечалось оно чаем, который приготовили в алюминиевом чайнике.

Тогда же появились в домах примусы и керосинки. Они стали неотъемлемой частью быта. На них кипятили воду для чая. Так было проще и дешевле. Да и чай стал морковным, травяным и т. д. Его совершенно необоснованно называли суррогатом. Страна жила трудно. Ввоз чая пришлось ограничить, а свой только начинали выращивать. В этих условиях чайник приобрел особую популярность, но форма его упростилась. Вскоре это стал просто цилиндрический сосуд с тонким изогнутым носиком. Такой носик имел большое значение, так как вода из него текла ровной струйкой и не разбрызгивалась даже в момент кипения. Чайник с изогнутым носиком также подавал сигнал о второй стадии кипения воды.

Угощать чаем надо уметь

В обязанность хозяйки дома всегда входило не только умение занять гостей, направить беседу в нужное русло, но и заварить чай необходимой крепости, чтобы он сохранил и аромат. В старые времена чайный стол накрывали заранее, и хозяйке не было надобности выходить на кухню.

Все ее внимание было направлено на главное — потчевание гостей чаем.

Даже не очень состоятельные люди старались купить хороший чай, так как пить его было престижно. Правила заварки все знали. Их публиковали даже в печати*. Среди них были, например, такие рекомендации: хранить чай в закрытых чайницах, заваривать только мягкой водой, перед заваркой согреть чайник и т. д. Многие и сейчас придерживаются этих правил. Более подробно о них рассказано в специальном разделе.

Проблема экономии чая решалась необычно по сравнению с нашим временем. Чай стоил дорого, и заваривать его старались экономно. Интересные советы по этому поводу даны в знаменитой поваренной книге Е. И. Молоховец**, где не рекомендуется заваривать чай ключевым кипятком. Автор советует подождать, пока вода перестанет кипеть, и утверждает, что чай в этом случае лучше настаивается.

Для большой семьи или гостей автор рекомендует иметь небольшой, «чисто сохраняемый самоварчик». Как только вода переставала бурлить ключом, в него до половины опускали чай, завязанный в чистую кисейную тряпочку с тесемкой, из расчета одна чайная ложка на четыре стакана воды. Спустя 15 мин чай разливали по чашкам и доливали кипятком из большого самовара до нужной крепости. В этом случае заварки требовалось меньше, чем при использовании заварного чайника.

Было и еще одно правило: в чашку или стакан чай наливали не до верха, оставляя их незаполненными на 1 см до края. Правда, это относилось только к состоятельным семьям и к среде интеллигенции, так как давало возможность добавить в чай молоко или сливки, положить лимон, сахар, яблоки и т. д. В общем, действовать нужно было сообразно вкусу гостя, но так, чтобы из чашки или стакана, когда хозяйка передавала его гостю или члену семьи, не выплеснулось ни капли.

В малообеспеченных семьях, особенно крестьянских, принято было наливать чай до краев. Это считалось признаком гостеприимства, желанием показать себя состоятельными. Но по этому поводу имелось и другое мнение: в полную чашку много сахара не положишь, потому и наливают чай до краев.

Сахар действительно экономили. Он тоже был дорогим. Некоторые виртуозы умели с маленьким кусочком сахара,

* *Субботин А. П.* Чай и чайная торговля в России и других государствах. СПб., 1892.

** *Молоховец И.* Подарок молодым хозяйкам. СПб., 1894.

отколотым от сахарной головы (такой сахар был крепче), выпить семь-восемь стаканов. Подтверждение сказанному об отношении к чаепитию находим у многих писателей XIX в., в том числе и у П. И. Мельникова (А. Печерского) в произведении «На горах»:

«Ольга Панфиловна бойко влетела в горенку Дарьи Сергеевны, та сидела за самоваром...

— Чай да сахар!

— К чаю милости просим,— не особенно приветливо отозвалась ей Дарья Сергеевна.

— Как живете-можете? Все ли здоровы у вас, матушка? Дунюшка-светик здорова ли?— зачастила Ольга Панфиловна, снимая капор и оправляя старомодный и крепко поношенный чепчик.

— Слава богу, все живы-здоровы,— молвила Дарья Сергеевна.— Садитесь, чайку покушайте.

— Ну и слава богу, что здоровы, здоровье ведь пуще всего...— затараторила Ольга Панфиловна.— Не кладика ты, сударыня, внакладку-то мне, сахар он нынче ведь дорог. Мы ведь люди недостаточные, вприкусочку все больше».

Вообще история сахара на Руси интересна. В Древней Руси его не знали, использовали мед. Упоминаний о сахаре нет ни у древнегреческих, ни у римских писателей. Сахарный тростник произрастал в Восточной Азии, и, видимо, сахар пришел оттуда. Сначала его делали только из тростника, и он был колониальным товаром. Однако в начале XIX в. во Франции его начали производить из свеклы, но он не сразу вошел в обиход. После Отечественной войны 1812 г., когда наши дворяне побывали во Франции, по возвращении на родину они начали сооружать сахарные заводы у себя в поместьях, там, где позволял климат. В 1840 г. уже насчитывалось 164 сахарных завода. Однако вплоть до XX в. сахар стоил дорого, и в семьях его экономили. Отсюда и пошел обычай пить чай вприкуску.

В народ чай пришел значительно позже, чем появился в стране, фактически на исходе чайного бума, в начале XX в. До этого чай «спускался» только до чиновничьего сословия, приказчиков и т. д. Недаром бытовала горькая народная пословица: «Где нам, дуракам, чай пить». Достаток или престиж хозяев отчасти определяли и по тому, какой чай и сколько пьют. И опять народная мудрость отметила это поговоркой: «По-купецки чай пьет, да не по-купецки расплачивается».

В XIX в. появился обычай при найме прислуги оговаривать «чаевые» деньги. Чаевничание в некоторых случа-

ях оказывалось существенной утехой этой бесправной части населения. «Чаевые» деньги прислуга получала и за оказание услуг гостям. В те же времена появилось выражение «дать на чай», которое имело какой-то унижающий оттенок. «На чай» давали ямщикам, горничным, лакеям... Этот обычай, унижающий человека, к сожалению, сохранился и по сей день.

Обычай пить чай, соблюдая традиции чаепития, продержался до середины 30-х гг. XX в. Даже перед войной в Ленинграде в ресторане гостиницы «Астория» днем, когда посетителей было мало, устраивали чай с танцами для студенческой молодежи. Билет стоил очень дешево. Вина там не подавали, но была торжественно-приподнятая, веселая обстановка. После войны чай пить перестали, самовары выбрасывали на помойку, продавали или дарили приезжим иностранцам. Общепит стал поить посетителей теплой бурдой вместо чая, всюду зафырчали кофеварки.

В семьях стало скучно, так как не объединяла родных чашка ароматного чая, за которой приятно было посидеть. Но появилась и ностальгия по ушедшему обычаю. Начинаешь рассказывать о чае, сразу собирается вокруг молодежь. Многие из них с удовольствием возродили бы чаепития в семье, только не знают, как за это взяться, откуда что узнать. Вот мы и решили поделиться тем, что знаем сами, о чем слышали и читали, что видели в детстве.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХОРОШИЙ ЧАЙ

Качество чая и его определение

Чай — напиток повседневный. В литературе много пишут о достижениях грузинских чаеводов и достоинстве их чаев: тонкий аромат, бархатистый вкус и т. д. Сегодня, к сожалению, ни настоя, ни аромата не стало. Исправить это положение увеличением нормы заварки нельзя. Причины более серьезные — погоня за валом, необоснованные нарушения технологического процесса и т. д.

Введение механизации, например, привело к сбору не только двух-трехлистных флешей, идущих на высокие сорта чая, а к сплошному сбору листа. Правда, есть технология производства чая, предложенная профессором И. А. Хочоловой, по которой собранный лист сортируют на чайных фабриках. Но на практике это не получило распространения. Не менее серьезным является вопрос о загазованности полей при машинной уборке. Выделяемые газы ухудшают качество сырья, но конструкторы машин по-прежнему предлагают двигатели на жидком топливе. Для поднятия урожайности полей чаеводы по-прежнему надеются на химические удобрения.

Бедой чайной промышленности является и несвоевременная доставка собранного листа на обрабатывающие фабрики. Эти сроки очень короткие — 0,5—1 ч, поэтому часто не выдерживаются. В результате качество сырья снижается.

В газете «Известия» 21 ноября 1987 г. было опубликовано сообщение о том, что Политбюро ЦК КПСС одобрило предложение о неотложных мерах по восстановлению чайных плантаций и повышению качества чая. 12 декабря 1987 г. газета «Известия» сообщила, что началось изготовление опытного образца чайного комбайна, который позволит выборочно собирать двух-трехлистные флешы. Значит, есть надежда на улучшение качества чая.

Как же определяют качество чая? Тестированием — субъективным методом. Есть, конечно, объективные методы — приборы, но тестирование пока что остается основным способом, где контроль ведет человек. Познакомимся с ним подробнее.

Титестер* — профессия редкая. Для надежного определения качества чая необходимы серьезные знания, большой опыт, особый талант, очень тонкие обонятельные и вкусовые ощущения. Тестирование чая производят как при изготовлении отечественного продукта, так и при закупке его за рубежом. В Советском Союзе работают большие мастера этого дела, с ними считаются не только на внутреннем, но и на мировом рынке. Профессия эта очень трудная. Она требует большой самодисциплины и особых физических качеств.

Титестеры не должны употреблять спиртных напитков и курить. Из их питания исключены острые блюда и приправы (лук, чеснок, хрен и др.). Моются они мылом без

* Титестер (tea-taster) — эксперт по качеству чая (англ.).

запаха, не применяют духи. Хорошее здоровье титестера — обязательное условие работы, так как малейшая простуда лишает возможности работать. Ограничения распространяются даже на рабочую одежду. Недопустимы синтетические порошки с резким запахом для стирки халатов.

Итак, войдем в святая святых чайной фабрики — помещение, где ведут опробование партии чая. Здесь царит чистота. Пробы готовят в фарфоровых чашечках, которые наполняют из фарфоровых чайников. Посуду из другого материала здесь не признают.

Заваривают чай строго по правилам. Сначала 50 г продукта рассыпают на листе белой бумаги, чтобы описать его внешний вид. Затем 3 г чая помещают в заварник вместимостью 125 см³ и заливают кипятком, оставляя свободным 1 см от края посуды. Продолжительность заварки длится 5 мин. За это время ароматические и экстрактивные вещества чая переходят в настой. Затем его выливают из заварника в чашку и начинают процесс тестирования. Один человек может выполнить 15—20 оценок на вкус, затем нужен перерыв. При снятии проб чай не пьют, а только ополаскивают им рот.

Одним из самых опытных и известных у нас в стране титестеров был И. И. Галдавадзе. Им написана книга «Сортировка и дегустация чая» (1972), где интересно и квалифицированно раскрыт весь процесс. Для зарубежных титестеров главное — вкус чая и цвет разваренного листа. Наши специалисты выделяют пять показателей: внешний вид, интенсивность настоя, аромат, вкус и цвет разваренного листа. Главное — вкус и аромат, между которыми имеется тесная связь. Один и тот же чай опробывают одновременно три титестера. Если хотя бы один из них признает, что в данной партии присутствуют признаки кислотности, затхлости, горечи, жаристости или посторонний запах, пробу заваривают вторично. При подтверждении первоначального мнения оценка не дается, а принимаются необходимые меры для исправления партии чая.

Каковы же основные показатели чая и требования к нему? Внешний вид чая определяют визуально. Лист должен быть правильно скручен, а чайники иметь одинаковую величину. Сломанные чайники, мелочь, огрубевшие листья и волокна в готовом продукте недопустимы. Ответственна операция по определению цвета настоя, который обусловлен в основном степенью окисленности танина. Черный чай должен давать красноватый прозрачный на-

стой с достаточной насыщенностью. Сейчас «бледные» чаи потребителем не ценятся даже при наличии аромата.

Аромат чая определяют через 1—1,5 мин по запаху отцеженных и остуженных чаинок. Цвет разваренного черного чая должен быть светло-коричневым. Это самый верный показатель, так как между ним и остальными факторами, определяющими качество чая, имеется прямая зависимость.

Оценку чая ведут по десятибалльной системе. Правда, высшей оценки пока никакой чай не получил. Показатели высших сортов отечественного чая «Экстра» колеблются от 4,25 до 4,75 балла. Импортные чаи имеют более высокие оценки.

Титестеры не только определяют качество чая первичной переработки, но и принимают активное участие в составлении торговых смесей, так как чаи для продажи всегда смешивают. При их составлении очень важно так подобрать смесь, чтобы она соответствовала нужному сорту и сохраняла характерные черты основного вида чая.

Какой чай лучше

Вопрос этот сложный. Здесь, видимо, многое зависит от вкуса покупателя и назначения чая. В продажу поступают как отечественные, так и импортные чаи из Китая, Индии, Шри-Ланки и Вьетнама. В системе торговли некоторые отечественные чаи идут под номерами — № 20, 36, 100, 300 и 400. Наибольшей популярностью пользуется чай № 36 первого сорта, который составлен из индийского и грузинского в равных соотношениях.

Индийские и цейлонские чаи бывают высшего, первого и второго сортов. Индийский чай может быть мелким и довольно крупным. Он дает настой интенсивной окраски, поэтому ценится потребителями. Иногда спрашивают, почему среди отечественных сортов нет такого, который давал бы такой же темный настой? Нельзя ли у нас выращивать чай типа индийского? Нет, нельзя, так как в нашей стране из-за климатических условий растет только одна разновидность — китайская.

Цейлонские чаи разнородны. Лучшими считаются высокогорные, поэтому они ценятся очень высоко. Другие чаи этой страны в зависимости от места произрастания и времени сбора могут иметь среднее качество. Цейлонские чаи обычно мелкие.

У нас в стране упаковка чая по массе несколько отличается от импортной. В пачках может быть 25, 50, 75, 100 и 200 г. Последнее время пачки по 25 г встречаются редко, зато расширена расфасовка по 200 г. Импортные чаи могут быть упакованы массой по 500 г.

В нашу торговую сеть поступает довольно большое разнообразие чаев. Наибольшее количество черных чаев выпускает Грузинская ССР. Среди них «Букет Грузии», «Экстра», высший, первый, второй и третий сорта. Есть чаи под номерами — № 20, 100 и 300. Сейчас в очень привлекательной упаковке появились элитные чаи. Некоторые из них помечены звездочками. Чем больше звездочек, тем выше сорт чая. Выпускают и пакетированные чаи.

Азербайджан производит «Букет Азербайджана», «Экстру», высший сорт, № 400 (первый сорт) и т. д., а также большое количество пакетированного чая, расфасованного по 2—3 г для разового пользования.

Краснодарский чай представлен «Краснодарским букетом», «Экстрой», высшим, первым и вторым сортами.

Некоторые черные чаи имеют названия — «Колхида», «Рица», «Прима», «Ингури», «Бодрость». Разновидностей зеленых чаев значительно меньше. Грузинская ССР выпускает их под номерами — № 110 и 125. Из Китая поступает чай № 62 и 95. Китайский чай легко отличить по вкусу, так как его производят по другой технологии. Он имеет характерный привкус, приобретаемый в результате поджарки. Чайники чая № 95 значительно крупнее наших отечественных сортов. Иногда китайский зеленый чай фасуют в целлофановые мешки с надписью: «Китайский чай зеленый байховый».

Самые высокие сорта чая — «Букет Азербайджана», «Букет Грузии», «Букет Абхазии» и «Букет Краснодар» — не смешивают с другими чаями, они на 100% состоят из фирменного сырья. Все остальные торговые сорта чаев — это купажи, составленные на чайных фабриках*. Наиболее популярны из них следующие:

«Экстра» — 60% грузинского (азербайджанского) чая высшего сорта и 40% индийского чая хорошего — среднего сорта;

высший сорт — 55% грузинского (азербайджанского или краснодарского) чая высшего сорта и 45% индийского чая хорошего — среднего сорта;

* Терминология обозначения сортов чая в нашей стране и за рубежом не совпадает.

индийский чай высшего сорта — по 50% индийского чая хорошего — среднего сорта;

цейлонский чай высшего сорта — по 50% цейлонского чая хорошего — среднего сорта.

Некоторые чаи высшего сорта имеют названия:

«Бодрость» — 30% грузинского чая высшего сорта второй категории и 70% индийского чая среднего сорта;

«Ингури» — 75% грузинского чая высшего сорта второй категории и 25% индийского чая хорошего — среднего сорта.

Чаи первого сорта имеют следующий состав:

грузинский — по 50% грузинского чая высшего сорта второй категории и грузинского чая первого сорта. Или 30% грузинского чая высшего сорта второй категории, 50% грузинского чая первого сорта и 20% индийского чая среднего сорта;

азербайджанский чай — по 50% азербайджанского чая первого сорта и высшего сорта второй категории;

краснодарский чай — по 50% краснодарского чая высшего сорта второй категории и первого сорта.

Вторые сорта чаев, как правило, имеют в своем составе 100% фирменного сырья второго сорта первой категории. Вызывают интерес у потребителей и чаи под номерами:

№ 20—70% грузинского чая второго сорта первой категории и 30% индийского чая низкого сорта;

№ 36 — по 50% индийского чая среднего сорта и грузинского чая первого сорта. Или 30% маврикийского чая среднего сорта и 70% грузинского чая первого сорта;

№ 300—60% грузинского чая первого сорта и 40% индийского чая среднего сорта;

№ 400—60% азербайджанского чая первого сорта и 40% индийского чая среднего сорта.

В сортах азербайджанского и грузинского чаев допускается замена индийского чая на другие импортные — бангладешского, мозамбикского и др.

Как правильно заварить чай

Умеете ли вы заваривать чай? Многие думают, что это дело немудреное, было бы побольше заварки, но это не так. В доме, где есть представители старшего поколения, вас угостят хорошим чаем. Он будет в меру горячим

и ароматным, если, конечно, хозяевам удалось купить хороший чай. Где научились они этому искусству? На современные поваренные книги в таких домах ссылаться не станут: в них по вопросам заварки чая много не вычитаешь. Даже в старой настольной книге «О вкусной и здоровой пище» об этом ничего не сказано. В некоторых специальных книгах можно найти такие сложные рецепты, что и руки опустишь. Правила заварки чая и подачи его на стол на примере ресторанов и кафе не всегда хочется переносить в семью, так как массовое чаепитие имеет свои отличия.

Рассматривая традиции чаепития XIX — начала XX в., можно отметить, что правила и принципы заварки в какой-то мере остались старыми. В этом плане интересна книга А. П. Субботина, написанная в конце XIX в. Однако мы живем в совершенно иных бытовых условиях, с другим ритмом, в мире совершенной техники, а значит, ритуал и принципы заварки чая тоже изменились.

Чем выше сорт чая, тем лучше результаты заварки. Это — аксиома. Чай лучше покупать в специализированных магазинах или в бакалейном отделе, где есть помещения для его хранения. Дальше все будет зависеть от вашего искусства и аккуратности. Заваривать чай лучше всего в фарфоровом или фаянсовом чайнике. Не соблазняйте красотой металлической посуды. Чай в ней будет иметь если не привкус, то «оттенок» металла. Исключение составляет только серебро. На протяжении многих веков чай и фарфор как бы слились воедино. Самые торжественные, самые доверительные чаепития всегда проходили при сервировке стола фарфоровой посудой.

При заварке чая гораздо легче получить цвет и вкус, так как они в определенной степени обеспечиваются качеством сырья. А вот аромат неустойчив и сохраняется только в умелых руках. Выявить его — искусство хозяйки.

Заваривать чай следует в сухом, теплом чайнике. Если вы его только что вымыли холодной водой, то хорошая заварка не получится. Рекомендаций, как прогреть и высушить чайник, в литературе достаточно, но не все они приемлемы. Проще всего ополоснуть чайник несколько раз кипятком. После такой процедуры чайник быстро высохнет, в нем исчезнут все посторонние запахи. Можно согреть его и над конфоркой любого самовара.

Опыт показал, что в хозяйстве целесообразно иметь несколько заварных чайников. Хранить их надо в сухом,



Погребец фабрики братьев Соколовых.
Тула, 1830—1850-е гг.
(Из альбома «Русские самовары»)

Чай черный

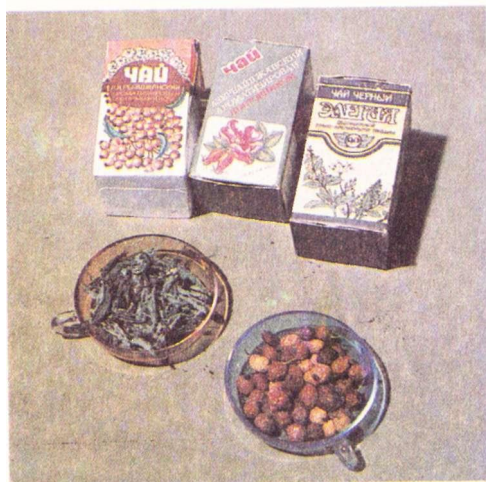


В. Н. Бакшеев.
«Житейская проза»
(1892—1893)

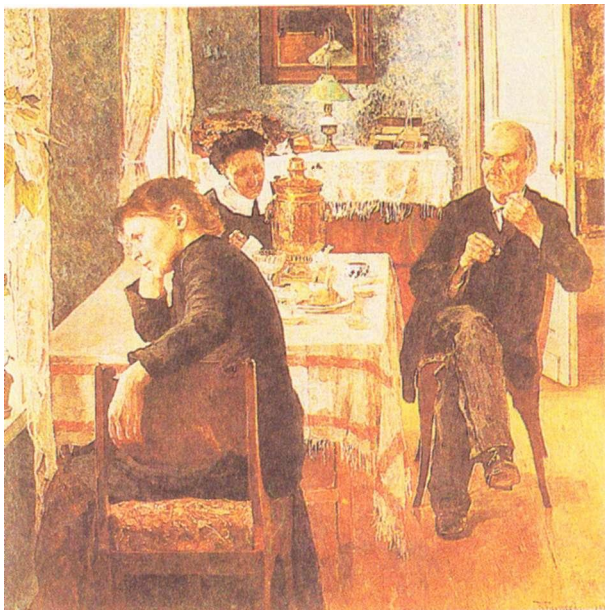


Упаковки с импортным чаем

Чай, ароматизированные
пряными и дикорастущими растениями



В. Е. Маковский.
«Вечеринка»
(1875—1897)





Б. М. Кустодиев. «Купчиха за чаем» (1918)



Б. М. Кустодиев.
Фрагмент картины
«Московский трактир»
(1916)



А. Я. Волосков.
«За чайным столом»



Б. М. Кустодиев.
«Извозчик в трактире»
(1920)



Самовар фабрики товарищества наследников В. С. Баташева. Тула. (Из альбома «Русские самовары»)

Самовар фабрики Е. А. Ванькина. Тула, 1898 г. (Из коллекции члена клуба «Кредо» Р. А. Стаде)





*Самовар фабрики Н. А. Воронцова. Тула, конец XIX в.
(Из коллекции авторов)*



◀ Самовар «Петух», 1870-е гг. (Из альбома «Русские самовары»)

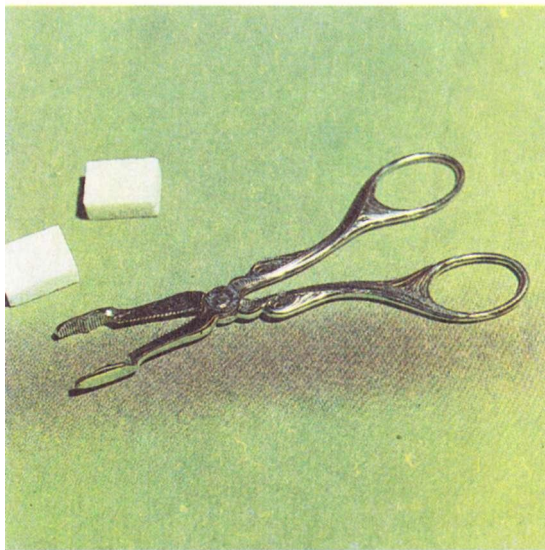


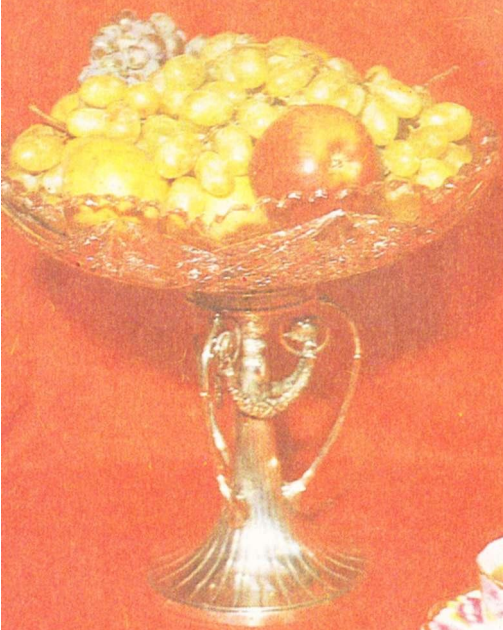
Позолоченный самовар с гербом Москвы на крышке
и украшениями из серебра и чеканки.
(Из альбома «Русские самовары»)



*Чайница с двумя крышками начала XX в.
(Из коллекции авторов)*

*Щипчики для сахара начала XX в.
(Из коллекции авторов)*











Визави за чашкой чая

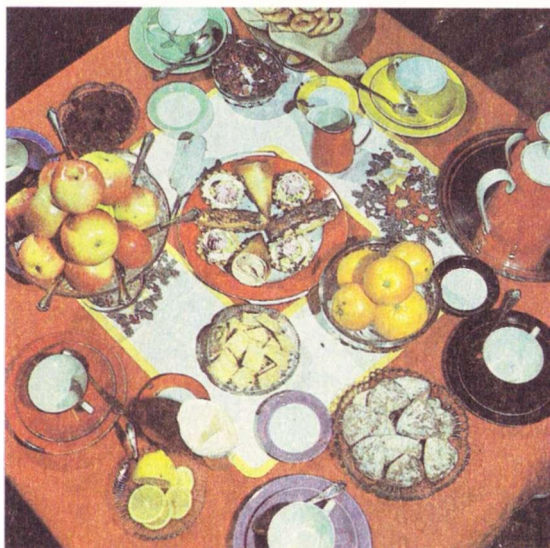
*Современный интерьер.
Электросамовар производства завода «Штамп»
с липецкой росписью. Тула. (Из коллекции
члена клуба «Кредо» Р. А. Стаде)*





Сервиз из белого фарфора на синей скатерти

Званый чай





Приятного чаепития

чистом виде, причем в комнате, а не в кухне. После употребления их тщательно моют, следя, чтобы не оставалось коричневого налета на стенках. Чайник нельзя мыть с мылом, так как мыльная вода может затечь в носик, который трудно выполоскать. Для заварки трав надо иметь отдельный чайник, поскольку в нем надолго остается специфический аромат.

Итак, чайник нагрет, можно приступать к заварке. Обдумайте, какое количество чая вы будете заваривать. Всыпав заварку, налейте кипятка и покройте чайник салфеткой или полотенцем, чтобы были закрыты носик и крышка. Это необходимо для сохранения аромата. Накрывать заварной чайник утеплителем нельзя: чай не должен преть, иначе он будет пахнуть веником.

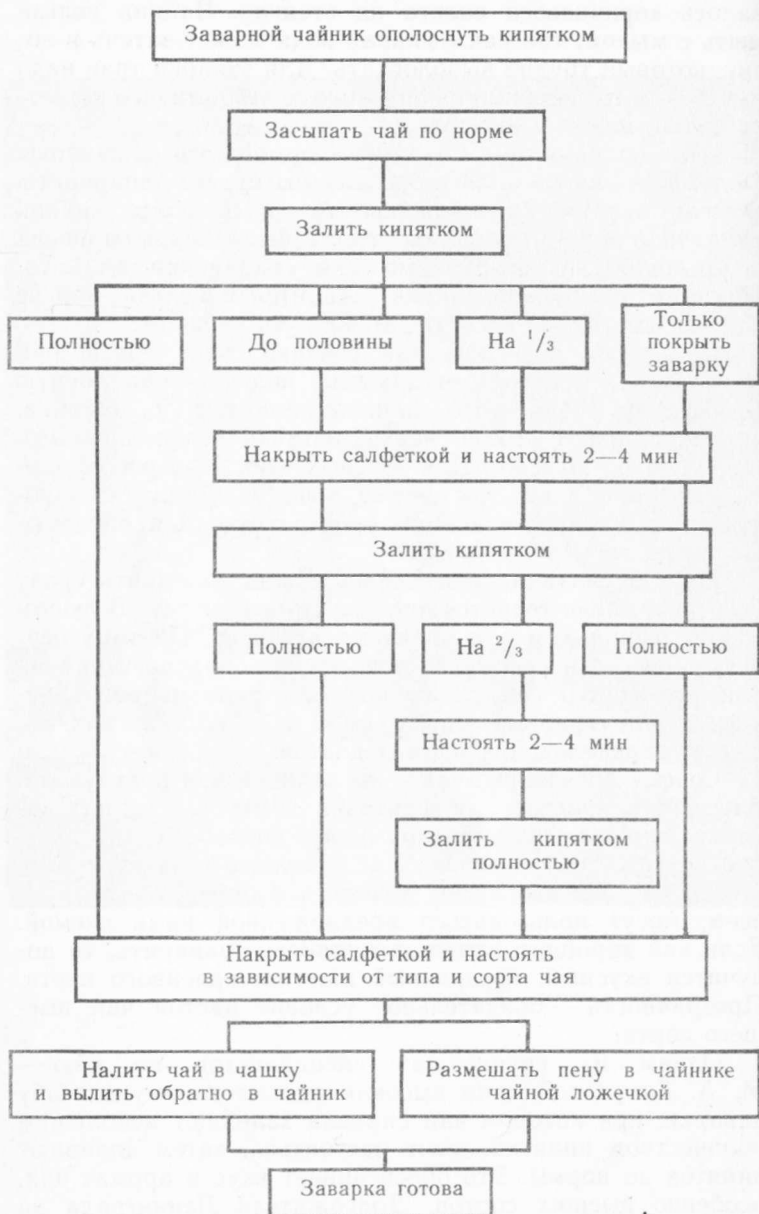
Некоторые любители чая считают, что черный чай надо заливать кипятком дважды, поддерживая ровную температуру. Для этого сначала наливают / чайника, затем доливают его до верха, оставив незаполненными 1—1,5 см до крышки. Для зеленых чаев воду рекомендуют заливать в два-три приема — на $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, затем полностью, оставляя, как всегда, пространство для образующейся пены.

Иногда считают, что чайник нужно заполнять сразу до верха, иначе теряется аромат. Но это не так. В любом случае эфирные масла образуются в пене. Поэтому первую чашку чая рекомендуется вылить обратно в чайник или размешать пену ложечкой для равномерного распределения эфирных масел, смол и других легких веществ, определяющих аромат настоя.

Советы по заварке чая — не техническая инструкция. Здесь есть простор для фантазии хозяйки. У одних заварка лучше получается при одном способе, у других — при другом. И это хорошо. Чай и должен в каждом доме быть свой. Те, кто любит точность и определенность во всем, могут пользоваться предложенной нами схемой. Если чай хорошего качества правильно заварить, то получится вкусный, прозрачный напиток красивого цвета. Прозрачность — обязательное условие настоя чая высшего сорта.

Одним из крупнейших специалистов по чаю — М. А. Бокучавой дана высокая оценка такому способу заварки, при котором чай сначала заливают небольшим количеством кипятка, дают настояться, затем доливают кипятком до нормы. Это обеспечивает вкус и аромат чая, особенно высших сортов. Долгожители Ленинграда до сих пор именно так заваривают чай, а раньше этот спо-

Схема заварки чая



соб был общепринятым. Некоторые любители чая сейчас критикуют его, но на практике он оправдал себя. В настоящее время при большом количестве гостей широко используют толстостенные фаянсовые чайники, которые долго сохраняют температуру заварки.

В народе получило распространение заваривание чая с добавлением небольшого количества сахара в заварочный чайник. Такое «изобретение» является следствием некомпетентности и односторонности в поисках средств, улучшающих свойства чайного напитка. Если вода жесткая, чайная ложка сахара действительно может усилить колер, но чай при этом теряет свои ароматические и биохимические свойства.

До сих пор мы ничего не сказали о количестве чая, необходимого для заварки. Этот вопрос не решается однозначно. Для разных типов чаев существует своя норма: для черного — 1 чайная ложка с верхом, для зеленого — 1,5—2 чайные ложки сухого чая на 2 стакана воды. Если у вас гости и вы завариваете чай сразу на несколько человек, то к обычной норме надо добавить еще одну чайную ложку заварки на чайник. При хорошем качестве чая такая заварка обеспечит настой средней крепости.

В зарубежных источниках есть и другая рекомендация относительно нормы заварки: для черного чая — 1 чайная ложка на 1 стакан плюс 1 чайная ложка на чайник; для зеленого норму увеличивают, но не более чем вдвое. Мы считаем, что такой нормы надо придерживаться только при использовании отечественного чая низких сортов. Для импортных чаев и чаев высшего сорта норма заварки будет меньше. В общественном питании чай заваривают из расчета 4 г на 1 л воды.

Иногда черный и зеленый чай заваривают вместе. Это рассчитано на любителя, так как в большинстве случаев отдают предпочтение какому-либо одному. Заваривать такую смесь можно 1:1, 1:2 и 2:1. Хорошие результаты получены при смешивании зеленого чая № 95 с черным чаем высшего сорта.

Норма заварки плиточного и байхового чаев аналогична. Для желтого и красного ее определить трудно, так как у нас их практически не бывает. Известно, однако, что желтый и красный чай заваривают по той же норме, что и черный, немного уменьшая ее в первом случае и увеличивая во втором. Ароматизированные чаи следует заваривать в уменьшенной дозе, особенно китайские и вьетнамские. Их даже рекомендуется смешивать с обычным чаем, так как для нас непривычен резкий аромат.

Смешивать различные чаи лучше непосредственно перед заваркой, учитывая особенности каждого компонента и проявляя осторожность. Надо помнить, что крепость чая определяется количеством экстрактивных веществ в растворе, а не цветом. Вкус крепкого чая терпкий. В крепком настое черного чая хорошего качества образуются так называемые «сливки», и при остывании настоя становится непрозрачным.

Черный чай, особенно тропический, имеет интенсивную окраску настоя. Однако если вы завариваете зеленый или желтый чай, то даже крепкий настой не будет столь насыщенным. Хороший зеленый чай крепкого настоя должен быть желтоватого цвета, с большой терпкостью. Если он будет иметь красноватый оттенок, значит, качество чая низкое. Когда зеленые чаи заваривают до более темного цвета, близкого к настою черного, то они становятся невкусными и содержат слишком много кофеина.

Кирпичный зеленый чай заваривают иначе. Его употребление в европейской части страны — явление относительно новое. Рецепты заварки такого чая разнообразны, но на практике наибольшее одобрение получил способ, предложенный **И. И.** Галдавадзе в книге «Сортировка и дегустация чая», при котором **30** г зеленого чая кипятят **10** мин в 2 л воды. За это время экстрактивные вещества растворяются. В готовый напиток добавляют молоко или сливки, еще раз кипятят, процеживают и разливают по чашкам. При желании такой чай можно немного подсолить.

Зеленый кирпичный чай можно приготовить и другим способом — налить заварку в горячее молоко. Однако его вкус хорош и без молока. Если вам захочется попробовать экзотический напиток, добавьте в зеленый кирпичный чай соль, сливочное масло и перец.

Трудности при использовании этого чая могут встретиться в отделении нужного количества заварки, так как его выпускают в виде кирпича. Мы обычно отпиливаем от него полоску, держим ее над паром и отделяем необходимую порцию. Прессованный чай можно натереть на терке. Весь кирпич держать над паром не стоит, так как он хуже сохраняется. Настои плиточных и кирпичных чаев, как правило, непрозрачны.

Интересен еще один способ приготовления зеленого чая по-алтайски, предложенный **Г. Л.** Ленхобоевым, врачом из Улан-Удэ. Он советует при добавлении молока или сливок взбивать чай, доводя его до кипения. Для этого на Востоке используют бамбуковые палочки, а у

нас — специальные металлические или деревянные сби-валки (венчики, мутовки). Через 2—3 мин после такой процедуры чай меняет свой вид и структуру. Насыщаясь воздухом, он пузырится и приобретает упругость, густоту и плотность. Изменяются и его вкусовые качества. Чай становится емким, похожим на питательную смесь. Автор утверждает, что лечебно-оздоровительные свойства такого чая высоки.

В разных странах нормы заварки чая резко отличаются друг от друга. В нашей стране, например, пьют значительно менее крепкий чай, чем в Англии, Индии и Скандинавии. Поскольку законодательницей чаепитий до сих пор остается Англия, скажем несколько слов об английском способе заварки чая, при котором на 1 л воды кладут до 33 г чая и льют заварку в горячее молоко. Именно чай в молоко, и никак иначе! В Индии норма заварки еще больше — до 44,5 г на 1 л. Очень крепкий чай пьют во Вьетнаме, но объем чайной чашки там значительно меньше. Поскольку в Англии и некоторых других странах чай кипятком не разбавляют, заварку в чайник сыплют с соответствующим расчетом. Такой способ пригоден только для людей с одинаковым вкусом.

Детям обычно наливают более слабый чай, а у гостей в нашей стране принято спрашивать, какой чай они предпочитают — крепкий или нет. Поэтому не стоит отказываться от старой русской «пары чая», когда подают отдельно чайник с заваркой и чайник или самовар с кипятком.

Время заварки чая зависит от его качества и воды. Для желтого чая достаточно 1—2 мин, ароматизированного — 2—3, черного — 4—6, но не более 8, низкосортного — 10 мин. Для грузинского чая второго и третьего сортов приходится увеличивать не только время, но и норму заварки. Однако больше 10 мин заваривать чай нецелесообразно. Зеленый чай настаивают до 15 мин.

Можно ли заваривать чай несколько раз? Это зависит от качества заварки. Крупнолистный чай высшего сорта не только можно, но и нужно заваривать несколько раз, так как его растворимые компоненты переходят в настой относительно медленно. При второй заварке количество кофеина в растворе уменьшается на 70—75%. Для второй и третьей заварки время соответственно увеличивают.

Мелкие чаи большую часть растворимых веществ отдают в настой при первой заварке, поэтому второй настой будет в несколько раз слабее. Мелкий грузинский чай заваривают практически один раз, индийские и цей-

ЛОНСКИЕ — два раза. Зеленый крупнолистный чай используют неоднократно. Повторно заварку делают в процессе чаепития, а не на следующий день.

Уезжая в отпуск или в командировку, обязательно проверьте, не оставили ли вы в чайнике заваренный чай. Если он долго постоит и заплесневеет, то чайник надолго будет испорчен: даже тщательное мытье не даст сразу положительных результатов, потому что носик не так просто промыть. Заваренный чай в таком чайнике будет иметь привкус.

С водой не поспоришь

Не всякая вода пригодна для чая. Для заварки, например, лучше применять только чистую, мягкую, вкусную воду. Раньше ленинградцы не знали этой проблемы. Ладожская вода была одной из лучших в мире, поэтому чай получался просто отменный. Сейчас же для приготовления чая надо, чтобы вода отстоялась, так как она хлорированная. Для более качественной очистки кипяченую воду можно заморозить, оттаять и слить с осадка. Чай из такой воды будет намного вкуснее.

Никогда ранее не знала проблемы воды и Москва. Московская вода тоже славилась своими вкусовыми качествами. Отличная вода была в Ереване. На Украине вода в основном жесткая, а местами просто непригодна для чая. Поэтому любители чая всегда использовали воду из специальных источников, артезианских колодцев и т. д. В Средней Азии и у кочевых народов был распространен обычай пить чай обязательно с молоком, причем иногда его наливали даже больше, чем воды. Как известно, воды в Средней Азии очень мало, а хорошей тем более.

Известно, что в Древнем Китае воду для заварки чая привозили из горных источников, поэтому ценилась она дорого. Очень трогательную историю рассказал М. Д. Давиташвили. В прошлом веке перед одним из фонтанов в Париже за водой выстаивалась очередь, состоящая из проживающих там англичан. Они считали, что в нем самая лучшая вода для заварки чая, так как по составу она близка к воде Англии.

Один молодой ученый из Вьетнама рассказал, что зеленый ароматизированный чай, который у них считается национальным напитком, заваривают дождевой водой.

Однако самый лучший чай получается из росы, которую собирают на заре с больших листьев лотоса, подплывая к ним на лодке.

Особо относятся к воде в Индии. Это связано с учением древних мудрецов иогинов о роли воды в жизни человека. По их мнению, вода — это одна из пяти стихий природы, насыщающая все живое особой энергией. Отсюда и почитание чистой воды. Индусы иногда аэрируют воду, многократно переливая ее из одной емкости в другую. Поглощая кислород воздуха, вода становится биологически более активной. Ритуал приготовления чая в Индии связан с выбором воды и ее специальной подготовкой.

Если роль воды при заварке чая рассматривать глубже, то можно сказать, что она должна в необходимой степени растворять только полезные экстрактивные вещества и ни в коем случае не привносить свои вкусовые элементы. В ней недопустимы посторонние примеси, болезнетворные микробы и т. д. Чтобы растворить необходимые вещества, содержащиеся в заварке чая, вода должна быть достаточно мягкой, с минимальным количеством растворимых минеральных солей. В этом отношении идеальным источником воды для чая являются ручейки, родники и горные реки. Ее жесткость, измеряемая в миллиграмм-эквивалентах на 1 л, не должна превышать 4 единиц, а свыше 8 она считается просто непригодной для заварки чая и настоя трав.

К сожалению, в быту никто эту жесткость не измеряет. Хозяйка просто заглядывает в чайник и, увидев в нем налет минеральных солей, сокрушенно качает головой. Чай, заваренный такой водой, невкусен, так как к нему присоединяется привкус, не все важные компоненты в ней растворяются и переходят в настой, что обедняет его. Особенно портят заварку соли кальция и магния. От их присутствия чай теряет вкус и аромат. В местностях с такой водой жители предпочитают пить компоты. Для заварки чая некоторые любители используют фильтрующие умягчители с активированным углем, но и они не дают полного эффекта.

Во многих населенных пунктах, провинциальных городах, селах и дачных местностях сохранились традиции добывания воды для чая из естественных источников — ключей, родников, самотеков. Жители не ленятся ходить по воду на расстояние 1,5—2 км. Так, в Ленинградской области, под Лугой, есть несколько самотеков, вода в которых отличается особой чистотой и вкусом. До войны

здесь работал небольшой завод по розливу воды на реке Наплатнянке, ее даже вывозили. Этой воде дали название «солнцедар». Она обладала целебным действием. Биохимики нашли в ней микроэлементы серебра.

Не только невкусной, но и крайне опасной может быть вода из прудов, болот и заброшенных колодцев. Употреблять ее просто недопустимо. Стоячая вода обычно содержит гнилостные частицы, а зачастую и болезнетворные бактерии, на вид она, как правило, мутная. Прежде чем использовать дачный колодец после долгой зимы, его надо проверить, прочистить, откачать застоявшуюся воду.

Когда-то деревенский колодец был святыней. Много лет назад для определения места его устройства использовали лозоходство. Оно заключалось в том, что человек шел с рогулькой-лозой и как бы прощупывал ею землю. Когда это нехитрое приспособление начинало двигаться, человек произносил заветное слово и на этом месте рыли колодец. Чтобы найти воду, надо было обладать особым даром.

В настоящее время природа понесла большие потери. Во многих случаях хорошая вода потеряна, ее можно встретить лишь в северной части нашей страны. Возникли и другие проблемы, связанные с водой. Например, как относиться к «серебряной» и «структурированной» воде? «Серебряной» называют воду, обработанную током, пропущенным через серебряные электроды. При сравнении проб воды до и после такой процедуры разница во вкусе ощущается значительная. «Серебряная» вода отличается чистым, «кристальным» вкусом и прозрачностью. Сделать приборчик для ее получения совсем несложно. Его схема опубликована в книге Л. А. Кульского «Серебряная вода» (1987). Процесс получения ее занимает всего несколько минут. Никакой специальной посуды не требуется, можно использовать обыкновенную трехлитровую банку или эмалированную кастрюлю. Для обработки 0,5 л воды самодельным ионатором требуется всего 5 сек. Передержка вызывает ухудшение ее качества, она даже темнеет. После обработки воде дают отстояться 10—15 мин и тогда используют для питья и заварки чая.

Туристам полезно знать об антисептических свойствах некоторых растений. Например, речную воду можно очистить цветками черемухи или красной рябины. По данным исследователей, в цветках черемухи содержится серебро.

Некоторые ученые считают, что наиболее ценной для организма является талая вода. Есть даже предположения, что недостаток льдоподобной воды в организме — одна из причин атеросклероза и старения организма. Однако эта точка зрения нуждается в научном подтверждении.

Заварка чая требует кипятка. Три стадии кипения воды стали хрестоматийной истиной. Когда вода начинает кипеть, пузырьки воздуха, образующиеся у боковых стенок посуды, поднимаются вверх. Это характеризует первую стадию кипения воды. Затем начинается массовое образование пузырьков, стремительно поднимающихся к поверхности. Вода от них даже как бы белеет. Эта вторая стадия кипения получила название «белый ключ». Она очень непродолжительна, ее момент надо уметь уловить, так как в дальнейшем кипение воды переходит в третью стадию, когда на поверхности лопаются большие пузыри, образуя бурление и брызги, вода даже клокочет. Эта стадия длится долго, до прекращения подогрева, но считается, что такой кипяток для заваривания чая непригоден, некоторые даже считают его вредным для здоровья.

Заваривать чай следует водой второй стадии кипения, которая длится буквально секунды. Раньше идеальные условия для этого создавал кипяток из самовара. Звук, подаваемый им, позволяли легко определить нужную стадию кипения воды. Хозяйка знала: раз самовар шумит, значит, кипяток готов. Электросамовар оказался не лучшим изобретением — закипает медленно, остывает быстро. Поэтому теперь чаще пользуются чайниками. Уловить вторую стадию кипения воды в чайнике непросто. Однако наша промышленность выпускает чайники со свистком. Начало громкого свиста извещает о кипении воды «белым ключом».

Как хранить чай

Хранить чай надо уметь. Разница между правилами его хранения на фабрике, в процессе производства и дома несомненно есть*. Неумелым хранением можно испортить даже чай самого высокого качества, так как он гигроскопичен, легко впитывает влагу и любые запахи.

* Гогия В. Т. Хранение чая. М., 1964.

Прессованные чаи менее гигроскопичны, чем байховые, но и их легко испортить небрежным хранением, например в сыром помещении. Влажность чая при расфасовке не должна превышать 5—6%. На фабриках чай укладывают в специальные фанерные ящики, не имеющие запаха. В расфасованном виде его хранят не более 6 мес.

В прошлом китайские торговцы во время длительной транспортировки умели не только сохранить, но и улучшить качество чая. Для этого они использовали весьма сложную упаковку и дорогую тару, без которой просто нельзя было обойтись.

Чай подвержен старению, так как поддается окислительным процессам при доступе влажного воздуха. А это ведет к потере его аромата и изменению вкуса. Поэтому тару для хранения чая стараются делать герметичной. При достижении этого условия чай можно хранить годами. Признаки старения чая — появление «бумажного» привкуса. Быстрее всего подвергается этому процессу мелкий чай.

В настоящее время для упаковки чая используют полиэтилен. Но чай в мешочках довольно быстро теряет свои качества, поэтому на чаеразвесочных фабриках предпочитают упаковывать его в фольгу. В цехах соблюдается полная стерильность воздуха. Хранят чай при относительно низкой температуре.

У хорошей хозяйки всегда есть определенный запас чая. Как же сохранить его в домашних условиях, чтобы не изменились его вкус и аромат? Прежде всего надо навсегда усвоить, что чай нельзя класть рядом с продуктами, имеющими резкий запах (чеснок, лук, сырое мясо, рыба, специи и т. д.). Не рекомендуется хранить его и на кухне, лучше положить в сервант или буфет среди посуды в комнате. Плохо, если хозяйка раскроет пачку чая и в ожидании, когда закипит чайник, начнет тут же резать лук, копченую колбасу или рыбу.

Для хранения чая надо приобрести фарфоровую или стеклянную посуду с герметично закрывающейся крышкой. Нам известно, что в одной семье хранят чай в старинной чайнице с двумя хорошо подогнанными крышками уже 7 лет и он до сих пор сохранил свои качества — дает интенсивный настой и приятно-терпкий вкус. К сожалению, сейчас такую посуду не выпускают. Иногда в магазинах можно встретить чай в металлических коробках с двумя крышками (индийский, грузинский). Если у вас нет специальной чайницы, можно использовать небольшие банки из-под компота или кофе с плотно закры-

вающимися крышками. В старинных чайницах обычно хранились ложечки, которыми отмеряли порцию заварки. Они были костяными или серебряными.

И еще совет. Принимая гостей, не злоупотребляйте духами, особенно с сильным запахом. В этом случае трудно уловить тонкий аромат чая.

Гигроскопичность чая может быть с успехом использована и в хозяйстве. Спитым чаем, например, хорошо протирать посуду для устранения запахов, особенно лука и чеснока. Им моют раковины.

С чем пить чай

Ответить на этот вопрос однозначно невозможно. Все зависит от вкуса, климатических условий, времени года, привычек и обычаев. В здоровой, дружной семье со временем вырабатываются одинаковые привычки.

Чаепитие, традиции которого не менялись десятки лет, нынче подвергается определенным изменениям под влиянием все расширяющихся контактов между нашими республиками и зарубежными странами. На чайный стол теперь могут попасть как привычные продукты, так и совершенно новые. Чем плох, например, крепкий чай в маленьких чашках без закуски и какой-либо еды, пришедший к нам из Китая и Вьетнама? Почему бы не выпить чаю с изюмом и сушеными фруктами, как это делают в Средней Азии?

Чай с мучными изделиями. Основой питания в России являлся хлеб. Задолго до чая на столе наших предков появились калачи, хлебы и пироги. Правда, в древности пирогами называли просто хлебы, а то, что мы сейчас именуем пирогами, было пирогом с харчем, то есть с начинкой. Появление чая привело к широкому распространению булочных. Сначала они были французскими, потом стали русскими. Самыми распространенными видами изделий были калачи, сайки, бублики, баранки и сушки. Благодаря французским булочным вошли в моду сухарики разных размеров, венские булочки, печенье, пирожки и пирожные. Позже появились кексы, которые пришли к нам из Англии.

В купеческих семьях пекли пироги с самыми разнообразными начинками. В среде интеллигенции очень популярно было печенье в виде очень маленьких пирожных — пtifуры, которые до сих пор изготавливают в Ленинграде.

Сейчас у нас нельзя купить только исконно русский ка-
лач, все остальные изделия есть.

Разнообразие на столе всецело зависит от фантазии
и гостеприимства хозяев. Мучные изделия довольно тя-
желы, но с чаем они лучше усваиваются, так как он об-
легчает процесс пищеварения. Однако это положительное
свойство относится не к жиденькому, а достаточно креп-
кому настою. Если вы склонны к полноте, старайтесь ог-
раничивать употребление мучных изделий и жирного
крема.

Чай с сахаром. В большинстве случаев чай принято
пить с сахаром. Хорошо это или плохо? Ответ однозна-
чен — плохо. Исследованиями установлено, что сахар
разрушает некоторые витамины чая. Вкус чая, особенно
высших сортов, от него просто портится. Вопрос об изъ-
ятии из рациона питания лишнего сахара стоит очень
остро. И начинать решать его нужно прежде всего с чая.
Дело это непростое. Ведь сахар появился не один век
назад. К нему создалась устойчивая привычка, особенно
в последние годы. Наши предки пили чай в основном
вприкуску. И мудро делали. Сахара в этом случае упот-
реблялось меньше. Несладкий чай гораздо вкуснее. При-
учиться пить несладкий чай легче с детства. Чай без са-
хара пропагандирует ленинградский клуб «Кредо».

В «Литературной газете» 12 октября 1988 г. была
опубликована статья В. Шарова «Испытание сахаром», в
которой указано на серьезные негативные последствия
при сверхпотреблении рафинада. В ней говорится о воз-
можном нарушении обмена веществ и появлении гипо-
гликемии, от которой недалеко до диабета. Кроме того,
чрезмерное употребление сахара — тропинка к атеро-
склерозу и заболеваниям сердечно-сосудистой системы.
Согласитесь, что это слишком дорогая цена за удоволь-
ствие полакомиться лишним кусочком сахара.

Зеленый чай на Востоке и в северной части нашей
страны пьют, как правило, без сахара, чтобы насла-
ждаться его приятной терпкостью. Гораздо разумнее по-
ставить на стол вазочку с изюмом или «сухим вареньем»
(засахаренными фруктами). Некоторые виды чаев из
растений хорошо сочетаются с медом.

Чай с фруктами и ягодами. Посмотрите на картину
художника Б. М. Кустодиева. На чайном столе стоят
самые разнообразные фрукты и арбуз. Это давняя тра-
диция. Те, кто застал период чайного бума в России, ста-
вя на стол фрукты, вспоминают, что именно с ними они
пили чай в детстве. Позволить себе это могли далеко не

все, так как фрукты были относительно дорогими. На юге нашей страны на стол ставили разнообразные фрукты, а в северной части — в основном яблоки и лимоны. Кроме пользы такое чаепитие приносило еще и удовольствие. Сейчас появились противники обычая пить чай с лимоном, считая такое сочетание вредным. Но пока это мнение широкой поддержки не получило.

Чай и фрукты взаимно обогащают друг друга. Самым распространенным считается сочетание чая с лимоном и яблоками, а в Средней Азии — зеленого чая с виноградом. С лимоном чай пили еще наши бабушки и прабабушки. Были даже специальные маленькие вилочки для лимонов и стеклянные тарелочки-лимонницы с небольшим углублением. Их и сейчас можно встретить в комиссионных магазинах.

Яблоки и лимоны издавна используют при чаепитии. К сожалению, фрукты практически полностью забивают аромат и вкус чая. По этой причине истинный любитель чая всегда откажется как от лимона, так и от яблок, если чай, которым его потчуют, высокого качества, и, наоборот, положит эти фрукты, если качество чая низкое. Любые фрукты целесообразно запивать чаем. Наш опыт позволяет утверждать, что привычка пить чай с фруктами вырабатывается легко и в дальнейшем трудно будет представить себе чайный стол без них.

Летом с таким же успехом можно использовать ягоды, особенно лесную землянику. От такого чая не откажется даже самый заядлый любитель чая. Лесную землянику чаще всего кладут прямо в чашку. Даже в северных городах чай пьют с хурмой. Из других стран пришел к нам обычай пить чай с тропическими и субтропическими фруктами, даже с грейпфрутами. Во Вьетнаме популярны сочетания чая с засахаренными овощами, например с морковью.

Отношение к чаепитию с фруктами, если их кладут в чашку, неоднозначно. И. И. Галдавадзе, например, пишет, что добавление лимона снижает действие танина на организм человека. В. В. Похлебкин придерживается иного мнения. Он считает, что чай с лимоном не теряет своих свойств, меняется лишь его вкус. Возможно, принципиального значения это и не имеет. Если вы любите чай с фруктами или ягодами — пейте на здоровье. Если вам больше нравится запивать фрукты чаем — тоже хорошо. Главное в этом сочетании то, что чай усиливает действие витаминов.

Чай с молоком. В нашей стране популярность чая с молоком значительно меньше, чем с лимоном, хотя молочников и сливочников в домашнем хозяйстве достаточно. Однако такое нейтральное отношение к чаю с молоком характерно только для европейских районов. Он очень широко распространен не только в нашей Средней Азии, но и во многих странах мира. В Англии — самой «чайной» стране — пьют только чай с молоком, причем очень крепкий.

Известно, что молоко нейтрализует действие кофеина, но не влияет на другие компоненты чая. Правда, сейчас при некоторых заболеваниях (например, сердца) медицина не рекомендует употреблять молоко и молочные продукты. А в прошлом веке и начале нынешнего в их полезности никто не сомневался, так как молоко является исключительно важным продуктом питания в жизни человека*. Даже детям рекомендовали давать чай только с молоком.

Остановимся и еще на одном важном моменте сочетания чая с молоком. Танин чая влияет на слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта, поэтому бродильные процессы проходят не так интенсивно. Чай с молоком могут пить даже те, кто не переносит цельного молока. В народной медицине жидкий чай с молоком издавна применяют как лечебное средство, его рекомендуют при простудах и некоторых заболеваниях почек.

В настоящее время получил распространение зеленый кирпичный чай с молоком или сливками. Калорийность этого напитка высока, поэтому те, кто придерживается минимального питания по утрам, могут выпить один стакан такого чая на завтрак.

Чай со специями. Чай с различными пряностями вошел в употребление сравнительно недавно, хотя в период чайного бума, то есть в конце XIX в., был хорошо известен. Сочетание чая и специй совершенно меняет вкус напитка и его аромат. Такой чай зачастую небезобиден, поскольку обладает стимулирующим действием. Относиться к нему надо с осторожностью, так как он предназначен прежде всего молодым и здоровым.

С какими же специями пьют чай? С корицей, гвоздикой, кардамоном и мускатным орехом. Можно положить в чашку и одну-две предварительно раздавленные перчинки.

* Современная молочная кухня/М. Теплы, Р. Плавцова, В. Румлова, Я. Вишн. Пер. с чешск. М., 1985.

Полезен ли чай? Такой вопрос обязательно задают во время беседы о чае, так как легенда о его вреде прочно вошла в жизнь. Многие боятся чашки крепкого чая, опасаясь, не вызовет ли он сердцебиения или бессонницы. Спросят, можно ли пить его на ночь. Вопросов на эту тему много, но ответить на них не так-то просто. Словом, если вы молоды и здоровы, пейте чай на здоровье. Вреда не будет. Если страдаете такими болезнями, как глаукома, неврастения, бессонница, крепкий чай пить просто нельзя. Об этом можно и нужно посоветоваться с врачом.

В Древнем Китае, на родине чая, этот напиток считался лечебным. В России им лечили одного из русских царей. Но со временем чай прочно занял место среди популярных повседневных напитков. К сожалению, сведения о лечебных свойствах чая противоречивы. Его благотворное влияние на желудочно-кишечный тракт и переваривание пищи никто не оспаривает. Но утверждать, что лечение дизентерии зеленым чаем в несколько раз эффективнее других препаратов, явно преждевременно.

Вопрос о бактерицидных и бактериостатических свойствах чая имеет два толкования. В. В. Похлебкин, ссылаясь на исследования туркменского ученого С. И. Бердыевой*, утверждает, что зеленый чай обладает такими свойствами, и подтверждает фактическое излечение им. Однако в книге «Чай и медицина»** доктор медицинских наук Е. К. Мгалобишвили знакомит с исследованиями, проведенными в клинических условиях. Он делает вывод, что «настой зеленого чая не обладает бактерицидными и бактериостатическими свойствами», так как они уничтожаются при обработке зеленого листа. В книге даны очень интересные экспериментальные сведения о положительном влиянии крепкого настоя зеленого чая при диспепсических заболеваниях, например при дизентерии, так как он способствует повышению проницаемости капилляров в слизистой оболочке кишечника.

В той же книге рассматривается вопрос о влиянии настоя зеленого чая на витаминный обмен. В результате клинических испытаний установлено, что он вызывает

* Бердыева С. И. Антимикробные свойства зеленого чая. Известия Академии наук Туркменской ССР. 1955. № 3.

** Мгалобишвили Е. К., Цуцунава Я. Чай и медицина. Батуми, 1975.

задержку витамина С в организме, оказывает положительное действие на обмен веществ, водно-солевой и витаминный обмен, а значит, полезен для тех, кто живет в районах, где отмечен недостаток витаминов в пище, например на Севере. Помогает чай и в борьбе с цингой. Исследования показали, что настой чая снижает интенсивность воспалительных процессов, поэтому его можно использовать при лечении ревматизма и для промывания глаз при засорении и конъюнктивитах.

Самым серьезным выводом в книге «Чай и медицина» является утверждение, что настой зеленого чая положительно влияет на функцию сердца. Этот высококалорийный, богатый витаминами продукт усиливает работоспособность сердечной мышцы, стабилизирует кровяное давление, улучшает самочувствие. Отмечено, что люди, живущие в странах, где традиционно высок уровень потребления чая, в меньшей степени подвергаются заболеваниям сердечно-сосудистой системы.

Большинству людей известно, что теплый чай с небольшим количеством молока — отличное мочегонное средство, а с малиновым вареньем — противопростудное и потогонное. Обожженные места кожи посыпают измельченным сухим чаем. Маленькую щепотку сухого чая советуют пожевать и после этого сполоснуть рот, чтобы отбить запах чеснока. Крепкий настой чая помогает при расстройстве желудка. При головной боли негипертонического происхождения хорошо выпить стакан крепкого чая. Снимает этот напиток и чувство усталости.

Медики установили, что наличие в чае витамина Р уменьшает ломкость капилляров, а значит, его можно рекомендовать как средство для профилактики атеросклероза. Биологическое воздействие витамина Р, содержащегося в чае, проявляется лишь в сочетании с витамином С. Необходимо также согласиться с авторами книги «Чай и медицина», которые обращают внимание, что настою зеленого чая нельзя придавать роль ведущего медикамента, минуя лекарственные препараты, хотя он и является источником для получения рутина и других лекарств.

Известно также, что в чае содержится высокий процент фтора, поэтому можно говорить о его положительном воздействии на сохранность зубной эмали и предотвращение кариеса, если в настой не положен сахар. Но самым замечательным свойством чая оказалась возможность поглощения им радиоактивного изотопа стронция-90. Японские ученые, первыми столкнувшиеся с по-

следствиями ядерного излучения, обнаружили, что 2%-ный раствор чайного танина способствует выведению из организма опасного изотопа до того, как он доберется до костей. Те жители Хиросимы, которые оказались в чаеразводящих районах страны после бомбардировки и пили много чая, утверждали, что чай улучшал их самочувствие. Следовательно, чай, особенно зеленый, — полезный напиток, благотворно влияющий на здоровье людей.

Так сколько же следует пить чая и какой крепости? Это зависит от традиций, климата, пищи и индивидуальных особенностей человека. Иной в жарком климате может выпить 10 стаканов подряд! По-видимому, такое безудержное питье не свидетельствует о приверженности к здоровым традициям чаепития, а вызвано скорее чрезвычайной ситуацией — тут уж не до культуры чая, лишь бы жажду утолить. На Востоке, где устойчиво поддерживаются традиции чаепития с восприятием вкуса и аромата, чай принято пить из маленьких чашечек. Вьетнамцы даже осуждают чаехлебов, которые пользуются слишком большими чашками. О таких людях там говорят, что они пьют, как буйволы.

Во многих книгах указывается, что жидкий чай в больших количествах вреден, так как он только увлажняет пищу, не оказывая никакого влияния на желудочно-кишечный тракт. Неограниченный прием жидкости отрицательно сказывается на сердечно-сосудистой системе, перегружая ее. Е. К. Мгалабишвили и А. Я. Цуцунава считают, что чай должен быть концентрированным. Отсюда можно сделать вывод, что следует пить немного, но крепкого чая и тогда он не принесет вреда сердцу, которое все же нельзя лишать воздействия полезных компонентов чая, особенно калия. В клинических условиях проверено влияние концентрированного чая на желудочно-кишечный тракт и выяснено, что он улучшает процесс переваривания пищи, особенно мучных изделий.

Некоторые болезненно реагируют на наличие в чае кофеина. Относиться безразлично к этому вопросу действительно нельзя. Кофеин, безусловно, определяет допустимое потребление чая в день. Известно, что кофеин стимулирует нервную систему, поднимает работоспособность, ускоряет процесс восприятия, расширяет кровеносные сосуды, питающие сердце. Известны и другие его положительные воздействия на организм человека. Однако от возбуждающего действия кофеина нарушается сон, появляется сердцебиение. Поэтому речь должна идти о

разумном количестве потребления чая, в зависимости от возраста, самочувствия и индивидуальной переносимости.

На основе имеющихся в литературе рекомендаций можно считать, что в нашей стране среднедневная норма сухого чая составляет 10 г. При обычной заварке это соответствует трем-четырем чашкам чая в день. Максимальное количество употребления черного чая — 15 г, зеленого — до 20. В зависимости от сорта в указанной норме чая содержится примерно 0,2—0,3 г кофеина. В чашке чая среднего настоя будет около 0,05 г кофеина. Указанные цифры приблизительны, так как факторы, влияющие на показатели, достаточно многочисленны.

Чай, алкоголь и сигарета

Чай и алкоголь — антагонисты. За чайным столом водку пить не станешь. Об этом знали еще в конце XIX столетия. А. П. Субботин считал, что важнейшей задачей обществ трезвости является забота о распространении чая как противовеса пьянству. Он ратовал за устройство чайных заведений для народа, где не было бы спиртного. На основании изданных в то время правил появилось много чайных. Крепкие напитки там не подавали. Вскоре открылись лавки по продаже чая, где вообще не разрешалось продавать спиртное.

А. П. Субботин считал, что кроме алкоголизма чаю мешают распространившиеся в некоторых группах населения другие вредные привычки — морфинomanия, эфиромания, усиленное употребление опиума и гашиша, табака и других одурманивающих веществ. Ученый справедливо заметил, что при более правильном воспитании народа эти виды столь вредного потребления должны сократиться и такой полезный напиток, как чай, займет достойное место. В различных вариантах эта мысль высказывалась и другими авторами того времени. Не устарела она и сейчас.

Исследованиями установлено, что у людей, не употребляющих алкоголь, продолжительность жизни больше. Можно привести много примеров из работ авторов рубежа XIX—XX вв., ратовавших за чай в противовес спиртным напиткам. Так, в 1917 г. издана брошюра «Чем заменить водку». На ее титульном листе помещена надпись: «Советы и указания, как, не прибегая к водке, быть энер-

гичным и смелым и как без водки проводить интересно и весело свободное время». Другое дело, что эти советы сегодня совершенно неприемлемы. Мы привели этот броский подзаголовок как пример попытки найти живую форму борьбы с алкоголем. Сейчас, к сожалению, эта борьба идет вяло, по ИНСТРУКЦИЯМ и административными методами.

М. Д. Давиташвили в книге «Наш друг чай» обращает внимание на действие чая как напитка бодрости. Однако он пишет, что возбуждение, вызываемое чаем, в противоположность наркотикам и алкоголю не сменяется упадком. Он солидарен с выводами, сделанными американскими учеными, что алкоголь, возбуждая нервную систему, угнетает ее, а чай стимулирует высшую нервную деятельность человека, то есть благоприятно действует на умственные способности. Общеизвестно, что алкоголь ослабляет умственную деятельность и физически разрушает организм. Правда, М. Д. Давиташвили не относит приведенный им материал к вопросам антиалкогольного значения чая, но с нашей точки зрения, сегодня его нужно рассматривать именно так.

Исследователями института психологии при Мюнхенском университете установлено, что человек, употребив 15 г алкоголя (0,5 л пива), проходит лишь иллюзию короткой стадии улучшения умственной деятельности, длящуюся около 20 мин, затем наступает депрессия. При употреблении крепких спиртных напитков такого подъема вообще не наблюдается. А стакан чая на 20 мин активизирует умственную способность на 10%, и спада ниже нормы потом не происходит.

К сожалению, мы не нашли таких же ярких, впечатляющих исследований в работах наших ученых при сравнении действий алкоголя и чая. В добровольных обществах трезвости часто говорят о необходимости дать на эту тему современный, убедительный, яркий материал. Есть у нас и такая проблема: вылеченный алкоголик должен научиться проводить свой досуг вне употребления спиртного. Конечно, существует много здоровых и красивых форм общения, но традиционное застолье из быта исключить нельзя. Вот здесь-то чай и должен занять свое место. Безалкогольному застолью иногда надо учить. Этим можно предотвратить увлечение молодежи алкоголем.

Умело и правильно организованное чаепитие призвано помогать в антиалкогольной работе всех наших организаций. Пока, к сожалению, этого нет, но надо приложить все усилия, чтобы так было.

И еще один совет — не курите во время чаепития. Непонятно, как можно наслаждаться чаем по схеме: глоток — затяжка, затяжка — глоток. Ведь дым сигареты смешивается с ароматом чая, после чего им уже невозможно наслаждаться. В смеси с дымом теряется вкус чая, а главное — убиваются полезные вещества.

Сигарета, как известно, содержит мышьяк, синильную кислоту и другие яды. В 20 сигаретах никотин достигает 0,1 г. Особенно беспокоит всех канцерогенное и радиоактивное действие табака. Дым сигареты в очень большом количестве содержит угарный газ.

Курение за чайным столом, где присутствуют некурящие, — проявление полного неуважения к гостям, которые по существу становятся пассивными курильщиками. Порой можно удивляться и их отношению к этому вопросу: «Ничего, ничего, курите!» — говорят они. Такая ложная скромность приводит к пагубным результатам, так как присутствующие фактически отравляются дымом. И уж совсем недопустимо курение за чайным столом, если среди взрослых находятся дети. Во-первых, дым сигарет особенно опасен для неокрепшего детского организма, во-вторых, сам пример курящих просто безнравствен.

ЧАЙ КАК СРЕДСТВО ОБЩЕНИЯ

Чтобы организовать чаепитие дома или на работе, мало быть радушным человеком. Необходимо хотя бы в общих чертах представлять себе, что такое психология общения. Общение входит в ряд основных видов деятельности человека. Труд, познание и общение тесно взаимосвязаны между собой.

Взрослый человек поддерживает общение в разных сферах — домашней, деловой, производственной, неформальной (по интересам). Чаепитие тоже можно рассматривать как одну из форм общения. Его только нужно суметь организовать, чтобы оно было полезным и приятным дома, на работе, в гостях и т. д.

Утренний чай

Утренний настрой во многом определяет день. Ранний подъем — одно из важных условий психической саморегуляции и здорового образа жизни. Поэтому и утрен-

ний чай в семье для каждого человека достаточно значим. Постарайтесь сделать так, чтобы за чайный стол хотя бы в выходные и праздничные дни садилась вся семья. Если вы встанете на 15—20 мин раньше, то успеете сделать все необходимое, а для сна эти минуты большого значения не имеют. Это относится и к детям, даже в первую очередь к ним. Если с раннего детства привыкнуть вставать вовремя, в дальнейшем жизнь будет дарить больше приятных минут.

В рабочее утро семья собирается на короткий завтрак, за которым успевает обменяться лишь несколькими словами, улыбками. Но как много это значит! Дети получают доброе напутствие родителей, а родители — улыбку ребенка. Если вы выходите из дома в хорошем настроении, это положительно отразится на вашем рабочем дне. И транспорт покажется вам не таким переполненным, и сослуживцы более приятными.

Конечно, есть такие семьи, где разница во времени начала работы или занятий очень велика: один из членов семьи уходит на работу к 7, а другой — к 10 утра или вообще во вторую смену. Тогда вместе чаю уже не попьешь, но можно приготовить завтрак на всех, чтобы чувствовалась заботливая рука, и, кстати, не обязательно женская. В некоторых случаях это берут на себя мужчины, иногда поручают детям. Все зависит от того, как сложились отношения в семье.

В нерабочее время и праздничные дни за чаем можно собираться для беседы или обмена мнениями, только не для выяснения отношений. Совсем плохо, если во время завтрака вы сидите, уткнувшись в газету, книгу, учебник, или смотрите телевизор. Ведь в каждой семье есть о чем поговорить. За чайным столом это можно сделать непринужденно, так, чтобы беседа сплотила всех членов семьи.

Как и где сейчас организуют утренние чаепития? Чаще всего на кухне, даже если одна из комнат считается столовой. Такая привычка распространилась повсюду. А ведь именно утром, когда человек только встал, требуется больше воздуха, чтобы войти в рабочее состояние, но он оказывается в помещении с повышенной загазованностью, запахом сырых продуктов и т. д. Во всяком случае, перед началом завтрака помещение надо хорошо проветрить, а в нерабочие дни чай по возможности надо пить в комнате и по возможности при открытой форточке.

Как накрыть стол для утреннего чая? Ежедневный утренний чай пьют в скромной обстановке с минимальным количеством посуды и столовых принадлежностей. Стол может быть накрыт красивой клеенкой или моющейся скатертью, а если его поверхность полированная и не боится влаги, лучше положить салфетки для каждого члена семьи и поставить на них посуду. Все это можно приготовить с вечера.

При сервировке стола каждому ставят чашку или стакан с подстаканником, кладут чайную ложку, вилку и нож. По центру ставят масленку и сахарницу. В зависимости от приготовленной еды могут быть поданы тарелки с закуской, бутерброды, фрукты, варенье и сухофрукты. На столе обязательно должны быть бумажные салфетки.

Детям готовят кашу, творог или яйца. Для каши дают дополнительно десертную ложку, а яйца, сваренные «в мешочек», подают в специальных фарфоровых подставках в виде рюмочек, которые ставят на тарелочки. Яйца, сваренные вкрутую, кладут на тарелку. Маленьким детям их очищают и режут. На завтрак можно приготовить омлет или яичницу. Едят их ложкой из нержавеющей стали, так как мельхиор и серебро темнеют при контакте с яйцом. Если на столе есть фрукты, подают специальные ножи.

Некоторым может показаться, что утреннему завтраку уделяется слишком много внимания. Однако, если завести определенный порядок в семье, в дальнейшем все пойдет быстрее. Дети, приученные к хозяйству с детства, будут благодарны вам.

Теперь несколько слов о поведении за столом. Не следует слишком шумно дуть в чашку, наливать чай в блюдце и чавкать. Съесть положено все, что подано на тарелке. Нельзя оставлять куски хлеба. Если вы пьете сладкий чай, кладите сахар в чашку аккуратно, не обмакивайте край общей ложки. Сахар следует тщательно размешивать, чтобы он не оставался в чашке. Если вы не будете пить чай ложкой, обязательно положите ее на блюдце. Ни в коем случае не оставляйте ее в чашке, так как возникает опасность опрокинуть чай.

Очень хороший опыт оформления утреннего стола для чая накоплен в Прибалтике. Там для каждого члена семьи ставят небольшой поднос с полным набором чайных принадлежностей, который по окончании завтрака легко можно перенести к мойке. Оставлять грязную посуду до вечера не рекомендуется. Сервированный поднос красиво смотрится, подчеркивает заботу о каждом члене семьи,

приучает к определенному порядку и позволяет экономить время при уборке стола.

Утренний завтрак может быть плотным, сытным или минимальным. Принципиальных противников утреннего чая нет. К нему положительно относятся даже поклонники кофе. Мы сторонники минимальной еды по утрам. Аналогичные советы дает и повар-рационализатор В. С. Михайлов.

Утром вполне достаточно выпить стакан чая без сахара, съесть бутерброд с сыром и что-нибудь из фруктов. Или выпить стакан чая с молоком (сливками) и съесть бутерброд с брынзой (домашним сыром). В конце концов завтрак может состоять только из чашки чая и фруктов. Колбасы, копчености и консервы возбуждают аппетит и жажду, в результате растет масса тела, а она и так у большинства людей выше нормы. Любителям сладкого советуем пить чай не с сахаром, а с изюмом, вареньем и т. п. Детям лучше давать вторую заварку, так как в ней значительно меньше кофеина. Для утреннего чаепития подходит зеленый, черный и кирпичный зеленый чай. Наиболее питательным является последний, особенно с молоком или сливками.

В настоящее время распространилось мнение, что заварку надо употреблять немедленно, выливая остатки. Мы это не поддерживаем. Конечно, свежий чай хорош. Но исследования молодых советских ученых показали, что качество заварки не меняется относительно длительное время. Крупный чай обычно заваривают не менее двух раз.

Известный титестер И. И. Галдавадзе в свое время утверждал, что чай сохраняет свои первоначальные свойства 12—14 ч. А это значит, что утреннюю заварку можно использовать в течение дня. Интересны его сведения о чайных сливках. Чем выше качество чая, замечает он, тем быстрее и больше их образуется. При добавлении горячей воды заварка вновь становится прозрачной.

Званный Чай

Вам это словосочетание кажется странным? А званный ужин вас не удивляет? Ведь на чай тоже когда-то звали! В настоящее время это редкость, но тенденция к расширению таких семейных праздников явно наметилась.

Устроить дома чай и пригласить гостей совсем неплохо. К этой идее стоит подойти серьезно и осмысленно, подумать, кого именно и сколько человек пригласить. Это зависит от конкретных обстоятельств и вопросов, которые необходимо обсудить, или свободного времени, которое задумано интересно провести. По классическим канонам чаепитие положено устраивать между обедом и ужином. И это имеет свои преимущества. Если у вас завтра рабочий день, лучше собраться пораньше, чтобы не так поздно гости вернулись домой. Молодая семья в этом случае сможет взять с собой ребенка. Расходы на такой чай значительно меньше, чем на ужин, а встреча по времени короче. Основной целью званого чая является приятное общение, интересные беседы, отдых от повседневных забот. Идя на чай, гости не рассчитывают на слишком обильный стол и тем более на спиртное.

При встрече гостей хозяева не должны забывать свои обязанности. Во-первых, необходимо тщательно оценить сочетаемость и совместимость приглашенных, круг их интересов. Ведь в процессе чаепития основная психологическая задача хозяев — эмоционально настроить гостей, сплотить их. Хорошо, если большинство приглашенных знакомы между собой. Если нет, задача хозяев — найти общие темы для беседы, проложить мостик доброжелательности, поскольку они знают всех присутствующих.

Тема разговора должна быть актуальной, интересной и понятной всем. Нельзя навязывать беседу, далекую от интересов большинства. Если хозяева будут бесконечно демонстрировать умение своего чада петь, танцевать или читать стихи, это наверняка наскучит и чай не удастся. Успех любого званого чая — в тщательной подготовке не только стола и беседы, но и как бы сценария времяпрепровождения. Это требует от хозяев умения и терпения. Не ленитесь. Если приложите труд, то и результат будет положительным. Прием гостей — дело серьезное.

Приглашая гостей, оцените вмещаемость своей квартиры или комнаты. Венгерские специалисты по гостеприимству считают, что на одного человека за столом необходимо место, ограниченное полукругом диаметром 60 см, чтобы не стеснить динамику движений. Такое пространство позволит приглашенным по-настоящему отдохнуть. Стол в комнате ставят с таким расчетом, чтобы было место для расстановки стульев. Еще лучше, если останется небольшой проход между стульями и стеной. Современные квартиры, как правило, позволяют комфортно разместить шесть-восемь человек. Из этого и на-

до исходить. При таком количестве гостей легче организовать беседу. Если со взрослыми пришли дети, количество мест за столом может быть увеличено, так как они занимают меньше места.

Хозяева должны создать праздничную обстановку. Праздничным должно быть убранство стола, скромным количество блюд и одежда. Вопрос одежды за чайным столом вовсе не второстепенен. Чай не требует дорогих вечерних туалетов, лучше одеться поскромнее. На званый чай не стоит идти в рабочих брюках, тем более что сейчас в моде одежда более женственная. Хозяевам тоже следует позаботиться о своем внешнем виде. Их одежда должна быть удобной и свободной, но ни в коем случае не небрежной. Совсем недопустимо ходить в старых растрепанных шлепанцах или платье-халате.

Чайный стол должен быть красочным. Это важно психологически, так как его внешний вид создает соответствующий настрой при чаепитии. Желательно, чтобы размер стола был не меньше 0,9 м по ширине, иначе на него ничего не поставишь. Стол может быть накрыт скатертью, а на полированный хорошо положить матерчатую салфетку для каждого гостя и дорожку посередине для посуды с угощениями.

Качество и цвет скатерти или салфеток тоже имеют большое значение. Если на полированный стол кладут тонкую скатерть, то под нее желательно подстелить фланель или сукно, чтобы посуда не скользила. Цвет и рисунок скатерти подбирают в зависимости от красок чайного сервиза, обоев, занавесок и портьер. Во всем должна быть гармония. Ведь в поле зрения гостей попадает не только стол, а вся комната.

Во многих семьях есть красивая и дорогая фарфоровая посуда. Если ваш чайный сервиз многоцветный, к нему подойдет однотонная скатерть, соответствующая одному из цветов росписи посуды. Если чайный сервиз белый, то просто необходимо иметь красивую пеструю или яркую по цвету однотонную скатерть. Белый сервиз хорошо смотрится на синей скатерти. А вообще доминирующий цвет чайного стола чаще бывает красным. Это красиво и соответствует современным традициям оформления.

Высокая культура сервировки стола отличается разнообразием подготовки его к приему. Обычно предпочитают скатерти ярких или пастельных тонов. Заслуживает внимания рекомендация двойной скатерти. При этом нижняя должна свешиваться за край стола на 35 см, а

верхняя — на 10—20 см. Верхнюю скатерть кладут так, чтобы углы стола оставались покрытыми только основной скатертью. Скатерти могут быть однотонными, но разными по цвету или одна однотонная, другая с рисунком. Очень красиво накрывают столы в Эстонии. Там на однотонную синюю скатерть кладут клетчатые салфетки. Клетка сейчас широко вошла в моду.

За городом, на фоне природы, хорошо смотрятся пестрые скатерти. В любом случае скатерть должна быть чистой и хорошо выглаженной. Ее надо накрывать на стол так, чтобы сгибы были расположены симметрично.

Салфетки чаще используют бумажные. Это просто, гигиенично и не требует особых хлопот. Подают их в специальных подставках или бокалах. Однако нельзя забывать, что существуют льняные и матерчатые салфетки. Их используют при полированной поверхности стола. Правила подбора салфеток аналогичны подбору скатерти и зависят от расцветки чайного сервиза. Гостям можно предложить матерчатые салфетки и на колени, чтобы они не испортили хорошее светлое платье или дорогой костюм. Должна быть на чайном столе и красивая салфетка для покрытия заварного чайника, и хорошее чайное полотенце.

Стол принято оформлять цветами. К сожалению, именно эта часть сервировки зачастую бывает небрежной. Слишком много цветов и очень крупные ставить не следует, так как это затрудняет общение людей за столом, заслоняет их. На чайном столе лучше всего смотрятся цветы в низких хрустальных, фарфоровых или керамических вазах. Если есть пирамидальная ваза для фруктов с несколькими ярусами, то на одном из них можно разместить цветы с короткими цветоножками.

Если ваза с цветами одна, ее ставят посередине стола, если их несколько — распределяют равномерно. Зимой можно поставить сухие веточки и вечнозеленые растения. Цветы в горшках ставят в кашпо. К рекомендации ставить цветы с одной стороны стола надо отнестись с осторожностью, так как стол будет казаться однобоким. Если все же такая необходимость возникла, с другой стороны поставьте комплект пестрых чайников один на другой или придумайте что-то подобное. Это уже дело вкуса хозяйки. Цветы обычно подбирают с учетом расцветки посуды и скатерти. Вазу с цветами нельзя ставить близко к горячему самовару или чайнику, так как они быстро завянут.

Стол может быть украшен и срезанными цветами, которые просто кладут на скатерть. Стебли в этом случае

укорачивают и заливают воском, чтобы растения не увяли до конца чаепития. Если к чаю у вас предусмотрен торт с кремом, даже покупной, его тоже можно украсить живыми цветами — розами. Для этого их надо обрезать покороче, оставив один-два зеленых листочка, обмыть и обмакнуть стебель в воск. Это очень красиво и всегда нравится гостям.

Сервировка чайного стола — особая забота хозяев. Можно поставить много вкусных блюд, но если они будут неумело оформлены, эффект угощения утратится. Набор предметов для чая сравнительно невелик, как и при утреннем завтраке. Блюда для варенья ставят стопочками. Индивидуальные приборы кладут за тарелкой в определенном порядке: вилка, нож, ложка. Все чашки должны быть рядом с хозяйкой. Когда гости сядут за стол, она наливает чай и передает чашки. Рядом с самоваром или чайником должны быть чайница с заваркой, ситечко и полоскательница.

Посуды и предметов общего пользования потребуется немного: блюдо для хлеба или хлебница, покрытая салфеткой, масленка или тарелочка для масла, сахарница, молочник, лимонница или блюдечко, ваза для фруктов, тарелка или ваза для печенья, торта, кексов. Покупной торт ставят в коробке, на ее крышку. Так он будет выглядеть эффектнее. Если предусмотрено угощать гостей бутербродами, канапе или какой-либо закуской, ставят дополнительную посуду. Конфеты, сухофрукты и изюм лучше подать в хрустальных, мельхиоровых или серебряных конфетницах.

Если вы решили устроить чаепитие с фруктами, то у вас сразу возникнет вопрос, как их лучше подать. На стол фрукты ставят в красивых высоких вазах. В зависимости от ассортимента их желательно укладывать с фантазией и выдумкой.

Едят фрукты по определенным правилам. Подробно об этом можно прочесть в книге Н. П. Масилюне «Просим к столу» (1985). Поскольку фрукты могут быть разные, рекомендаций много. Яблоки и груши, например, гость режет на тарелке и вынимает сердцевину, а при желании очищает и от кожуры. Авторы многих книг советуют виноград класть на блюдо крупными ветками, а потом отрывать кусочками и класть на тарелку. Мы с этим не совсем согласны. Считаем, что лучше положить на стол ножницы с тупыми концами и отрезать ими виноград от ветки или сделать это до подачи на стол.

Мандарины обычно чистят руками, апельсины фруктовым ножом. Есть любители, которые едят лимоны и

апельсины с кожурой. В таком случае их надо тщательно вымыть щеткой, обдать кипятком, нарезать кружочками и уложить на блюдо.

Арбуз и дыню перед подачей гостям режут ломтями, а едят, используя вилку и нож.

Ягоды кладут в вазу с черешками. Вишню, черешню и смородину едят, держа за черешок. Землянику очищают от чашелистиков, хорошо моют и укладывают в вазы. Едят чайной ложкой.

Бананы очищают от кожуры и едят чайной ложкой.

Спелую хурму кладут на тарелку или блюдо, предварительно помыв и очистив от плодоножек. Крупные плоды лучше разрезать пополам или на четыре части. На тарелке каждый режет их на более мелкие кусочки. Если хурма очень зрелая, ее едят ложкой.

Для детей из фруктов вынимают косточки.

Отличительной особенностью чайного приема является то, что на стол заранее ставят все, что необходимо для приема гостей. К началу чаепития в этом случае останется принести кипяток и заварить чай. На 6—8 человек вполне достаточно иметь самовар или чайник вместимостью 3 л. Заваривают чай по общим правилам. Каждому из гостей наливают чай нужной крепости.

Не рекомендуется обходить гостей с чайником, в котором налит кипяток. Это не только сбивает беседу, но и создает опасность ошпарить присутствующих. Чтобы налить вторую чашку, надо передать ее хозяйке. Она ополоснет ее и вновь наполнит. Свежезаваренный чай гораздо вкуснее, чем приготовленный заранее, по возможности это следует учитывать. По окончании приема гостей чайную посуду тщательно моют в тазике, специально предназначенном для чайной посуды. Если чай подавали со сливками, то, возможно, придется использовать хозяйственное мыло. После мытья посуду ополаскивают горячей водой и вытирают специальным чайным полотенцем, иначе она не будет иметь присущего ей блеска и чистоты.

Визави за чашкой чая

Беседа за чайным столом может быть деловой или интимной. Соответственно разной будет и сервировка стола. При деловой беседе стол накрывают строго, используя минимум убранства. Чашки с чаем и скромное угощение можно принести на подносе вместе с приборами

общего пользования. Очень подходят к такому чаю соленое или мелкое печенье, маленькие бутерброды. Обстановка не должна расслаблять собеседников, она предусматривает собранность, четкий ритм и темп. Если ваш собеседник не возражает, можно подать чай крепкого настоя. Большое количество воды в таких случаях, как правило, не употребляют.

Совсем иная обстановка при встрече личного характера. Она может быть эмоционально насыщенной, не очень последовательной, длиться неопределенное время или с раздумьями и вопросами, на которые порой не так просто найти ответ. Такая беседа может иметь меняющийся темп, паузы или бурные объяснения. И все-таки разговор личного плана приятнее, а то и успешнее вести за чашкой чая.

Такое чаепитие требует большого внимания к оформлению стола: хорошая скатерть, со вкусом подобранные цветы, красивая посуда. Очень хорошо, если у вас есть небольшой электрический самоварчик. Освещение может быть неярким, например настольная лампа с абажуром. Проблемы с красивой посудой на две персоны нет. Наша промышленность выпускает разнообразные комплекты, куда входит чайник с двумя чашками. Чайник действительно нужен один, так как из уважения хозяин пьет такой настой, который приятен гостю. Следовательно, надо заваривать чай с таким расчетом, чтобы не потребовалось доливать воду.

В большинстве случаев в чайные комплекты на двоих включают чашки больших размеров. Наливать чай в них надо не до верха, то есть норму — 250 г. Если чашка сверху заужена, то букет будет ощущаться лучше. В магазинах можно приобрести и относительно большие чайники и даже чашки с фарфоровым стаканом-заварником.

Подбирать посуду, скатерть и приборы надо так же тщательно, как и для большого чайного приема. Угощение подают с учетом вкуса гостя. Еда может быть любая, соответствующая определенному случаю, но не обильная — печенье, бутерброды, пирожные, закуска без резкого запаха.

В кипучей современной жизни визави за чашкой чая часто возникает непредвиденно: в закускойной, буфете, аэропорту и т. д. Чай сближает случайных собеседников, располагает к откровенной, доверительной беседе. Эмоционально-творческое начало таких встреч надолго оста-

ЦЕЛЕБНЫЙ ЧАЙ

Аптека природы

Зеленый наряд земли всегда был близок душе человека. Мудрость людей, любящих природу, создала бессмертные памятники не только научного, но и литературного творчества. Стихи о травах слагали даже медики. В XII в., например, была написана поэма «О свойствах трав». Создал ее врач и фармацевт Ода, живший во Франции в городе Мена. В его поэме упоминается 77 лекарственных растений, сказано, как и где они растут, чем полезны. Многие века это произведение изучали врачи, на него ссылались в книгах, его цитировали. Хорошо всем знакомая ромашка, например, получила такое описание:

Много похвал уделяет антемии,
то есть ромашке,
мудрый Асклепий;
напоминает траву, что в народе
везде амариской
метко зовется; и пахнет, и
горькая так же — «амара».
Авторы нам говорят, что три вида
ее существует...

Дальше идет речь о пользе ромашки:

...превосходно от печени
лечит страданья...
прочь ты изгонишь озноб, а нередко
и всю лихорадку...

О всем известной розе Ода из Мены пишет:

Право, цветком из цветков по
заслугам считается роза;
Все превосходит цветы ароматом
она и красою.
Но не одним ароматом
и прелестью роза умеет
радовать нас, а полезна
обильем целительных качеств.

И это не единственная поэма о целительных травах, написанная в древности. Известен «Салермский кодекс здоровья», написанный знаменитым врачом Арнольдом из Виллановы в самом начале XIV в. Он тоже посвящен целебным травам. Вот строки из него:

Розы добавишь цветок — и утихнут любовные боли,
Если ты вишен поешь, то получишь немалые блага:
Чистят желудок они, а ядро — от камней избавляет,
Будет хорошая кровь у тебя от мякоти ягод.
Персики вместе с вином молодым берутся по праву,
Так существует обычай орех сочетать с виноградом.
Для селезенки не годен изюм...
Роза, вербена, укроп, хелидония, также и рута —
Все на микстуру идут, от которой зренье острее...

Травы широко используют в индо-тибетской медицине, которая в числе важнейших условий сохранения здоровья наряду с другими называет правильный образ жизни и рациональное питание, а для лечения в ней широко применяют различные растения. Среди них барбарис, малина, пустырник сибирский, фиалка и многие др. Но самое главное то, что по тибетским канонам здоровью способствует умелое сочетание здоровой пищи и лекарственных растений.

Где же были эти советы и правила 20—30 лет назад? Их забыли. И наше поколение, ослепленное блеском пенициллина, попыталось обойти, а иногда просто обогатить аптеку природы. Забыть, вычеркнуть из жизни, сделать вид, что растения — это всего лишь ковер, покрывающий землю, чтобы удобнее было по ней ходить. В крайнем случае, траву можно и заменить, как заменили ласкавшую глаз травку футбольных полей на синтетическое покрытие. Может быть, футболу это вреда и не принесло. Но нет уверенности, что через несколько лет билеты на футбольное поле с естественным покрытием не станут продавать дороже, чем на «синтетические» стадионы. Но уже сегодня ясно, что презрение к естественным для нашего здоровья целителям обошлось дорого, а переход на химическую пищу — еще дороже.

По логике истории человечество должно было в результате прозреть. Это действительно произошло, но привело к другой крайности. Сейчас травособирательство и травоедение без достаточных оснований для многих становятся и смыслом жизни, и панацеей от всех болезней. Мы таких взглядов не придерживаемся. Каждому — свое. Медик должен лечить, повар — готовить, а человек — думать и выбирать для себя путь здорового образа жизни. Ниже мы расскажем об использовании различных растений при чаепитии. Излечения серьезных болезней при употреблении таких чаев не обещаем. Вкусный и полезный чай рекомендуем пить как повседневный напиток для удовольствия, сохранения здоровья и профилактики заболеваний.

Чай с растениями

В последнее время все чаще и чаще употребляют чай с растениями. Здесь может быть два варианта: черный или зеленый чай с добавлением растений или чай, заваренный на основе одной или нескольких трав (плодов, ягод).

В первом случае чаепитие будет ближе к обычному, так как по существу мы добавляем в чай определенную траву или смесь трав. Пьют такой чай из фарфоровой посуды с обычным убранством стола. Правда, в этом случае следует учитывать сочетание добавок к чаю со вкусом продуктов на столе. Они должны соответствовать, дополнять друг друга и не быть антагонистами. Например, апельсиновый чай плохо сочетается с молочными продуктами и хорошо — с сухим печеньем. Не подходит к нему и сухое варенье. К чаю с мятой хорошо подать бутерброды с сыром и сухари.

При умелом подборе трав вкус воды сказывается мало, поэтому чай с растениями распространен в местах, богатых флорой, где вода имеет специфический привкус. Заваривать чай можно одновременно с травой или добавить в него настой трав, ягод и плодов отдельно. Если вам неизвестны условия сбора сырья, советуем настаивать его отдельно, можно даже прокипятить или приготовить на водяной бане.

Из практики знаем, что различные растения наилучшим образом сочетаются с определенным типом чая. Так, жасмин хорошо проявляет свои качества с зеленым чаем, а апельсиновая корка — с черным. Подбор сочетаний чая и растений должен отвечать определенным вкусам и привычкам.

Итак, в каждом доме есть свои излюбленные смеси трав. Не старайтесь занять их слишком много. Важно, чтобы они отвечали состоянию здоровья членов вашей семьи и их вкусам. Взять хотя бы тот же зверобой. Этой травой сейчас увлечены многие, а ведь при повышенном давлении или большой нервной возбудимости употреблять ее не рекомендуется. Распространена в народе и мята, которая действует успокоительно. Вот и решайте, что подойдет для вас и вашей семьи.

Чай с добавлением трав во многих республиках выпускает промышленность. Ивано-Франковская пищевкусовая фабрика, например, производит чай «Элегия», обогащенный пряноароматными травами. В его состав вхо-

дят чай черный байховый, листья мяты и плоды тмина. На вкус напиток очень приятный и не имеет сильного лекарственного действия.

Газета «Известия» от 5 марта 1987 г. сообщила, что Витебский винодельческий завод отказался от алкогольной продукции и стал выпускать белорусский чай нескольких разновидностей — «Лесной аромат», «Витьба», «Двинский», «Душистый» и сувенирный набор «Пейте на здоровье». А 26 марта 1987 г. эта же газета сообщила, что в Махачкале освоен выпуск напитка на основе грузинского чая с примесью трав.

На ВДНХ СССР в 1988 г. демонстрировались образцы чаев, ароматизированных прянокусовыми и дикорастущими травами. Была представлена продукция Азербайджанской, Грузинской, Украинской и Белорусской ССР, а также Башкирской АССР и Краснодарского края. Количество названий чаев было велико. Назовем лишь некоторые:

«Осенний аромат» — 70% азербайджанского чая первого сорта, 20% индийского и 10% компонентов винограда;

«Чебрец» — 70% азербайджанского чая первого сорта и 30% чебреца;

«Шиповник» — по 50% азербайджанского чая первого сорта и плодов шиповника.

«Осенний аромат» выпускает и Грузинская ССР на основе грузинского чая высшего сорта. Украинская ССР представила чаи с добавлением растительного сырья («Эталон», «Элегия» «Идеал») и чайных напитков из различных трав («Яремча», «Лесной аромат», «Мятный», «Золотые Карпаты»). В «Идеал» входит чай черный, трава душицы и чебрец, в «Эталон» — чай черный и трава зверобоя, в «Яремчу» — плоды шиповника и рябины и трава зверобоя.

Краснодарский край предложил чай, ароматизированный лимонным маслом и пряноароматными травами. Были и другие новинки, в том числе чай растворимый с сахаром и лимоном.

Наша промышленность выпускает на основе чая напитки «Колхури», «Техура», «Ароду» и др. К сожалению, все эти продукты производятся в очень малом количестве.

В Ленинграде в годы войны и блокады ученые всеерьез взялись за возрождение старинного русского чая из растений. Было издано несколько брошюр, которые стали важным подспорьем для населения. Одна из них —

«Как приготовить чай и кофе из культурных и дикорастущих растений Ленобласти» (1942) — составлена по трудам профессора И. В. Палибина, а написана под редакцией профессора А. А. Корчагина.

Из этой небольшой книги и сегодня можно получить полезные сведения. Например, познакомиться с изготовлением так называемого копорского чая, который широко вошел в употребление среди любителей травяных чаев. И неудивительно. Ведь в листьях иван-чая содержится до 98 мг витамина С на 100 г сырой массы. В книге рекомендуется собирать сырье в сухую погоду, а сушить на ветру. Скручивать листья советуют сначала руками, а потом на доске. Цель этой процедуры — разрушение строения клеток. Подготовленные таким образом листья укладывают в ящик, покрывают тканью и оставляют во влажном помещении на 6—8 ч. Затем сырье сушат при температуре 80—100°С. В готовом виде оно станет черным и хрупким.

В этой же книге даны рецепты брусничного, морковного, липового и других чаев. В настоящее время такими чаями увлекаются многие. Растения чаще собирают сами любители или покупают сырье в аптеках. Однако надо иметь в виду, что настои трав небезобидны. В некоторых случаях они могут оказывать сильное действие на организм. Поэтому, прежде чем употреблять их, следует хорошо ознакомиться с их свойствами.

В практике деятельности нашего клуба есть несколько чаев, которые можно готовить для гостей. Прежде всего это чай из лепестков шиповника. Он очень прост в изготовлении. Лепестки сушат небольшими кучками. Хранят в банках с притертыми крышками. Настаивают в заварном чайнике или термосе не более 5 мин. На 1 стакан кипятка потребуется 1 столовая ложка сухих лепестков. Цвет настоя получается очень красивый, запах изумительный. Чай оказывает успокаивающее действие. Так же можно заваривать и лепестки роз, и цветки жасмина. Однако жасмин имеет довольно резкий запах, поэтому рассчитан на любителя.

Чай с травами имеет некоторые особенности. Его настоем обычно слабо окрашен, поэтому его лучше подавать в керамической посуде.

К убранству стола подойдут льняные скатерти и салфетки. Если чаепитие происходит за городом, то можно использовать деревянный струганый стол, покрытый лаком. Приборы для каждого гостя уместно будет поставить на небольшие льняные салфеточки. Ножи, вилки и

ложки могут быть с деревянными или костяными черенками. Цветы лучше поставить в скромную керамическую вазу.

Высокая культура оформления чайного стола накоплена в Прибалтике. Там в кафе и ресторанах вам подадут самый разнообразный чай — тминный, малиновый, мятный... Еще больше впечатляет пример Болгарии, где в основном пьют чай, называя его «билки», что в переводе означает «травя». Промышленность этой страны выпускает огромное количество самых всевозможных чаев в прекрасной упаковке с указанием компонентов. И все они хороши на вкус.

Конечно же, вас заинтересуют рецепты приготовления различных чаев и напитков. Приведем некоторые из них, наиболее привлекательные по вкусу, малоизвестные или забытые.

Большие любители чаев из растений для пополнения своего арсенала будут разыскивать новые рецепты в специальных книгах, а некоторым будет достаточно тех, которые приведены здесь.

Напитки на основе чая*

Апельсиновый чай. 25 г апельсиновых и 10 г лимонных корок и 25 г сухого чая залить 1 л кипятка, влить 50 г апельсинового сиропа, настоять 10—15 мин (можно в термосе) и разлить в чашки, добавляя кипятком по вкусу.

Чай с апельсиновой корочкой. В заварной чайник насыпать обычную норму байхового чая, положить корку (лучше свежую) от 1/2 апельсина, залить 1 л кипятка и настоять. Напиток используют сразу же, так как при длительном настое появится горечь.

Тройной чай. Положить в чайник черный или зеленый чай, зверобой и мяту в равных частях из расчета обычной заварки, залить кипятком и настоять не менее 8 мин.

Чай с жасмином. Черный или зеленый байховый чай смешать с лепестками жасмина в соотношении 1:4, залить кипятком и настоять 5—8 мин.

* Рецепты взяты из различных специальных справочников или составлены авторами и членами клуба «Кредо» и апробированы на секции при Доме ученых в Лесном (Ленинград).

Чай с черносмородиновым листом. 3 столовые ложки свежих измельченных листьев черной смородины положить в нагретый чайник вместе с обычной нормой заварки (или без нее) и залить 1 л кипятка. Можно использовать и сухой лист, заготовленный во время цветения куста, но в этом случае его доза будет меньше — 1 чайная ложка.

Чай с пряностями. 2 шт. гвоздики и кусочек имбирного корня залить 0,5 л воды, довести до кипения, снять с огня, добавить 3 чайные ложки сухого чая, настоять 5 мин и процедить.

Чай с перцем. На каждый стакан чая, заваренного по норме, положить 1—2 зернышка раздавленного перца и настоять.

Чайный глинтвейн. Заварить чай по правилам и перелить в эмалированную посуду, где смешаны натуральные фруктовые соки, сахар и пряности. Закрывать посуду крышкой и выдержать на водяной бане 30 мин, не доводя до кипения. Разлить в бокалы, добавить очищенные орехи (или миндаль) и изюм. На 1 л крепкого чая, состоящего из 5 ложек сухого чая лучших сортов или 3 ложек черного и 2 ложек зеленого, потребуется по 300 г виноградного и прозрачного яблочного сока, 200 г сахарного песка, 1 чайная ложка корицы, 3—4 шт. гвоздики и по 0,5 чайной ложки имбиря и бадьяна. Этот напиток требует большого мастерства при изготовлении и имеет сильное воздействие на организм, поэтому им надо пользоваться с осторожностью.

Чайная пена. (Из венгерской кухни.) 1 белок взбить с сахарным песком (60 г), добавить 2 яичных желтка и сок $\frac{1}{2}$ лимона, налить 500 г горячего процеженного чая, взбить до густой пены и разлить в нагретые толстостенные бокалы.

Чай с сиропом. В любой чай, заваренный по норме, влить по вкусу земляничный, вишневый, малиновый, брусничный или розовый сироп из расчета 50 г на 1 л кипятка.

Чай с отваром трав. Байховый чай заварить по норме. Отдельно сварить сбор трав, процедить и соединить с чаем перед подачей на стол. В состав травяной смеси могут входить мята, кукурузные рыльца, зверобой и другие травы в равных частях.

Зеленый чай с мятой. Заварить крепкий зеленый чай из расчета 2 чайные ложки на 1 стакан кипятка и добавить 1 чайную ложку мяты. Аромат и вкус мяты проявятся позже, поэтому время заварки чая, которая длит-

ся 8 мин, надо немного продлить. Напиток можно использовать и после второй заварки.

Русский горячий пунш. 20 г ванильного сиропа, 2—4 шт. гвоздики, 20 г сока лимона и кусочек лимонной корки залить 1 стаканом крепкого горячего чая.

Чайное молоко. 1 столовую ложку сухой заварки чая, чайную ложку меда или сахарного песка залить 1 стаканом горячего молока и размешать.

Горячий чайный лимонад. 1 чайную ложку лимонного или ежевичного сиропа, ломтик лимона и 20 г меда залить 1 стаканом крепкого чая и размешать.

Русский напиток. В стакан крепкого несладкого чая влить 50 г черничного сока.

Холодный чай. 1 стакан крепкого чая, 1—2 столовые ложки апельсинового сиропа и 2 столовые ложки молока смешать со льдом.

Чай с желтком. 1 яичный желток растереть с 2 ложками сиропа, добавить 1 стакан чая и лед и хорошо взбить.

Лимонный чай. 50 г сока лимона и 20 г сахарного сиропа* залить 1 стаканом крепкого чая и хорошо охладить.

Апельсиновый чай. 30 г апельсинового сиропа и 20 г молока залить 1 стаканом крепкого чая и хорошо охладить.

Медовый чай. Взять по 30 г меда и молока, залить 1 стаканом крепкого чая, хорошо размешать и охладить.

Чайный коктейль. 0,5 л молока, охлажденного до 5°C, 300 г холодного крепкого чая и 4 столовые ложки (с верхом) ванильного мороженого взбить в миксере в течение 40 сек.

Медовый напиток. Желтки 2 яиц растереть с медом (100 г), развести крепким горячим чаем (1,5 стакана), взбить, поставить на огонь, добавить сок 2 лимонов, остудить и поставить в морозильник. Перед подачей на стол напиток разлить в бокалы, положить сверху белки, взбитые с сахарным песком и посыпать тертой цедрой лимона.

* Во многих кулинарных книгах советуют употреблять сахарный сироп вместо сахара. Для его приготовления 1 кг сахарного песка растворяют в 0,75 л воды, ставят на медленный огонь и доводят до кипения, снимая пену. Процеженный сироп сливают в чистую посуду и ставят в холодильник. Его можно сделать на основе фруктов, кофе, какао и других продуктов.

Существует много различных комбинаций чаев из растений. Целесообразнее пить чаи из разных растений, так как ни одно из них не содержит всего комплекса веществ, необходимых человеку. Многие знают, что для приготовления чая используют ромашку, мяту, мать-и-мачеху, зверобой, валериановый корень, плоды боярышника, кукурузные рыльца, ПЛОДЫ шиповника и тмина, иван-чай, тысячелистник и другие растения. Но чтобы правильно заварить их, нужно знать, где и когда собрать сырье, каковы его свойства и вкус, с чем оно сочетается. Советуем выбрать для себя несколько видов растений и составить по ним предложенную нами таблицу, используя различные справочные пособия.

Чай из кипрея. 1 чайную ложку сырья заливают 1 стаканом кипятка. Настой получается прозрачный, золотисто-желтого цвета с приятным запахом и вяжущим вкусом.

Листья кипрея содержат витамин С, каротин, алкалоиды, дубильные и другие вещества. Из микроэлементов в нем обнаружены железо и марганец. Чай оказывает успокаивающее действие, благотворно влияет на кишечник.

Морковный чай. 1 чайную ложку сырья заливают 1 стаканом кипятка и настаивают 8—10 мин. Аромат и цвет настоя напоминают зеленый чай, вкус сладковатый.

Морковь содержит каротин, витамины В, С, К, РР, эфирные масла, аминокислоты и ряд других полезных элементов, много йода, а также железо, кальций, медь, магний, кремний и др. Чай полезен при малокровии, некоторых желудочных и сердечно-сосудистых заболеваниях.

Для получения сырья морковь, вялят, режут тонкими ломтиками не более 1 мм и сушат в сушилке. Хранят в хлопчатобумажных мешочках в сухом месте.

Липовый чай. 1 столовую ложку сырья заливают 1 стаканом кипятка. Можно залить его холодной водой и подержать на медленном огне 15 мин, затем процедить. Этот чай приятный на вкус, имеет запах меда.

Для приготовления сырья используют сухие цветки липы без прицветников. Сушат их при температуре не

Название	Сбор и сушка	Свойства
Тысячелистник	В июне — августе. Срезают цветочные корзинки с небольшими верхними листочками. Сушат в тени при температуре не выше 35°C	Содержит большое количество витамина С, К, каротин, а также фитонциды, смолы, органические кислоты. Оказывает противовоспалительное, обезболивающее и антиаллергическое действие.

выше 50°C или на чердаке. Сырье содержит эфирные масла, каротин, витамин С, фитонциды, сапонины, сахаристые, дубильные и другие вещества. Чай оказывает успокаивающее, противомикробное и потогонное действие, повышает отделение мочи и желчи. В некоторых странах липовый чай широко используют как заменитель зеленого чая. В напиток можно добавить мяту.

Брусничный чай. 1 столовую ложку сырья заливают 1 стаканом холодной воды, немного настаивают и кипятят 10 мин. Настой получается темный, прозрачный, приятно-вяжущий на вкус.

Листья брусники содержат гликозид арбутин, флавоноиды, гидрохинон, органические кислоты, витамин С, дубильные и другие вещества. Чай полезен при почечно- и желчнокаменной болезнях, ревматизме, артрите и диабете, оказывает мочегонное действие.

Земляничный чай. 1 чайную ложку сырья заливают 1 стаканом кипятка. Настой получается очень ароматный, приятный на вкус. Чай с лесной земляникой считается деликатесом. Для его приготовления можно использовать и свежие плоды. Для заготовки впрок их собирают утром, подвяливают на кисее, натянутой на рамку, и сушат при температуре 65°C.

В плодах земляники содержатся витамины С, В₆, сахара, каротин, фолиевая и органические кислоты (лимонная, яблочная, салициловая, хинная), микроэлементы (железо, марганец), эфирные масла, фитонциды, дубильные, пектиновые и другие вещества. Земляника регулирует обмен веществ, способствует выведению из организма токсинов и холестерина, благотворно действует на

тысячелистника

Способ приготовления и применения настоя	Вкус и действие настоя	Сочетание
10—15 г травы заливают 1 стаканом горячей воды, кипятят на слабом огне 15—20 мин	Приятный, с небольшой горчинкой. Возбуждает аппетит и улучшает пищеварение	С зеленым чаем, а также с мятой, кукурузными рыльцами и др.

желудочно-кишечный тракт. Однако у некоторых людей она вызывает аллергические реакции.

Чай из плодов шиповника. 4—5 столовых ложек очищенных и размельченных плодов кладут в эмалированную посуду, заливают 1 л холодной воды, дают настояться 5—10 мин, нагревают и кипятят на медленном огне 5—6 мин. Плоды шиповника можно залить кипятком, закрыть крышкой, прокипятить 10 мин, процедить, добавить сок лимона и сахар по вкусу. Настой получается темного цвета, прозрачный, приятный на вкус.

Некоторые виды шиповника содержат большое количество витамина С, а также сахара, органические кислоты, витамины В₁, В₂, Р, РР, К, дубильные и пектиновые вещества, каротин, соли железа, кальция, магния, фосфора и др. Чай из плодов шиповника обладает противосклеротическим, желче- и мочегонным действием.

Чай из плодов шиповника и черной смородины. 1 столовую ложку смеси заливают 2 стаканами кипятка, настаивают не менее 1 ч, процеживают и добавляют по вкусу сахар. Смесь можно заваривать в термосе.

Ягоды черной смородины сушат или используют в свежем виде. Они содержат большое количество витамина С, вещества с Р-витаминной активностью, витамины К, В₁, В₂, каротин, сахара, органические кислоты и микроэлементы (железо, йод, марганец). Черную смородину издавна применяют в народной медицине для профилактики атеросклероза, при гипертонической и других болезнях. Она способствует выведению из организма радиоактивных веществ.

Чай с плодами шиповника и листьями черной смородины. 1 столовую ложку смеси заливают 1 стаканом кипятка и настаивают 40—60 мин (можно в термосе).

Настой обладает противовоспалительным и мочегонным действием. Его используют при отложении солей и в комплексном лечении других болезней. Листья смородины собирают во время цветения кустов.

Чай из плодов шиповника и рябины. 1 столовую ложку измельченной смеси заливают 1 л кипятка, настаивают 1 ч (можно в термосе), процеживают и добавляют по вкусу сахар. Смесь можно сначала прокипятить, затем настоять несколько часов. Чай получается приятный на вкус, с горчинкой.

Рябина содержит каротин, витамины С и В₁, Р-витаминные соединения, сахара, органические кислоты, микроэлементы (железо, марганец), дубильные, пектиновые и другие вещества. Чай из плодов шиповника и рябины оказывает положительное действие при атеросклерозе, гипертонии, воспалении почек и других заболеваниях.

Чай из плодов шиповника и изюма. 1 столовую ложку подготовленного изюма заливают 0,5 л воды, доводят до кипения, остужают, процеживают и добавляют настой шиповника. Напиток получается приятным на вкус, но требует добавления сахара или сиропа.

Чай с яблоками. Яблоки кислых сортов нарезают (можно с кожурой), кладут в чашку, заливают кипятком, немного настаивают или запаривают, закрыв чашку блюдцем, и добавляют по вкусу сахар. Норм и пропорций для приготовления этого чая нет.

Яблоки содержат органические кислоты, сахара, витамины А, В₁, РР, Р, дубильные и пектиновые вещества, эфирное масло, соли калия, железа, кальция, фосфора и микроэлементы (медь, цинк, марганец и др.). В кожуре плодов найдены флавоноиды. Восточная медицина рекомендует яблоки при заболеваниях сердца и мозга. Известно, что во время Великой Отечественной войны антоновскими яблоками излечивали дизентерию и некоторые другие желудочно-кишечные заболевания. Они входят в рацион голодной диеты.

Чай из диких сушеных яблок. 3—4 столовые ложки измельченных сухих плодов заливают 1 л воды, выдерживают 1 ч, кипятят и настаивают 2—3 ч. Считается, что такой чай помогает уменьшить массу тела.

Чай из яблочной кожуры. 5 ложек сушеной или 1 стакан свежей кожуры (папировки или антоновки) помещают в эмалированную посуду, заливают 1 л холодной воды, накрывают крышкой, ставят на огонь, кипятят 5—6 мин и настаивают 10 мин. Настой получается светлого цвета, ароматный. Пьют его с добавлением сахара или меда.

Яблочный чай с медом. 150 г сушеных яблок кладут в эмалированную кастрюлю, заливают водой, кипятят 30 мин, процеживают, добавляют 1 столовую ложку меда и немного малинового сока по вкусу. На стол подают горячим.

Чай из малиновых веток. 2 чайные ложки сухих измельченных молодых малиновых веток заливают 2 стаканами горячей воды, кипятят 3 мин и настаивают. Употребляют в горячем виде.

Рябиновый чай. 100 г сушеных ягод, 30 г цветков рябины и 10 г мяты смешивают и заваривают из расчета 1—2 столовые ложки сырья на 1 стакан кипятка. Сахар кладут по вкусу.

Чай с душицей. 2—3 стебля душицы заливают 1 стаканом кипятка и настаивают 7—10 мин (можно в термосе). Этот чай ценится за приятный аромат. Настой очень слабо окрашен, немного горчит, поэтому чаще его употребляют в смеси с другими травами.

Листья душицы содержат витамин С, эфирные масла, дубильные, бактерицидные и другие вещества. На организм человека растение оказывает успокаивающее действие.

Чай с мелиссой. 2 столовые ложки измельченной травы заливают 1 л кипятка и настаивают не менее 40 мин (можно в термосе). Допускается вторая заварка сырья. Чай ценится за приятный аромат. Настой слабо окрашен, горьковато-пряного вкуса. Употребляют его как в горячем, так и в холодном виде.

Мелисса содержит эфирные масла, витамин С, каротин, дубильные и другие вещества. Эфирные масла этого растения содержат цитраль и цитронеллал, благодаря которым настой имеет характерный лимонный запах. Напиток считается освежающим и успокаивающим.

«Любушка». 1 столовую ложку ягод облепихи (свежих или приготовленных с сахаром), 4 столовые ложки измельченных сухих плодов шиповника, $\frac{1}{2}$ стакана све-

жих или 1 столовую ложку сухих диких яблок, 3 столовые ложки свежих ягод КАЛИНЫ, 5 перегородок грецких орехов и веточку мяты заливают 2 л кипятка и настаивают. Сахар или мед кладут по вкусу. При желании можно добавить 3—4 чайные ложки черного чая. Употребляют горячим. Рецепт получил премию клуба «Кредо».

Предисловие.	3
Побеседуем о чае	5
Откуда пришел к нам чай	5
Распространение чая в России	11
Аналоги чая	16
Производство чая.	18
Китайская камелия	18
Куст чая	20
От зеленого листа до чайнки	22
Черный, красный, желтый, зеленый	25
Химический состав чая	32
Развитие чаеводства в нашей стране	38
Чай и чайные традиции	42
Чай пили не только в купеческих домах	43
Как в старину подавали чай	48
Самовар на столе	50
Угощать чаем надо уметь	55
Как приготовить хороший чай	58
Качество чая и его определение	58
Какой чай лучше	61
Как правильно заварить чай	63
С водой не поспоришь	70
Как хранить чай	73
С чем пить чай	75
О пользе чая	79
Чай, алкоголь и сигарета	82
Чай как средство общения	84
Утренний чай	84
Званный чай	87
Визави за чашкой чая	92
Деловое чаепитие	94
Целебный чай	95
Аптека природы	95
Чай с растениями	97
Напитки на основе чая	100
Напитки из растений	103

НАТАЛЬЯ ПАВЛОВНА ИВАШКЕВИЧ,
ЛИДИЯ НИКОЛАЕВНА ЗАСУРИНА

Искусство чайного стола

Заведующий редакцией *А. Н. Ивлев*

Художник *Б. Н. Осенчаков*

Слайды *П. Ф. Афанасенко*

Слайды на обложке

К. И. Жариновой и В. М. Соболева

Художественный редактор *И. В. Зарубина*

Технический редактор *Н. Н. Дмитриева*

Корректор *З. А. Ривкина*

ИБ № 5181

Сдано в набор 20.10.89. Подписано к печати 30.03.90. М-19085. Формат 84×108^{1/32}. Бумага тип. № 2. Гарн. литерат. Печать офс. Усл. печ. л. 5,88+вкл. 0,84. Усл. кр.-отт. 9,66. Уч.-изд. л. 6,88. Тираж 200 000 экз. Заказ № 223. Цена 65 коп.

Лениздат, 191023, Ленинград, Фонтанка, 59. Типография им. Володарского
Лениздата, 191023, Ленинград, Фонтанка, 57.

Ивашкевич Н. П., Засурина Л. Н.

Искусство чайного стола.— Л.: Лениздат,
1990.—109 с, ил.

ISBN 5-289-00743-1

Книга знакомит с традициями чаепития с древнейших времен до наших дней и полезными свойствами чая. Читатель узнает, как правильно заварить чай, принять гостей и провести досуг за чанным столом. Даны рецепты приготовления чая с растениями.

Предназначена широкому кругу читателей.