



ЧАЙНЫЙ ГИД



Дмитрий Соболев

ЧАЙНЫЙ ГИД

КАК ВЫБРАТЬ И ЗАВАРИТЬ ЧАЙ,
КОТОРЫЙ ВАМ ПОНРАВИТСЯ



Более 60 сортов чая: от улуна до ассама

хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	6
-------------------	---

ГЛАВА 1 ЗНАКОМИМСЯ С ЧАЕМ

Что такое чай	10
Виды <i>Camellia sinensis</i>	14
Разновидности чайного растения	14
Знакомство с чайным растением	14
Выращивание чая	16
Что такое культивар	19
Как создаются новые культивары	19
Где выращивают чай	20
Китай	22
Восточный Китай	22
Центральный Китай	23
Южный Китай	23
Юго-западный Китай	23
Тайвань	24
Япония	25
Индия	27
Шри-Ланка	28
И еще немного о регионах	29
Декодируем китайские названия	31
Японская система наименований	38
Синяя чашка или красная?	40

ГЛАВА 2 ВЫБИРАЕМ ЧАЙ

Как хранить чай	48
Пять чувств в одном чайнике	51
Основные параметры оценки чая	53

ГЛАВА 3 ЗАВАРИВАЕМ ЧАЙ

Суть заваривания чая	58
----------------------------	----

ГЛАВА 4 ПОДБИРАЕМ ЧАЙ

Белый чай	70
Зеленый чай	84
Желтый чай	114
Улун	120
Красный чай	156
Темный чай	190
Закключение	204
Благодарности	206



ПРЕДИСЛОВИЕ

Вам наверняка знакома ситуация, когда вечером, после тяжелого дня, хочется просто расслабиться. Вы открываете любимый стриминговый сервис и минут двадцать листаете каталог. Сотни фильмов, а понять, что действительно хочется посмотреть, невозможно. В итоге включаете что-то знакомое — просто потому что на эксперименты нет ни времени, ни сил.

Похожие отношения у многих складываются с чаем. Шесть категорий, сотни названий, и все это сопровождается непонятными описаниями и противоречивыми отзывами. В результате большинство всю жизнь из раза в раз выбирает знакомый чай, предпочитая не углубляться в тему. Так нас останавливает не отсутствие выбора, а избыток вариантов.

Но если с чаем познакомиться чуть ближе, этот мир становится не страшным и запутанным, а интересным и захватывающим. В мире чая вас ждет много находок, которые восхитят вас ароматом и вкусом, а некоторые, возможно, вообще перевернут ваш мир.

Безусловно, чтобы наслаждаться чаем, вовсе не обязательно разбираться на профессиональном уровне. Далеко не всем хочется продираться сквозь химический состав листа и окислительно-восстановительные реакции. Да и нет в этом особой необходимости. Достаточно небольшого любопытства и понимания того, что и где искать. Как писал Джон Дьюи: «Хорошо сформулированная проблема наполовину решена».

Именно для тех, кто хочет узнать самое важное и очертить контуры темы, я написал свой навигатор по миру чая. Я адресовал книгу всем, кто хочет получать удовольствие от чая: понимать, что пьет, и осознанно делать выбор. В чае, конечно, важны технология производства, ботаника, география и еще множество факторов. И знать все это имеет смысл в том случае, если хочется лучше понять вкус.

При этом мне хотелось рассказать о чае, поместив его в контекст. Дать не список сортов, а живую картину: рассказать о происхождении чая и о том, что делает его особенным, почему места и люди оставляют след во вкусе. Ведь чай — это не просто продукт на полке. Он хранит дух гор Уишань с их скалистыми террасами, дух японских плантаций, укрытых тенистыми навесами, высокогорных садов Тайваня на высоте более 2000 метров. Когда понимаешь географию и историю, чай становится ближе и интереснее.

А чтобы оценить всю палитру, нужны простые навыки: знать несколько способов заваривания и уметь на базовом уровне оценивать вкус. Не пугайтесь — и то и другое легче, чем научиться кататься на роликах.

Не нужно все запоминать. Пить чай — это не сдавать экзамен. Это — получать удовольствие, которое становится сильнее, когда понимаешь, что происходит в твоей чашке.

**Заварите себе чай — любой и любым способом —
и переворачивайте страницу. Обещаю: после этой книги
вы будете смотреть на него другими глазами.**







ГЛАВА 1

ЗНАКОМИМСЯ С ЧАЕМ



ЧТО ТАКОЕ ЧАЙ

Как бы мы сейчас ни любили тосты с авокадо и как бы старательно ни испытывали память бариста, заказывая латте с дополнительным шотом на овсяном молоке с клубничным кордиалом и пятью граммами тростникового сахара, готов поспорить, почти все из нас начинали свое гастрономическое путешествие с совершенно обычного бутерброда с вареной колбасой и чайного пакетика. Скорее всего, ваши пищевые предпочтения уже переросли уровень бутерброда, хотя признайтесь, это все еще вкусно. С чаем же все сложнее: кто-то про него забыл, что вполне справедливо — есть куда более интересные напитки; кто-то ежедневно ставит на рабочий стол чашку со старым добрым пакетиком; а кто-то (видимо, вы) не только остается поклонником чая, но даже хотел бы освоить чайную культуру, однако его отталкивает противоречивость информации и обилие сортов, в которых приходится разбираться. Ну что же, вы открыли эту книгу, а я, в свою очередь, беру обязательство сделать ваше знакомство с чаем проще. Так что же мы ждем? Давайте разбираться вместе.

Как при подготовке к настоящему путешествию, нам нужно сразу решить, на каком языке мы будем говорить, чтобы в дороге не возникло недопонимания. Поэтому начнем с определений. Итак, мы привыкли называть чаем практически все, что заливается кипятком и не является кофе. Так появились травяной чай, фруктовый чай, гречишный чай и так далее — строго говоря, все это не чаи, нам просто удобно так их называть. Мне очень нравится следующее определение чая:



Чай — это напиток, получаемый путем настаивания специально обработанных листьев *Camellia sinensis*.

Из этого определения следует один очень важный вывод: чай производится только из листьев *Camellia sinensis*. Все, что произведено из другого сырья, конечно, никто не запрещает также называть чаем, но в контексте этой книги мы с вами будем говорить именно о продукте, произведенном из *Camellia sinensis*.

Слово «чай» известно в большинстве языков мира, но произносится оно по-разному: где-то это tea или té, а где-то — chai или çay. Откуда такое разнообразие? Можно найти ответ в истории торговли этим продуктом. Почти все слова, обозначающие чай на разных языках, происходят от одного из двух вариантов произношения китайского иероглифа 茶.

На фуцзяньском диалекте этот иероглиф произносится как tè, и это произношение дало чаю его название в большинстве европейских языков: английском (tea), французском (thé), немецком (tee), итальянском (tè), голландском (thee). Такой вариант названия распространился по миру благодаря голландским торговцам, которые первыми привезли чай в Европу в 1610 году. Торговля с Китаем шла через порт Сямынь (Амой) в провинции Фуцзянь, где был распространен южноминьский диалект, в котором 茶 произносилось как tè или tau,

и именно эту форму заимствовали европейские языки. Таким образом, практически во всех странах, в которые чай попал благодаря морскому пути, слово «чай» происходит от произношения иероглифа как *tê*.

Произношение *chá* распространилось благодаря сухопутным торговым путям, например Великому шелковому пути. Китайские купцы, говорившие на мандаринском и кантонском диалектах, принесли это произношение в Центральную Азию, откуда оно проникло в русский, турецкий (*çay*), арабский (*shāy*), персидский (*chay*), хинди (*chai*).

Однако в этой лингвистической головоломке есть и исключения. Например, в португальском чай известен как *chá*. Хотя, казалось бы, именно португальцы первыми оказались в Японии и у них долгие торговые отношения с Китаем, которые длятся еще с середины XVI века. Однако португальцы торговали напрямую с Китаем через Макао, где был распространен кантонский диалект, следовательно, произношение иероглифа было ближе к *chá*.

Или еще один пример, совершенно выходящий из нашей схемы, — это польское слово *herbata*. Это слово происходит от микса латинского и голландского: *herba thee* (где латинское слово *herba* — «травя», а голландское слово *thee* — «чай»). Дело в том, что в Польше чай долгое время воспринимался не как напиток, а как лекарственное средство. Его продавали в аптеках как экзотическое целебное растение из Китая. Отсюда и такой «травяной» акцент в названии.

И другой важный для продолжения беседы момент. Думаю, всем нам хватало для спокойной жизни двух видов чая — черного и зеленого. Лет десять назад добавился еще маття (матча), но все-таки это тот же зеленый чай, пусть и в необычной форме. Однако как вино не делится исключительно на белое и красное, так и виды чая не ограничиваются черным и зеленым. Сейчас появляются все более изощренные и подробные классификации чая, но нам будет вполне достаточно классической китайской системы разделения на шесть категорий:



Если коротко, то ключевой признак в этой цветовой классификации чая — степень его окисления; исключением является только последний, ферментированный темный чай. В этом месте может возникнуть диссонанс — наверняка многие читатели не раз слышали, что чай ферментируется, ни про какое окисление речи не шло. И действительно: не знаю, как так случилось, но длинное название окислительно-восстановительной реакции вдруг магически превратилось в «ферментацию». Тогда как ферментация — это совершенно иной процесс.

Окисление — короткое название ферментативного окисления (вид окислительно-восстановительных реакций, происходящий в живых организмах и катализируемый ферментами). Если очень упрощенно (и для нас этого будет достаточно), это процесс реакции кислорода с ферментами, то есть белками, которые находятся в чайном листе. В зависимости от того, какой вид чая нужно получить, технолог может остановить окисление в необходимый момент, для чего чайный лист нагревают. Именно степень окисления определяет характерный вкус и вид чая. И именно этот секрет долго не могли разгадать европейцы, полагая, что для красного чая используется особенный, секретный вид чайного куста.

Что касается ферментации, то она обычно происходит уже после производства чая. Это микробиологический процесс, который совершается благодаря микроорганизмам, выделяющим ферменты для переработки сырья, например сахаров, в результате чего продукт меняет свои вкусо-ароматические свойства. Самые яркие примеры ферментации — это, конечно, виноделие и вызревание сыров. И возвращаясь к нашей теме: темный чай является категорией именно ферментированного чая.

Но закончим лирическое отступление и продолжим рассматривать классификацию чая. Нам нужно разобраться с двумя названиями, которые могут еще больше запутать, вместо того чтобы все прояснить. Вы обратили внимание, что в нашей классификации куда-то потерялся черный чай? На самом деле он там есть, но называется красным. Так как для дальнейшего погружения в чайную премудрость за основу мы берем китайскую классификацию, то, соблюдая точность исходных данных, будем придерживаться этой цветовой градации. От «черного чая» придется отказаться — это исключительно европейское название, которое, скорее всего, появилось из-за цвета чайных листьев, тогда как китайская традиция опирается преимущественно на цвет настоя.

И второй термин, который может вызвать вопросы, — темный чай. В последнее время это обозначение часто можно встретить в уважаемых чайных магазинах. Также встречается другой вариант названия темного чая — Хэй Ча. Итак, я уже немного рассказал выше о темном чае. И вы можете предположить, что речь определенно идет о знаменитом, воспетом многими рэперами пуэре. Однако не все так просто. Пуэр относится к категории географически защищенных продуктов*. Подобно тому как шампанское может изготавливаться только в регионе Шампань во Франции, лишь

* В 2003 году Китайская Народная Республика официально признала пуэр (普洱茶) как продукт с защищенным географическим указанием (GI — Geographical Indication). В 2008 году Государственное управление интеллектуальной собственности Китая утвердило технический регламент, который закрепил:

- происхождение листа: только Юньнань;
- сырье: только крупнолистный сорт *Camellia sinensis* var. *Assamica*;
- технологию: либо Шен пуэр, либо пуэр ускоренной ферментации, то есть Шу пуэр. 国家质量监督检验检疫总局 (AQSIQ): [Постановление о географическом указании для пуэра, 2008].

чай, произведенный в определенных районах провинции Юньнань, может официально называться пуэром. Территория охватывает в основном регион Пуэр, но также включает другие части Юньнани, такие как Сишунбаньна, Линьцан, Баошань и др. Таким образом, пуэр — это лишь один из сортов темного чая. Хотя, справедливости ради, в последнее время в некоторых классификациях его выделяют в отдельную группу.

Кажется, мы разобрали все важные для начала нашего путешествия термины. Передохните, заварите себе чашку чая — неважно какого. Главное, чтобы вы получили удовольствие. В следующей главе мы более обстоятельно разберем, о каком таком растении *Camellia sinensis* шла речь. И узнаем, можно ли его выращивать дома на подоконнике.

ПРАКТИКА

КАК ЧИТАТЬ ЭТИКЕТКУ ЧАЯ В МАГАЗИНЕ

Обратите внимание на чайную этикетку в магазине:

- на качественном чае всегда указан хотя бы регион производства, а не только страна;
- если на упаковке написано просто «чай черный/зеленый» без уточнения сорта — скорее всего, это смесь разных сортов базового качества.

ДОМАШНИЙ ЭКСПЕРИМЕНТ

Если у вас есть пакетики черного и зеленого чаев, попробуйте заварить их одинаковым количеством воды одинаковой температуры и поставить рядом в прозрачных чашках.

Обратите внимание на следующее:

- разницу в цвете настоя;
- скорость, с которой настой окрашивается;
- аромат (насколько он интенсивный и как быстро проявляется).

Эксперимент наглядно продемонстрирует, как степень окисления влияет на свойства чая, о которых мы говорили в этой главе.

ЛАЙФХАК

Чтобы легче запомнить основные категории чая по степени окисления, проведите аналогию с яблоком.

- Белый чай — только что разрезанное яблоко (минимальное окисление).
 - Зеленый чай — яблоко, которое полежало 10–15 минут.
 - Улун — яблоко с заметным потемнением (среднее окисление).
 - Красный чай — сильно потемневшее яблоко (сильное окисление).
 - Желтый чай — слегка томленное яблоко (легкое окисление с особой обработкой).
 - Темный чай — яблоко, которое полежало настолько долго, что над ним успели поработать микроорганизмы (вспомните падалицу в дачном саду).
-

ВИДЫ *CAMELLIA SINENSIS*

РАЗНОВИДНОСТИ ЧАЙНОГО РАСТЕНИЯ

Итак, мы уже знаем, что в классификации по степени окисления есть шесть видов чая и у каждого вида свои вкусовые характеристики. Мы также знаем, что весь чай делается из одного растения: *Camellia sinensis*. Пришло время перейти на следующий уровень и разобраться, что же это за уникальное растение, а также познакомиться с термином «разновидность» (*varietas*). Обещаю, мы не будем копать слишком глубоко — это же не диссертация по ботанике или генетике, — нам важно только получить основные знания, чтобы понимать, что мы пьем и почему нам это нравится.

Казалось бы, почему вместо *Camellia sinensis* не использовать простое и понятное «чайное дерево»? Но и здесь нас подстерегает ловушка. Чайное дерево, или по-научному Мелалеука (от лат. *Melaleuca*), принадлежит к роду тропических деревьев семейства Миртовые. Из некоторых его видов добывают эфирное масло, которое нам известно как масло чайного дерева. Однако это растение ближе к эвкалипту и не имеет вообще ничего общего с чаем. За такой беспорядок с названиями мы должны благодарить всем известного путешественника капитана Джеймса Кука, который, исследуя берега Австралии, перепутал растения, но его нейминг так и прижился. Однако для обозначения *Camellia sinensis* часто используют выражение «чайный куст», что не вполне корректно, но уместно. В контексте данной книги это последнее упоминание Миртовых, поэтому я позволю себе также употреблять термин «чайное дерево» и буду подразумевать под ним дерево *Camellia sinensis*.

ЗНАКОМСТВО С ЧАЙНЫМ РАСТЕНИЕМ

Camellia sinensis — это растение с довольно крупными белыми цветами, похожими на декоративные камелии, которые можно встретить в садах по всему миру. Считается, что родина камелии — это довольно большой регион у подножия Гималаев, который включает Юго-Западный Китай, Северо-Восточную Индию, Мьянму и Лаос.

Если чай предоставлен сам себе, то он может вырастать до 20–30 метров высотой, и как-то язык не поворачивается назвать его чайным кустом. Это вечнозеленое растение может прожить долгую и счастливую жизнь. Есть некоторые деревья, которые находятся под охраной правительства Китая, чей возраст насчитывает сотни и даже тысячи лет. Например, чайное дерево по имени Цзиньсю, расположенное в деревне Сянчжуцзин в уезде Фэнцин, Юньнань, признано самым древним чайным деревом в мире. Возраст этого чайного патриарха, если верить китайским ученым, более 3200 лет.

В дикой среде вид растения *Camellia sinensis* благодаря естественным мутациям, которые происходят, например, для приспособления к климатическим условиям, накапливает генетические отличия. Так у вида появляются разновидности (*varietas*). Генеалогию растений можно определить на молекулярном и даже генетическом уровне. Определенный тип чая может быть произведен из любой разновидности, потому что тип определяется способом производства, а не генетикой растения. Однако разновидность растения определяет вкусо-ароматические свойства. Поэтому нам важно разобраться в непростых семейных отношениях этого растения.

Уверен, многие из вас встречались как минимум с двумя разновидностями: *Camellia sinensis* var. *assamica* и *Camellia sinensis* var. *sinensis*. Как правило, для упрощения жизни, когда упоминают «синенсис» или «ассамику», подразумевают эти две разновидности, а не вид вообще. В реальности разновидностей больше, все чаще можно встретить чай из *Camellia taliensis*, *Camellia sinensis* var. *dehungensis* и другие, но пока мы сосредоточимся всего на двух основных.

CAMELLIA SINENSIS VAR. SINENSIS

Sinensis — латинское слово, означающее «китайский» (*Sinae* — латинское название Китая). Таким образом, *Camellia sinensis* дословно переводится как «камелия из Китая».

В естественных условиях дерево *Camellia sinensis* var. *sinensis* может вырастать до 6–8 метров. Еще одним признаком этой разновидности является относительно небольшой размер листьев — 5–10 сантиметров.

Это очень выносливое растение, которое хорошо переносит холод и засуху. Мало того, *Camellia sinensis* var. *sinensis* буквально подтверждает выражение «художник должен быть голодным» — именно стрессовые условия помогают ему синтезировать богатый вкусо-ароматический букет. Представьте себе высокогорье: ночи там прохладнее, солнечные лучи менее интенсивны из-за облаков, которые часто окутывают горные склоны. В таких условиях чайный куст растет медленнее и синтезирует больше ароматических соединений. Поэтому *sinensis* часто выращивают на больших высотах, особенно в Китае и Японии.

CAMELLIA SINENSIS VAR. ASSAMICA

Куст *assamica* был открыт шотландским майором Робертом Брюсом в индийском регионе Ассам в середине XIX века.

Название вовсе не означает, что дерево растет только в Ассаме. Судя по всему, *assamica* является прародителем всех разновидностей *Camellia sinensis*. Исследования ДНК показывают, что *Camellia sinensis* var. *assamica* обладает большим генетическим разнообразием, особенно в районах Юньнани, Ассама, Северной Мьянмы и Лаоса.

В Китае эту разновидность также называют Да Е, то есть «большой лист». Название говорит само за себя, поскольку у *assamica* крупные листья, обычно 10–20 сантиметров. В дикой природе некоторые деревья *assamica* могут вырастать до 30 метров. Эта разновидность отлично приспособилась к тропическому климату, она хорошо себя чувствует на равнинах и прекрасно переносит обильные осадки.