

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

# ЧАЙ

ЕГО ТИПЫ, СВОЙСТВА,  
УПОТРЕБЛЕНИЕ

ХЛЕБ\*СОЛЬ®

Москва

# СОДЕРЖАНИЕ

Вместо предисловия	
ЧАЙ. ЕГО ТИПЫ, СВОЙСТВА, УПОТРЕБЛЕНИЕ.....	4
Глава 1. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И ЗНАЧЕНИЕ СЛОВА «ЧАЙ» .....	7
Глава 2. ЧАЙ КАК РАСТЕНИЕ .....	9
Родина чая и чайный род.....	9
Как растет чайный куст.....	11
Глава 3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ ЧАЙНОГО РАСТЕНИЯ .....	14
Глава 4. СУХОЙ, ИЛИ ГОТОВЫЙ, ЧАЙ.....	17
Переворот в технологии, существовавшей веками .....	17
Типы, разновидности и сорта чаев .....	20
Байховые чаи .....	29
Прессованные чаи.....	62
Экстрагированные — быстрорастворимые чаи.....	70
Квашеный чай.....	73
Глава 5. СОСТАВ И СВОЙСТВА ЧАЯ .....	75
Химический состав.....	75
Витамины чая.....	88
Глава 6. ЧАЙ И ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА.....	90
Глава 7. ЧАЙ КАК НАПИТОК .....	105
«Чайные» и «кофейные» зоны .....	105
Пьют чай все, умеют пить немногие.....	115
Глава 8. ЗАВАРИВАНИЕ .....	118
Секрет заваривания.....	118
О кондиции чая и его сохранности .....	119
Вода для чая.....	125
Посуда для чая.....	134
Время и место чаепития .....	138
Порядок заваривания.....	139
Режим заваривания.....	144
Нормы заварки .....	149

Глава 9. ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЧАЯ .....	153
Глава 10. ТЕСТИРОВАНИЕ ЧАЯ.....	163
Глава 11. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ЧАЯ.....	168
Глава 12. НАЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЙНОГО НАПИТКА .....	178
Китайские способы .....	179
Тибетский способ.....	182
Монгольский способ и его варианты .....	183
Туркменский способ.....	185
Узбекский способ.....	186
Японский способ.....	187
Английский способ .....	189
Индийский способ.....	190
Иранский способ .....	191
Способ заваривания грузинского чая .....	192
Способ заваривания турецкого чая.....	194
Урянхайско-забайкальский способ .....	195
Латиноамериканский, или кубинский, способ .....	197
Глава 13. С ЧЕМ И КАК НАДО ПИТЬ ЧАЙ.....	198
Чай и сахар.....	200
Чай и мука, чай и крупа.....	201
Чай и молоко .....	203
Чай и фрукты.....	206
Чай и лимон.....	206
Чай и пряности .....	210
Глава 14. НАПИТКИ, СОЗДАНЫЕ НА ОСНОВЕ ЧАЯ.....	213
Кастэрд. «Яичный чай».....	213
Грог .....	214
Чайный кисель .....	215
Глава 15. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАЯ НЕ В КАЧЕСТВЕ НАПИТКА .....	216
СЛОВНИК ДЛЯ УКАЗАТЕЛЕЙ .....	220
Именной .....	220
Предметный .....	221

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ

# ЧАЙ. ЕГО ТИПЫ, СВОЙСТВА, УПОТРЕБЛЕНИЕ

---

НАЧИНАЕМ НАШ РАССКАЗ О ЧАЕ, О ТОМ,  
ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ЭТОТ ПРОДУКТ  
И ПРИГОТОВЛЯЕМЫЙ ИЗ НЕГО НАПИТОК.  
И ГЛАВНОЕ, О ТОМ, КАК НАДО ПРАВИЛЬНО  
УПОТРЕБЛЯТЬ ЕГО.

Чай — пока самый распространенный напиток на земном шаре. По общим подсчетам он является основным для двух миллиардов человек на земле.

Чай — один из самых древнейших напитков, употребление которого неразрывно связано с национальной культурой, хозяйством и историческими традициями многих народов.

Но чай — не просто напиток в ряду других напитков. Для некоторых народов и народностей, в том числе и в нашей стране, он является продуктом первой необходимости. Есть народы, которые буквально живут чаем, ценят его наравне с хлебом как жизненно важный, ничем не заменимый продукт. Только в нашей стране эти народы в общей сложности составляют 25 млн человек.

Вот почему надо заботиться о том, чтобы потребление чая приносило максимум пользы, чтобы оно основывалось не только на привычках и традициях,

---

но и прежде всего на знаниях, на современных научных представлениях о продукте. Более чем за 5000 лет существования культуры чая о нем написано огромное число книг, статей, исследований. Чай изучали и по сей день продолжают изучать как растение, требующее специфических условий произрастания; как пищевое сырье, требующее сложной, разнообразной и тщательной обработки; как готовый продукт питания, требующий особых условий хранения и транспортировки. Выращиванием, изготовлением чая и торговлей им заняты сотни тысяч людей на земле.

Казалось бы, о чае сейчас известно все. И тем не менее весьма редко в литературе о чае можно найти сведения о том, как правильно приготовить чайный напиток, и тем более о том, как его пить. Иной скажет, что это дело несложное: взял кипятку и заварил «чаек», на это умения не надо. Это глубочайшее, невежественнейшее заблуждение!

Так создается парадокс: зная, как вырастить и изготовить хороший чай, мы не придаем значения тому, как его употреблять. Между тем неправильным, неумелым или небрежным завариванием можно испортить самый наилучший сорт чая и тем самым не только свести на нет все усилия по созданию полезного продукта, но и изменить характер воздействия чая на наш организм. Как и некоторые другие продукты, чай обладает различной способностью воздействия. Все зависит от того, как его применять.

Насколько важно уметь правильно заваривать чай, видно хотя бы из того, что даже из чая невысокого сорта при правильном заваривании и тщательном обращении с ним можно получить приятный и полезный напиток.

Правильное заваривание чая способно дать нам максимум пользы и наслаждения от чайного напитка.

Иными словами, зная свойства чая как продукта питания, мы можем употреблять его с наибольшим эффектом. Действительно, многие ли пьют чай правильно? И получают от этого напитка подлинное удовольствие? Знаете ли вы, какую пользу и в каких случаях приносит нам чай? Когда, какое количество и какие сорта, виды, типы чая рационально употреблять и почему?

Едва ли каждый сможет ответить на эти вопросы. Автор этой книги поставил перед собой задачу дать возможно более широкую информацию о чае. За четверть века, прошедшие со времени первого издания книги о чае, число его любителей, почитателей и подлинных ценителей в нашей стране значительно увеличилось. Но одновременно появились и новые поколения, абсолютно невежественные в чайном вопросе. С учетом этого обстоятельства в настоящем издании более подробно изложены разделы о сортах чая, об истории употребления напитка и, главное, о способах его применения, причем в настоящем издании впервые введена информация, предупреждающая о фальсификации чаев в современной чаеоторговле и о способах распознавания фальсифицированного и низкокачественного чая.

## ГЛАВА 1

# ПРОИСХОЖДЕНИЕ И ЗНАЧЕНИЕ СЛОВА «ЧАЙ»

---

ОТКУДА ВОЗНИКЛО ЭТО СЛОВО И ЧТО ОНО  
ОЗНАЧАЕТ ДЛЯ НАС? ПОД СЛОВОМ «ЧАЙ»  
МЫ ОБЫЧНО ПОДРАЗУМЕВАЕМ И НАПИТОК  
(чашку чая), И СУХОЙ ЧАЙ (пачку или цыбик  
чая), И САМО ЧАЙНОЕ РАСТЕНИЕ (куст чая).

В Китае чай имеет сотни названий, в зависимости от района произрастания, типа или сорта («шуйсен», «юнь-нань», «шаоцун», «улун», «лунци», «тунчи», «байча», «чендянча», «чича», «точа», «хуача» и т.д.). Но самое употребительное наименование, обобщающее и чаще всего присутствующее в сложных составных названиях сортов, — это «ча», что значит «молодой листочек». В разных провинциях по-разному произносят это слово, оно слышится то как «ч'ха» и «цха», то как «чья» или «тъа». При этом собранные с чайных кустов зеленые листья до того, как они пройдут фабричную обработку, называются «ч'а», готовый сухой черный чай — «у-ча» и напиток из него — «ч'а-и». Но иероглиф для обозначения чая на всем пространстве Китая одинаковый. Это один из самых древних иероглифов, созданный в V веке, когда возник сам термин, само слово «чай».

Все другие народы мира заимствовали свои наименования чая у китайцев. Конечно, они слегка исказили китайское название, так как по-своему слышали и про-

---

износили его. Кроме того, имело значение и то, из какой части Китая поступал чай в ту или иную страну.

В Россию чаи поступали испокон веков из Северного Китая — либо из Ханькоу, либо через Ханькоу, и поэтому русское слово «чай» ближе всего к северокитайскому, столичному, или так называемому мандаринскому произношению. От русских это название восприняло большинство народов нашей страны и такие славянские народы, как болгары, чехи, сербы.

Португальцы, которые первыми из западноевропейцев познакомились с чаем и стали вывозить его с юга Китая, из Кантона, находившегося на положении одной из столиц, называют чай «чаа» — также согласно мандаринскому произношению.

У народов Индии, Пакистана и Бангладеш, куда чаепитие проникло из Западного Китая, чай называется «чхай» или «джай».

В Средней Азии, где прежде чай называли «ха», ныне общеупотребительным стало «чай» или «чой». Монголы, познакомившиеся с чаем через Тибет, называют его «цай»; калмыки, узнавшие о чае от монголов, говорят «ця»; а арабы, покупавшие чай в Синьцзяне, — «шай».

Японцы и корейцы, соседствующие с Восточным Китаем, слово «чай» произносят как «тѳа». Отсюда и пошло наименование чая у большинства европейских народов, впервые познакомившихся с чаем либо через Юго-Восточный Китай, либо через Японию и вывозивших его из Амоя, отчего именно амойское произношение — «тѳа» или «теа» — было положено в конце XVIII века в основу ботанического латинского названия чая (*Thea*), и это слово стало произноситься англичанами как «ти», а французами, итальянцами, испанцами, румынами, голландцами, немцами, шведами, датчанами, норвежцами как «тэ».

## ГЛАВА 2

# ЧАЙ КАК РАСТЕНИЕ

---

КИТАЙЦЫ НЕ ТОЛЬКО ПОДАРИЛИ МИРУ  
НАЗВАНИЕ ЧАЯ И НАУЧИЛИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВО  
УПОТРЕБЛЯТЬ ЧАЙ КАК НАПИТОК,  
НО И ОТКРЫЛИ САМО ЧАЙНОЕ РАСТЕНИЕ —  
ЧАЙНЫЙ КУСТ, ВПЕРВЫЕ УПОМЯНУВ О НЕМ  
ПОЧТИ 4700 ЛЕТ ТОМУ НАЗАД.

## РОДИНА ЧАЯ И ЧАЙНЫЙ РОД

---

Впоследствии была создана легенда о том, что это растение выросло из брошенных на землю век одного китайского святого, который отрезал их после того, как заснул во время молитвы, и, разгневанный на самого себя, захотел, чтобы у него никогда не слипались глаза. До сих пор в китайском и японском языках для обозначения век и чая употребляется один и тот же иероглиф.

И древнейшее упоминание о чайном растении, и созданная позднее легенда, относящаяся к первым векам нашей эры, когда из чайных листьев впервые стали готовить бодрящий, прогоняющий сон напиток, употребляемый вначале исключительно при религиозных бдениях, свидетельствовали о том, что родиной чайного растения мог быть только Китай. Так и считалось до тех пор, пока в 1825 году в горных джунглях Северо-Восточной Индии (Ассаме), Бирмы, Вьетнама и Лаоса не были

---

обнаружены целые рощи дикорастущих чайных деревьев. Такие же заросли дикого чая были найдены и на южных склонах Гималаев, на юго-восточной окраине Тибетского нагорья, там, где берут свое начало великие реки Азии: Янцзы, Брахмапутра, Меконг, Салуин, Иравади. Мнения ученых разделились: одни продолжали считать родиной чая Китай, другие приводили доводы в пользу предгорной области Гималаев. Только сравнительно недавно было установлено, что найденные в Индии и странах Индокитая заросли дикого чая являются не первобытным чайным лесом, а остатками одичавших деревьев, напоминающими нам о древнейшей цивилизации в этих местах подобно тому, как руины древних храмов повествуют об истории создавшего их народа. Но если мертвые камни способны в таких случаях говорить, то живые деревья не могут сказать, были ли они всегда дикими или одичали в течение веков.

Вот почему вопрос о родине чая до наших дней оставался спорным.

По современной международной ботанической номенклатуре (К. Линнея — О. Кунце), чайное растение имеет один вид, называемый *Camellia sinensis*, т.е. китайская камелия. Этот вид имеет три расы (или разновидности) — китайскую, ассамскую и камбоджийскую, которые до такой степени диссимилировались, т.е. стали не похожими одна на другую, что некоторые ботаники склонны считать их подвидами *Camellia sinensis*. Гибриды и вариации этих подвидов (или разновидностей) весьма многочисленны и зависят от района произрастания и степени воздействия на них человека.

В результате селекции ученые-чаеводы вывели внутри каждой разновидности или ее вариаций соответствующие агротипы, или, как их теперь принято называть, клоны чая, отвечающие особым климатическим и почвенным условиям какого-либо узкого географического района. Таковы, например, клоны чая,

выведенные в Грузии К.Е. Бахтадзе, — грузинский № 1, грузинский № 2, зимостойкие № 3–12, высокоурожайный клон «Колхида», обладающий повышенным содержанием фенольных соединений и других ценных веществ. Все они — младшие родственники одной большой семьи вида чаев, или китайских камелий.

Научно обоснованное решение вопроса о родине и виде чая имеет большое практическое значение: оно дает ученым ясное представление о той исходной точке, от которой следует вести отсчет при выведении культурных сортов чая; оно знакомит нас с биологией и биохимией чая, с его поразительной изменчивостью (под влиянием внешней среды) и удивительной приспособляемостью.

---

## КАК РАСТЕТ ЧАЙНЫЙ КУСТ

---

Люди давно обратили внимание на чрезвычайную выносливость чайного растения и его относительную неприхотливость. Чайный куст может расти на скудных, даже почти каменистых почвах, на скалах, чуть припорошенных слоем земли. Чай выносит разнообразные климатические условия: и атмосферу «парной бани», и тропическую жару, и снежный покров, и морозы до минус 20 °С, и пятимесячную зиму<sup>1</sup>. Чай не подвержен «эпидемическим» заболеваниям, которые так опасны для других тропических и субтропических культур и которые опустошают полностью плантации кофе, винограда и т.п. Чай, наконец, не изнежен, он являет собой в этом отношении полную противоположность дереву какао (оно заболевает от любого температурного колебания или случайного по-

---

<sup>1</sup> Выведенный К.Е. Бахтадзе агросорт чая «Грузинский селекционный № 8» выдерживает морозы до минус 25 °С.

---

вреждения, и землю вокруг него надо буквально перетирать руками, пока она не обратится в пух). Помимо всего этого, чайный куст исключительно долговечен — он может жить и плодоносить сто и более лет<sup>1</sup>.

Правда, от биологического срока жизни чая надо отличать хозяйственный срок. Практика показала, что по истечении определенного времени чайный куст снижает количество и отчасти качество своей «продукции» — листьев. Поэтому считается, что экономически выгодно держать чайный куст в долинах по 40–50 лет, а на склонах — по 60–70 лет. Это и есть хозяйственный срок жизни чая.

Интересно, что обработка земли вокруг чайного куста и внесение минеральных удобрений не являются благоприятными для него. Разумеется, внесение минеральных удобрений в комбинации с другими агротехническими мероприятиями поднимает урожайность чая, т.е. содействует увеличению массы чайного листа, но вместе с тем вызывает понижение его ароматичности, плотности и других показателей качества. В Индии, например, почву на чайных плантациях даже не рыхлят. Чайный куст с благодарностью откликается на такой вид ухода, при котором не допускается вмешательство в его естественную жизнь и в то же время значительно улучшаются внешние условия его произрастания. Примером такого ухода может быть затенение плантаций с помощью посадок рядом с чаем особых деревьев-затенителей — альбиции и дальбергии.

---

<sup>1</sup> Чайный куст можно культивировать и в комнатных условиях. К сожалению, в нашей стране как комнатное растение он слабо распространен, хотя обладает для этого несомненными преимуществами (долгая жизнь, медленный рост, нетребовательность к прямой солнечной радиации и свету, приятный внешний вид — сочная, вечнозеленая листва, обильное цветение, нежный аромат). Разводится чайный куст черенками, отводками (в Индии, например, с одного куста получают от 600 до 1500 черенков в год), у нас — главным образом семенами.

Эти бобовые деревья одновременно насыщают почву азотом и удобряют ее. Кроме того, их корневая система, располагаясь совсем в другом почвенном слое, глубоко под корневой системой чайных кустов, не только не мешает им, но и как бы поддерживает их, питает и даже задерживает для них воду, которую в засушливые периоды чайный куст может использовать как резервную. Деревья-затенители выполняют и другие функции: они защищают чай от ветра, от палящего солнца, под их кроной создается особый микроклимат парника, в период проливных тропических дождей они осторожно распыляют воду над чайными кустами и, наконец, предохраняют чайный куст от пыли, обволакивают его приятным запахом своих цветов, листы и даже древесины. Неудивительно, что деревья-затенители способны увеличить урожайность чайных кустов в 2–3 раза.

Еще более, чем количество, изменяется качество чайного листа по мере смены внешних условий (погоды, влажности, освещенности и т.д.). Вот почему даже при неизменных урожаях по количественным показателям качество чая каждый год и даже по несколько раз в сезон может меняться и меняться. Следовательно, качество чая можно регулировать, улучшая его.

Чтобы удобнее было собирать флешы, чайный куст подрезают, не давая ему расти выше определенных размеров (не выше 80 см)<sup>1</sup>, и формируют, т.е. придают определенную форму — горизонтальную, или столбовидную (в Индии, Шри-Ланке и других странах), и полуовальную, шарообразную, кустовидную в Грузии и Азербайджане. Обычная, или легкая, подрезка чайного куста производится ежегодно, но, кроме того, через каждые 20–25 лет делают так называемую тяжелую подрезку, как бы омолаживая кусты.

<sup>1</sup> В Грузии свободно растущий куст достигает высоты 3 м.

# ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ ЧАЙНОГО РАСТЕНИЯ

---

Если в Китае чай был введен в культуру около 350 года, то в Японию он проник (как растение) спустя почти половину тысячелетия — в 805 или 810 году; примерно в то же самое время, в 828 году, в Корею.

Пауза длилась целое тысячелетие, а затем последовало бурное проникновение не только в азиатские, но и в европейские страны<sup>1</sup>.

Высшие, лучшие чаи дают лишь крайне небольшие по территории «точечки» внутри чаепроизводящих «пятен». Как правило, они представляют собой высокогорные плантации, расположенные выше 1500–1800 м над уровнем моря. В Китае это — Юньнань и Фуцзянь, в Японии — Удзи (префектура Киото), в Индии — Дарджилинг (Западная Бенгалия), Нилгирис (штат Мадрас) и отчасти Казиранга (Верхний Ассам), в Шри-Ланке — высокогорные плантации в южной части острова Цейлон.

Несмотря на то что в Российской империи практически не существовало территорий, пригодных для возделывания чая, стремление вырастить «русский чай» появилось уже в XVIII веке, а в середине XIX века оно было реализовано, и затем на протяжении XX века

---

<sup>1</sup> Попытка завезти чай в Северную Америку в 1800 г. и акклиматизировать его в Южной Каролине и Калифорнии не получила дальнейшего развития.

---

чаеводство получило такое развитие в СССР при постоянной государственной поддержке, что в конце концов заняло видное место в мире — в одном ряду с крупнейшими чаепроизводящими странами земного шара. Это была поистине фантазия, превращенная в быль, и забывать эту страничку русской истории и настойчивости нельзя.

Толчком к серьезному и более настойчивому развитию чаеводства в Грузии послужила случайность, инициатива исходила не от местных жителей. Во время Крымской войны в 1854 году близ г. Потти потерпело аварию английское военное судно, и его экипаж попал в русский плен. Один из офицеров этого судна Джекоб Макнамарра женился на грузинской дворянке и остался в Грузии. Но как истый шотландец, он не мог жить без чая. Ему-то и пришла мысль разводить чай в Грузии.

К концу XIX — началу XX века относятся также попытки отдельных селекционеров-энтузиастов продвинуть культуру чая севернее, за пределы Грузии и в другие субтропические точки России. Так, в 1896 году М.О. Новоселов впервые посадил чайный куст в Азербайджане, в Ленкоранском районе, где к 1900 году были заложены уже небольшие опытные участки. Почти в то же самое время другой энтузиаст — крестьянин Кошман — акклиматизировал чайный куст в Солох-Ауле, в 60 км к северу от Сочи, на территории нынешнего Краснодарского края. Это был уже в полном смысле слова русский чай, т.е. формально произрастающий на территории России.

Перелом наступил с середины 20-х годов, когда была принята государственная программа развития чайного дела в нашей стране.

В годы советской власти примерно от четверти до трети потребляемого в России чая импортировали из

Индии, Шри-Ланки, Вьетнама, Кении, Танзании, в то время как до 1917 года Россия удовлетворяла потребности своего населения на 100% за счет импортных чаев.

В 50–70-х годах СССР превратился в чаеэкспортирующую страну.

В результате политических и экономических изменений, происшедших в 1989–1992 годах в СССР и в Восточной Европе, Россия оказалась вычеркнутой из числа чаепроизводящих стран мира и превратилась в полностью зависимую от импорта чая страну, вынужденную расходовать на чай немалую часть своего бюджета и валютных запасов, что неизбежно ведет к сокращению потребления чая населением страны.

## ГЛАВА 4

# СУХОЙ, ИЛИ ГОТОВЫЙ, ЧАЙ

---

ДО СИХ ПОР МЫ ГОВОРИЛИ О ЧАЕ КАК РАСТЕНИИ. НО ЧТОБЫ ИЗ СОБРАННЫХ НА ПЛАНТАЦИИ ФЛЕШЕЙ ПРЕВРАТИТЬСЯ В ЗНАКОМЫЙ НАМ ГОТОВЫЙ СУХОЙ ЧАЙ, ЗЕЛЕНЬЙ ЧАЙНЫЙ ЛИСТ ДОЛЖЕН ПРОЙТИ НЕМАЛЫЙ ПУТЬ ФАБРИЧНОЙ ОБРАБОТКИ.

## ПЕРЕВОРОТ В ТЕХНОЛОГИИ, СУЩЕСТВОВАВШЕЙ ВЕКАМИ

---

Создавая промышленные марки чая, мы все в большей степени опираемся на науку. Вот почему роль ученых-биохимиков в современном производстве чая все более возрастает. Отсюда понятно, почему исследовательские работы по биохимии чая и чайного производства за последние годы достигли высокого уровня и привели к обновлению представлений о чае и тем самым к обновлению способов его производства.

Чтобы представить себе, какое значение имеет технология и ее изменения для создания разнообразных чаев, следует иметь в виду одно важное обстоятельство: **из одного и того же исходного материала, из одного и того же свежесобранного зеленого чайного листа на чайной фабрике можно получить различные типы готового чая — черный, зеленый, красный и желтый;**

---

**рассыпной, прессованный или быстрорастворимый. Все будет зависеть лишь от того, каким операциям, какому технологическому процессу будет подвергнут на фабрике один и тот же чайный лист.**

Главное, к чему стремится современная технология, — предельно точно и строго научно определить, что и как влияет на качество готового сухого чая, на образование его аромата и вкуса, на сохранение в нем полезных для человека веществ, на стойкость чая при хранении. В каждой стране и для каждого типа чая эти проблемы решаются по-разному. И все это в конечном счете отражается на характере и качестве поступающих в торговлю чаев.

В общих чертах технологический процесс производства чая на современном механизированном предприятии сводится к следующим операциям: завяливанию, скручиванию, ферментации, сушке и сортировке.

На фабриках в России — Адлерской и Майкопской — завяливание производится искусственным способом, а за рубежом (например, в Индии и Шри-Ланке) — естественным. В то время как в Индии завяливание длится от 18 до 22 часов, у нас тот же процесс продолжается 6–8 часов (а в новом завялочном агрегате всего 3–4). Ясно, что подобная спешка не слишком способствует улучшению качества чая. Он вначале недозавяливается, а затем от этого плохо скручивается.

**СКРУЧИВАНИЕ** происходит в особых машинах — ролерах, сжимающих ткань чайного листа. Смысл этой операции в том, чтобы разрушить структуру ткани листа на уровне молекулы (!), не раздавив чайники внешне. Именно вследствие этого «высвобождается» аромат. **Вот почему при покупке чая следует отдавать предпочтение туго скрученным чайкам, а не плоскому, сеченому чаю.**

Затем следует процесс **ФЕРМЕНТАЦИИ** — один из основных в производстве черного чая. Именно во время ферментации образуются специфические вкус и аромат, свойственные черным чаям. Обычно фер-

ментация происходит без вмешательства машин и человека, который должен лишь следить за процессом, чтобы определить, когда наступит кульминационная точка, т.е. когда чайный лист достигнет наивысшей стадии развития вкуса и аромата, после чего процесс ферментации обрывают, не позволяя чаю «перезреть».

Следующий процесс, СУШКА, происходит в специальных чаесушильных машинах при температуре 92–95 °С, причем температура самого чая-полуфабриката достигает 70–75 °С. Основная цель сушки — довести влажность чая до нормальной. У нас стандартом влажности считалось 6–7,5%, за рубежом — обычно 3–5%, а у некоторых фирм даже 2% («Липтон», Англия). В Индии сушку производят однократно, и этого вполне достаточно в условиях жаркого климата, когда температура воздуха в цехе сама по себе доходит до 40 °С. В большинстве же стран сушка двукратная — для гарантии и перестраховки. В Грузии также в 70-х годах стали производить однократную сушку, якобы «по-индийски», но это привело лишь к тому, что большие партии чая спустя пару месяцев прели и гнили.

Заключительным процессом производства чая является сортировка сухого чая-полуфабриката, т.е. подбор с помощью различных номеров сит (сортировочных машин) однородных по размерам и форме чаинок. Получаемые таким образом промышленные марки чая-полуфабриката отправляются на чаеразвесочные предприятия, где из них приготавливают торговые сорта чая путем составления смесей различных марок полуфабриката, а также фасуют эти сорта.

В целом ряде стран (Китай, Япония, Англия) после окончательной сушки чай иногда ароматизируют, т.е. добавляют к нему ароматические вещества, которые либо придают чаю совершенно новый аромат, либо усиливают, восстанавливают аромат, утраченный чаем в процессе фабричной обработки.

## ТИПЫ, РАЗНОВИДНОСТИ И СОРТА ЧАЕВ

---

Большинство потребителей привыкло различать чай в основном по району произрастания: индийский, пейлонский, грузинский, краснодарский и т.д., считая географический признак главным для того или иного сорта чая. Многие думают, что в каждом из этих географических районов растет ботанически иной, особый вид чайного куста. Такое мнение ошибочно. *Единственный в ботаническом отношении вид чайного растения в трех своих разновидностях способен при различной фабричной обработке давать все то громадное разнообразие готовых чаев, которое теперь знает человечество, — тысячи торговых сортов.*

Все многообразие чаев делится, как сказано выше, на четыре основных типа: черный, зеленый, красный и желтый. Такое деление отнюдь не обусловлено чисто внешним видом, различной окраской чаев как в сухом виде, так и особенно в настое. Цвет является лишь внешним отражением различий в биохимических процессах обработки чайного листа, что в конечном счете оказывает влияние на химический состав и основные вкусовые и ароматические признаки каждого типа чая.

Если при производстве черных чаев чайный лист проходит такие стадии обработки, как завяливание, скручивание, ферментация и сушка (или укороченная ферментация плюс термическая обработка), то при производстве зеленого чая две стадии — завяливание и ферментация — исключены. При этом специально стремятся к тому, чтобы избежать какой-нибудь случайной или попутной ферментации во время других стадий обработки. Таким образом, черный (ферментированный) и зеленый

---