

ОТ АВТОРА	6
ПРОЛОГ	8
I. ПРЕДЫСТОРИЯ	10
II. ЧАЙ	38
III. ГЕОГРАФИЯ	66
IV. КУЛЬТУРА	140
V. УТВАРЬ	178
VI. УГОЩЕНИЯ	208
ЭПИЛОГ	247
ИСТОЧНИКИ И ЛИТЕРАТУРА	252
БЛАГОДАРНОСТИ	264



О Т А В Т О Р А

Идентичность любой нации строится во многом на бытовой культуре: как люди одеваются, что едят, о чем думают, какие обычаи соблюдают, как веселятся, горюют, как собираются вместе.

Чаепитие было и остается в нашей стране единственным универсумом бытовой культуры. У нас разные обычаи и обряды, разная кухня, разные взгляды на жизнь, мы все уникальные. Но все мы пьем чай.

В XX веке Россия столкнулась с чередой трагедий, негативно повлиявших на нашу повседневную культуру. К сожалению, традиция русского чаепития не стала исключением: деградировали представления людей о чае, самовары становились продуктом массового рынка и декоративным сувениром для туристов, сама ценность встреч за сладким и красочным чайным столом исчезала.

Но мы никогда не забудем, как разжигали самовар летом в саду, пробовали бабушкино варенье, печенья, намазанные сливочным маслом, слышали невероятный аромат дыма и трав. Этот особенный восторг, кажется, заложен в нас уже на уровне ДНК.

Я мечтаю, чтобы русское чаепитие и русские чайные вновь обрели свое законное место в культуре. Цель этой книги, задуманной несколько лет назад, — дать читателю представление о том, как в России зародилась и как развивалась чайная культура, из каких частей она состояла, представить небольшой обзор видов чая и, конечно же, рассказать про разнообразие русского чайного стола.

Сегодня Россия проходит важный исторический этап. Мы все должны понять, кто мы, куда идем, в чем состоит наша уникальность.

Я думаю, что культура чаепития — очень значимая часть всего русского. Чаепитие по-русски отличается эмпатичностью, доверием, добрыми намерениями, семейной теплотой и особой атмосферой.

Если честно, я думаю, что такая книга должна быть в каждой семье, чтобы даже дети, рассматривая картинки в ней, могли лучше понять, кто они. Уверен, что, прочитав нашу «азбуку» и вдохновившись собраться на чай со своими родными и близкими, вы почувствуете ту самую важную связь, которая нас всех объединяет.

К сожалению, мои родители уже не смогут поддержать эту книгу в руках. Но я знаю, что они поддерживают меня и наблюдают за моими успехами из лучшего мира. Я посвящаю эту книгу им, Сергею и Людмиле Колбасиновым.

*С самыми добрыми чайными пожеланиями,
Андрей Колбасинов*

ПРОЛОГ

У каждого народа есть свой напиток. «Немец, вспрыскивая покупку, калякает с товарищем за бутылкою пива; француз в таком случае требует вина, а москвич — чаю», — писал русский журналист в середине позапрошлого века. Чай — напиток, на который претендуют многие: от англичан, разбавляющих его молоком, до китайцев и японцев с их чайными церемониями. На этом фоне незаслуженно теряются русские с их богатой чайной традицией.

Многовековая история русского чаепития довольно запутанна. По одной из версий, ее начало связано с подарком от монгольского хана царю Михаилу Романову, а массовым явлением чай стал куда позже, через двести лет.



В первой половине XIX века французский путешественник остановился в бедной крестьянской избе и удивился тому, какой великолепный чай пьет низшее сословие Российской империи. Крестьяне, жившие у трактов, предлагали арендаторам и гостям дорогой китайский чай, который не могли себе позволить многие европейские аристократы.

Чай служил мостом между разными слоями общества и собирал воедино целую нацию. С приходом советской власти чайная культура фактически умерла — и страна многое от этого потеряла. Ведь традиционное чаепитие сопровождалось открытой и многосторон-

ней беседой, становилось фоном для ключевых исторических решений и самых счастливых минут семейной жизни, для легендарных сцен классической литературы и вечных шедевров живописи. К тому же чай был важным направлением международной торговли и связывал Азию с Европой.

История чаепития в новой России только начинается

Она совершенно точно не станет слепо копировать традиции позапрошлого века: скорее возьмет их за основание и творчески переосмыслит. Самовар, подстаканники, сладости, честный разговор и вкусный чай обязательно воссоединят русских людей по всему миру.

I

Ч А С Т Ь

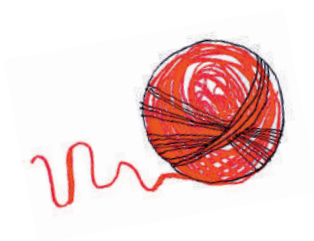
•

ПРЕДЫСТОРИЯ

Взвары	16
Квас	19
Сбитень	23
Иван-чай	29
Караван с Востока	33







ПРЕДЫСТОРИЯ

Чайная традиция в России — многогранный и целостный культурный феномен, но сформировалась она не сразу. Историки полагают, что о чае в России узнали в XVI веке, а еще приблизительно через триста лет употребление чая приобрело в Российской империи массовый характер. До заключения русско-китайского Кяхтинского договора, то есть до прихода чая в страну в заметных объемах, русские пили взвары, сбитни и квасы: старые привычки частично сохранились и в «чайную» эпоху.



ВЗВАРЫ

До появления чая на Руси пили разнообразные отвары из трав, ягод и фруктов. Такие напитки называли взварами или узварами, от глагола «взваривать» — «варить до кипения».

В словаре Даля взвар определяется как «вода, в которой распустилась часть того, что в ней варилось»

Выбор растений, которые использовались для приготовления взваров, зависел от региона. В качестве основы травяных взваров брали листья смородины, душицу, зверобой и другие травы, известные не только вкусовыми, но и целебными свойствами. Травы и яго-

ды также добавляли к взварам из сухофруктов; самым распространенным из них был яблочный.

Несмотря на широкую географию употребления, взвар считался не повседневным напитком, а скорее лечебным: «...люди всегда имели склонность к горячим напиткам и, прежде чем узнали китайскую траву^{*}, знали немало своих растений, отвар которых охотно пили. Правда, эти напитки употреблялись скорее как лекарство, чем предмет обиходного потребления», — говорится в исследовании начала XX века.

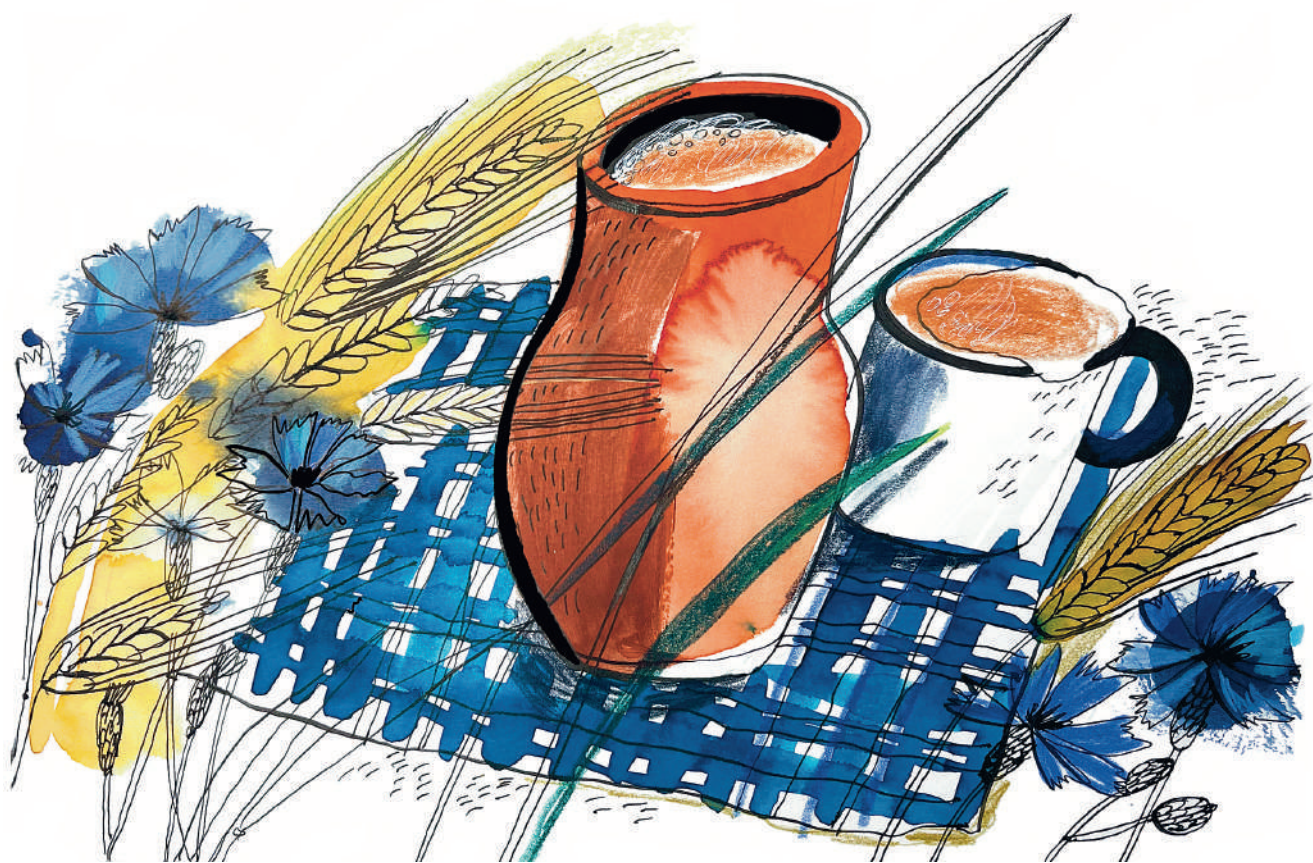
Несмотря на широкое разнообразие взваров — от травяных настоев до подлив к мясу, — в первую очередь это напиток, напоминающий во многом современный чай, один из его древних прообразов.



Изображая купеческий стол, литератор второй половины XIX века пишет: «...были расставлены заедки, какими по старому обычаю прежде повсюду, во всех домах угощали гостей перед сбитнем и взварцем, замененными теперь чаем».

Взвары были особенно популярны среди монахов. Например, взвар с медом, расположенный между «ягодой морошкой» и «капустой соленой» по вторникам и четвергам, — единственный напиток, стоящий на столе у монахов из романа Ф. М. Достоевского «Братья Карамазовы». Существовала и поговорка: «Стоит град пуст, а около града растет куст, из града идет старец, несет в руках ставец, в ставце-то взварец, а во взварце-то сладость». Связь напитка с православием оказалась настолько крепкой, что и по сей день в продаже взвар часто именуют «монастырским» или «монастырским чаем».

^{*} [чай] — Прим. ред.



К В А С

*Одним из главных русских напитков — и точно
главным холодным напитком — был и остается квас.
Квас, как позднее и чай, пили все сословия на Руси,
и на всех общественных уровнях к его изготовлению
и употреблению относились с вниманием*

Говоря о происхождении кваса, специалисты вспоминают Геродота и V век до нашей эры. Автор «Истории» писал о «зифосе» (zythos или zythum) — египетском питье, которое получали, смачивая хлебные корки и дожидаясь брожения. Подобные описания можно найти и у Гиппократов, и у древнеримского писателя Плиния Старшего. Все это может относиться и к пиву: долгое время между двумя напитками на основе забродившего зерна не было четкой разницы. В итоге пиво в различных видах сохранилось везде, а в России остались и пиво, и квас, и даже гибридный напиток — вологодский «дрожженик».

Слово «квас», родственное глаголу «киснуть», имело несколько значений. Одно из них, записанное в словаре второй половины XIX века, — «русский напиток из квашеной ржаной муки или из печеного хлеба с солодом; различные квасы приготавливаются на разной муке и солодах, в смеси». Другое, не вошедшее в современность и не связанное с национальной кухней, — «закоренелая нравственная порча, дурное учение».

В древнерусской летописи XII века квас упоминается по меньшей мере дважды. Сначала — в легенде об апостоле Андрее Первозванном, пришедшем «к славянам, где нынче стоит Новгород», и увидевшем их обычаи: «Видел бани деревянные, и разожгут их до-

красна, и разденутся, и будут наги, и обольются квасом кожевненным, и поднимут на себя прутья молодые, и бьют себя сами, до того себя добьют, что едва вылезут, чуть живые, и обольются водою студеною, и только так оживут». Здесь квас — «вещество для выделки кожи», которое жители Новгорода использовали как едкое банное мыло.

Затем летописец рассказывает о том, как Владимир Креститель «услышал однажды Евангелие» и «повелел всякому нищему и бедному приходить на княжий двор и брать все, что надобно». Князь «приказал снарядить телеги и, наложив на них хлебы, мясо, рыбу, различные плоды, мед в бочках, а в других квас, развозить по городу, спрашивая: “Где больной, нищий или кто не может ходить?” И раздавали тем все необходимое».

При изготовлении хлебного кваса использовалась ячменная, гречневая, ржаная, овсяная, пшеничная мука. Смесь из муки и солода помещали в печь, когда готовили красный квас, и чем дольше была печная выдержка, тем краснее становился напиток. Белый же квас настаивали вне печи.

Шипучесть, ударяющая в нос и веселящая, — важное качество кваса. В бутылочный квас часто добавляли сахар или изюм: так он пенился сильнее. С этой же целью применялись дрожжи, характерные для городских сортов.

Сегодня чаще всего говорят о хлебных видах кваса. Сейчас забыто, что у каждого региона были свои традиции производства напитка; в обыкновенном доме могло быть 10–20 квасов на выбор. Деграция культуры кваса совпала с советским периодом: после революции предпочтение хлебному квасу отдавали, вероятно, из прагматических, а не из вкусовых соображений, ведь он был более «сытным», а значит, и более уместным на случай голода или дефицита.

В дореволюционное время варили сладкий и несладкий квас. Несладкий квас был базой не только для окрошки, но и для тюри, ботвиньи и других блюд. На свекольном квасе делали борщ.

Сладкий квас варили из фруктов и ягод: число сочетаний было почти бесконечным. Встречался хмельной и безалкогольный медовый квас. Существовали смешанные сорта: хлебно-ягодные и хлебно-фруктовые. Их готовили с добавлением сока или варенья.

Квас — важный герой русской торговли вразнос. Уличный торговец квасом — «квасник». Историки Ольга и Павел Сюткины вспоминают, что «квасником называли разжалованного в шуты князя Михаила Голицына», который «был обязан подносить напиток императрице Анне Иоанновне» в 1730-х годах.



В сборнике рецептов русской кухни начала XIX века описана окрошка: «Делается она из остатков жареного мяса разного, четвероногих, птиц, дымовых и диких... Обобранное мясо с костей скрошить очень мелко с луком сырым, огурцами свежими или солеными, прибавить соленых слив, обрезанных с косточек; смешав все это, стоптать ложкою, смочить огуречным или сливным рассолом, с прибавкою уксусу; дать постоять, и, подавая, развести квасом».

Окрошка — это традиционное блюдо с квасом. Готовить ее принято на светлом квасе или с применением наиболее светлых сортов натурального темного кваса.

Несколько лет назад «Яндекс» опубликовал карту России с «числом упоминаний кваса и кефира в запросах со словом “окрошка”» с января 2018 по май 2019 года. Оказалось, что ошибочное представление об окрошке как о супе на основе кефира распространено достаточно широко. Так, квас в связке с окрошкой искали реже, чем кефир, в Смоленске, Рязани, Мурманске, Сыктывкаре, Салехарде, Махачкале, Волгограде, Магадане, Благовещенске и Хабаровске. История русской кухни, тем не менее, показывает, что холодное блюдо с овощами и мясом, погруженными в любое иное, кроме кваса, жидкое вещество, окрошкой называться не может.



СБИТЕНЬ

Сбитень легко готовился и поэтому не терял популярности с середины XVII века и вплоть до советского периода

Зимой на смену квасу приходил сбитень — традиционный русский напиток из воды и меда с травами и пряностями. Горячий сбитень поначалу не конкурировал с чаем: его пили в первую очередь на ярмарках стоя или на ходу.

Ингредиенты для сбитня чаще всего варили в нескольких емкостях, а после интенсивно перемешивали — «сбивали». Таким способом готовилась медовая основа, которую дополняли по вкусу. Добавляли кардамон, гвоздику, шалфей, корочки цитрусовых, мелиссу и мяту, корицу и имбирь, сухофрукты и перец.

Различные сочетания трав и пряностей придавали каждой вариации напитка уникальный вкус и влияли на его цену. Выпить сбитня можно было в сбитенном курене — особенном трактире, — но чаще им торговали на площадях и улицах. Заедали калачом или другой выпечкой, которую удобно есть не присаживаясь.

Фигура торговца-сбитенщика, выходящего по утрам разливать горячий напиток, отпечаталась в народной культуре и искусстве: его образ сохранился в картинах Маковского и Богданова-Бельского, в «Мертвых душах» Гоголя и в воспоминаниях современников. Сбитенщики привлекали внимание рифмованными рекламными речовками. Часто это было импровизацией. К таким выкрикам и при словьям отсылают исследователи «народного театра»:

«Вот сбитень горячий!
Мед казанский,

Сбитенщик астраханский.
Сам хохлится,
Сам шевелится,
Сам потрогивается.
Не пей пива кружку,
Выпей сбитня на полушку.
С нашего сбитню
Голова не болит,
Ума и разума не вредит.
Тетушки Варвары,
Широкие карманы,
Марьи Ивановны,
Городские барыни,
Извольте кушать,
А другие глядеть да слушать.
Пил сам дядя Елизар,
Так и просит Назар.
Нес, поднес
Под самый нос.
Какой вкус, какой цвет,
Откушай, сосед.
Все пьют да хвалят
Нашего брата и по головке гладят». «Кипит да преет,
Amicus*-ов греет!
Кипит кипяток
Попарить животок!..
Кто наш сбитенек берет,
Тот здрав живет:
Под горку идет, не спотыкается,
На горку ползет, не поперхается...
Подходи!»

* [amicus — друг, приятель (лат.)] — Прим. ред.

«Эй, шевелись,
Подходи — не скупись!
Даром не даем,
Лишнего не берем,
В долг не верим...
На грош — пара, на копейку — четыре.
С красным словцом,
С зеленым маслицем,
С лучком подварено,
Перчиком посыпано...
Нос согревают,
Губ не обжигают,
Утробушку прохлаждают».

Торговцы сбитнем запечатлены даже на патриотических карикатурах начала XIX века. Историк русской кухни Максим Марусенков упоминает карикатуру «Угощение Наполеону в России» 1813 года: под надписью «Свое добро тебе приелось, / Гостинцев русских захотелось» изображены три русских солдата и плененный в бочке Бонапарт. Солдаты «угощают» захватчика «с перцем сбитеньком», вскипяченным «на Московском Пожарище».

Сбитенщик мог работать, не сходя с места, а иногда выезжал на домашние и соседские торжества. Но прежде всего он разгуливал по площадям и улицам с «баклагой» — закинутой за спину емкостью, по форме напоминающей самовар. Из баклаги, замотанной в плотную ткань для сохранения тепла, сбитень разливали в кружки или стаканы, которые сбитенщик тоже всегда носил с собой. Такие торговцы часто подстраивались под вкусы клиентов: они по желанию добавляли в сбитень молоко, разваренные фрукты и ягоды, а порой и водку, чтобы угодить каждому покупателю. Иногда остывший сбитень разливали по бутылкам и давали ему немного перебродить — получался кисловатый медовый квас.

Сбитень всегда считался не только вкусным, но и полезным напитком — благодаря меду, пряностям и травам, таким как шалфей и ромашка. Шло на пользу и само по себе употребление горячей жидкости. В Петербурге во время эпидемий холеры те полки, в которых солдаты по утрам получали сбитень, потеряли меньше всего личного состава.



Во времена Петра I заезжие иностранцы называли сбитень с добавлением вина «русским глинтвейном». Про самого Петра существует такая легенда: когда флот государя потерпел крушение, он лично на шлюпке отправился к берегу, чтобы показать, насколько тот близок. Вся команда высадилась, и, согреваясь у костра, Петр спросил, нет ли в шлюпке сбитня и сухарей. Обнаружив сбитень, император выпил стакан, наказал каждому члену команды выпить по два стакана и, укрывшись, заснул у огня. После Петра русские правители тоже поили армию сбитнем: он облегал службу на морозе, особенно вместе с чаркой хлебного вина. Такую смесь называли «морским сбитнем».

«На что нам чай? Вот наш национальный напиток», — эту фразу приписывали современники Александру Пушкину, позвавшему сбитенщика на дружеские посиделки. Пушкин, конечно, иронизировал: сбитень в образованных кругах был формой приобщения к жизни простого народа. Хотя сбитень входил в рацион почти в любом учебном заведении, а представители высшего класса порой не брезговали кружкой согревающего напитка, употребление сбитня не вошло в привычку имперской элиты.

В народе же эта привычка существовала долго: в 1914 году кондитерская фабрика «Эйнем» выпустила серию футурологиче-

ских открыток «Москва в XXIII веке» — и в будущем нашлось место сбитню. Одну из карточек под названием «Санкт-Петербургское шоссе» (современный Ленинградский проспект) на оборотной стороне подписали так: «Красивая ясная зима 2259-го года. Уголок «старой» веселящейся Москвы, древний «Яр» по-прежнему служит местом широкого веселья москвичей, как было и при нас 300 с лишним лет тому назад. Для удобства и приятности сообщения Санкт-Петербургское шоссе целиком превращено в кристально-ледяное зеркало, по которому летят, скользя, изящные аэросани. Тут же на маленьких аэросалазках шмыгают традиционные сбитенщики и продавцы горячих аэросаяк. И в XXIII веке Москва верна своим обычаям».

Однако на деле уже с середины XIX века сбитень уступал место чаю — бортничество шло на спад из-за активной вырубке лесов, мед дорожал, а чай становился все популярнее. В XX веке он окончательно сместил сбитень со стола: тот не только вышел из широкого употребления, но и был почти забыт горожанами. Ближе к распаду Советского Союза сбитень в народном сознании был связан прежде всего с туристическими товарами в русском стиле в Суздале или, скажем, во Владимире.

*Сейчас сбитень скорее часть гастрономической истории
России, но некоторые современные производители
возрождают традицию и выпускают напитки,
изготовленные по старым рецептам*



И В А Н - Ч А Й

Кипрей, или иван-чай, — растение, которое было известно русским крестьянам наряду с другими травами, что собирались в медицинских и хозяйственных целях. Его корни иногда употребляли в пищу, а отвар листьев использовали для припарок.

Но известен он стал именно как копорский чай, или копорка — дешевый суррогат чая, который получил распространение одновременно с расцветом чайной торговли в Российской империи. Словари XIX века определяют его как «поддельный чай», идущий «на подмеску чаев, обще со спитым чаем, из гостиниц».

Культивация кипрея с целью подмешивания его в чай, который закупали в Китае, — целая незаконная индустрия, развернувшаяся в стране ближе к середине позапрошлого века. Главные «плантации» кипрея расположились недалеко от столицы, в Петербургской губернии. Если в Москве чайные мошенники предпочитали собирать с трактирных и ресторанных столов «спитой» чай и подавать его заново, перемешивая со свежим, то в Петербурге особую популярность у недобросовестных продавцов имела «копорка». По вкусу и запаху смесь кипрея и чая почти совпадала с беспримесными, но дешевыми сортами чая — отличить оригинальный продукт от подделки порой мог только опытный ботаник. Поэтому такой смесью торговали не только злоумышленники, но и просто слишком наивные торговцы.



Во второй половине XIX века власти пытались бороться с контрафактным продуктом и провели эксперимент: закупили сто образцов недорогого чая в разных чайных магазинах и изучили их на предмет примеси.

Иван-чай обнаружили почти во всех: в самых дешевых вариантах — до 90%, в восьмидесяти из ста образцов — больше половины. В сравнительно дорогих сортах — дороже рубля за фунт — его доля составляла от четверти до половины, а в тех, что стоили еще дороже, — от одной десятой до четверти. Качественный китайский чай зачастую можно было определить именно по цене.

«Чай» на основе кипрея, в который часто добавляли листья рябины, медуницы и других растений, распространяли тайно, через нелегальные договоренности между перекупщиками — купить его открыто было почти невозможно. Закупали его в основном трактиры из фабричных и окраинных районов, заказывали его — особенно самые дешевые сорта — и в казармы к неприхотливым солдатам.

Даже незначительная примесь давала огромные барыши перекупщикам. Настоящий чай мог стоить в сто раз дороже, чем «копорка», в которой находили и землю, и золу, и прочую грязь: ее производство шло довольно неопрятно. Листья кипрея и других растений собирали и высушивали обычно крестьянки и крестьянские дети. Их поспешный, нелегальный промысел часто шел с использованием засаленной посуды и грязных корыт.



Подделка чая приносила огромные доходы, и на нее часто тратилось много усилий. Известно, что целый отдельный промысел крестьян Калязинского уезда составляла подделка китайских ящичков, отделанных свинцом изнутри, — таких, в которых дорогой чай везли из Китая.

Нелегальная промышленность серьезно подрывала российскую торговлю. Первые указы, запрещающие продажу копорского чая под видом китайского, появились еще в 1819 году. Результатов удалось добиться к середине 1830-х: тогда в Петербурге учредили особую

комиссию по этому вопросу. Виновных в мошеннической торговле — среди них оказались и крупнейшие из чайных торговцев города, и тогдашний глава городской администрации — подвергли серьезным взысканиям, многие были подвергнуты телесным наказаниям и даже сосланы.

Тогда прибыль чайных купцов с китайского чая довольно быстро выросла. Выращивать кипрей, впрочем, не перестали: к тому времени он занял собственную нишу. Медицинский совет признал его безвредным для здоровья, а представители низших сословий пили кипрей вместо настоящего чая. Стали производить и более качественный копорский чай: сорта наилучшей выделки могли стоить уже не копейки, а до 20 рублей за пуд

Продолжившийся, несмотря на давление со стороны государства, промысел кипрея ожидаемо оставил возможность для серого и черного заработка: «копорку» во всех ее видах подмешивали в чай и через 50 лет после введения строгих запретов. В 1888 году в Московском окружном суде рассматривали громкое дело о чайных фальсификаторах. В процессе участвовали известнейшие адвокаты той эпохи. Мошенников наказали со всей строгостью и заново запустили полную проверку индустрии: это дело дало старт целой серии полицейских разбирательств о подделках чая и чайных этикеток.

Позднее, чтобы успешнее продавать овеванный легендами иван-чай, говорили, будто немецкие войска в 1941 году специально давили кипрейные поля гусеницами «Тигров» под Копорьем. Армия же Суворова сумела перейти через Альпы якобы благодаря тому, что пила иван-чай.

*Промысел иван-чая дожил до наших дней:
сейчас существуют целые компании, которые
специализируются на выпуске кипрейных отваров*



КАРАВАН С ВОСТОКА

Взвары и иван-чай в России пили столетиями, но настоящий чай получил широкое распространение только к середине XIX века — и все благодаря караванам верблюдов, китайским торговцам и московским купцам.

Вероятно, в России о чае впервые услышали при Иване Грозном благодаря казачьим атаманам Ивану Петрову и Бурнашу Елычеву, которых предпоследний царь Рюрикович в 1567 году отправил на Восток знакомиться с культурой неизвестных народов. Казаки «оставили описание земель от Байкала до моря Корейского, побывали в Улусах Черной, или Западной, Мунгалии и в городах Восточной Мунгалии, где, по их словам, царствовала женщина, снабдившая их грамотой для пропуска через “железные врата” Китайской стены». Петров и Елычев не могли не познакомиться и с новым для них напитком — чаем.

В 1638 году монгольский Алтын-хан подарил чай царю Михаилу Романову через посла Василия Старкова, а на 20 лет раньше, по одной из версий, чай якобы привез из Китая казак Иван Петлин, посланный в Поднебесную по приказу тобольского воеводы. Правда, «Роспись китайскому государству...» за авторством Петлина очень похожа на записи его предшественников Петрова и Елычева, и доподлинно неизвестно, бывал ли Петлин в Китае на самом деле. Как бы то ни было, при дворе Алексея Михайловича чай уже активно применяли в качестве медицинского средства, и такое его назначение в ряде регионов не исчезло до наших дней.