

СОДЕРЖАНИЕ

Введение. 7

ЗНАКОМСТВО И ДЕГУСТАЦИЯ 9

ПРОИСХОЖДЕНИЕ 11
Открытие Шень-нуна 11
Веки Бодхидхармы 11
Названия чая в разных странах . . . 12
От легенды к Истории 12
Этимология: превращения чая . . . 12
Лу Юй, бог чая 13

ВЫРАЩИВАНИЕ И ОБРАБОТКА 15
Чайный куст 15
Сбор 16
Обработка и классификация 18
Ферментация или окисление? . . . 20
Фиолетовый чай 25
Что такое красный чай? 27
Эволюция (или деградация) чая. . . 28
Bubble tea 30
Регионы выращивания
и производства 32
Употребление чая в мире 33

ЧАЙНАЯ ДОРОГА 35
Приближаясь к чаю 35
Выбор чая 37
«Загадочные» буквы. 39

Китайские идеограммы 40
Китайские идеограммы 42
Товарные знаки 43

«РОДИТЕЛИ» ЧАЯ 45
Вода 45
Классификация воды 46
Чайник 50
Чайники Yixing 51
Другие емкости
для заваривания 53
Появление чайника 53
Другие приспособления
и аксессуары 55

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 59
Стартовый чайный комплект 59
А теперь.. вкусный чай 59
Уход за чайником 62
Фильтр-пакеты: еще хуже,
чем кажется 65
Умами, пятый вкус 66
Дегустация 66
Хранение чайных листьев 69
Два способа приготовить
холодный чай 69

ЗА СТОЛОМ С ЧАЕМ. 73
Сахар 73
Лимон. 73
Молоко. 74
Сначала молоко? 74
Бискотти с зеленой матчей 76



Бискотти и другие печенья	76
Идеи для ароматной смеси	76
Идеи для холодной погоды.	77
Идеи для жаркой погоды	78
Комбуча	78
Идеи с чаем для повседневной кухни.	80
Множество идей с матчей.	81
ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ НАРОДОВ	
МИРА	85
Китай.	85
Чайная церемония Гунфу-ча	86
Тибет.	87
Индия	89
Чай со специями (масала)	89
Чай с мятой (Атай наа наа)	90
Марокко.	90
Турция	91
Япония	91
Чапоуи — японская чайная церемония	92
Корея	94
Россия	95
Англия.	96
Чай... алкогольные	97
ЗЕЛЕНый чай и здоровье	99
Компоненты чайных листьев	99
Полезные свойства	101
Как повторно использовать чайные листья	105
Кофеин: чай против кофе	106

ЧАЙНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ	109
ОСНОВНЫЕ СОРТА ЧАЯ	110
Зеленые чаи	112
Корейский зеленый чай	113
Хуаньшань Маофен (Huang Shan Mao Feng)	114
Тай Пин Хоу Куй (Tai Ping Hou Kui)	115
Би Ло Чунь или Пи Ло Чунь (Bi Lo Chun, Pi Lo Chun).	116
Пороховой чай (Zhucha, Gunpowder)	117
Ксин Янг Мао Джян (Xin Yang Mao Jian)	118
Snow bud (Xue Ya)	119
Чан Ми (Chun Mee, Chun Mei, Zhen Mei)	120
Лунцзин (Lung Ching, Dragon's Well).	121
Люань Гуапянь (Lu An Gua Pian)	122
Банча.	123
Ходзича	124
Генмайча	125
Сенча	126
Матча	127
Гёкуро	128
Желтые чаи.	130
Цзюньшань Иньчжэнь (Jun Shan Yin Zhen).	131

Белые чай	132	ПЕРЕРАБОТАННЫЕ ЧАИ	161
Бай Мудань (Bai Mu Dan, Pai Mu Tan, Белый пион)	133	Душистые (пахучие) чай.	163
Иньчжэнь (Yin Zhen, Серебряные иглы).	134	Чай из китайской розы (Rose Congou, Mei Gui Hong Cha)	164
Улун	136	Чай с жасмином (Moli Hua Cha)	165
Тегуаньинь (Tie Guan Yin, Ti Kwan Yin, Железная богиня милосердия)	136	Ароматизированные чай.	166
Да Хун Пао (Dao Hong Pao, Ta Hung Pao, Большой красный халат).	138	Эрл Грей (Earl Grey)	167
Фэн Хуань Дан Цунь (Feng Huang Dan Cong).	139	Goût russe	168
Бао Чжун (Baozhong, Pao Zhong, Pouchong).	140	Копченые чай	170
Гао Шань (Gao Shan)	141	Лапсанг сушонг (Lapsang Souchong, Zheng Shan Xiao Zhong)	171
Дун Дин (Dong Ding, Dung Ding, Tung Ting)	142	Классические смеси.	172
Восточная красота (Dong Fang Mei Ren, Bai Hao).	143	Английский завтрак (Утренний завтрак, Крепкий завтрак).	173
Черные чай	144	Спрессованные чай	174
Нуvara-Элия.	145	Чайно-цветочный букет.	175
Димбула	146	ТОЖЕ ЧАЙ... ИЛИ НЕТ.	176
Ува	147	Каркаде (Гибискус).	177
Цейлон Витанаканда.	148	Ройбуш (Красный чай).	178
Юньнань (Dian Hong).	149	Мате (Йерба Мате, Парагвайский чай)	179
Цимень (Кимун).	150	Буддийский амача	180
Нилгири	151	ПРИЛОЖЕНИЯ	181
Дарджилинг	152	Важные даты	182
Дарджилинг Первый сбор.	153	Глоссарий	184
Дарджилинг Второй сбор	154	Рекомендуемая литература	188
Дарджилинг Осенний сбор	155	Указатель чайных сортов	189
Ассам Первый/Второй сбор.	156	Интернет-сайты и блоги	189
Кения Милима GFBOР.	157	Путь чая: предприятие и его история	190
Постферментированные чай.	158	Об авторе.	191
Пуэр	159		
Шен пуэр (сырой).	159		
Шу пуэр (вареный)	160		

Эта книга посвящена тому, кто умеет разогреть мое сердце, словно чашка кипящего черного чая ледяным и серым зимним утром, и освежить мою душу, будто отвар зеленого чая знойным летним полднем.

Чай имеет множество форм [...] есть такой, что подобен сапогам варваров ху — с поверхностью в морщинах и складках; есть такой, что подобен подгрудку дикого вола — края складок ровные; есть такой, что подобен выплывающим из-за гор облакам — с поверхностью в круглых изгибах; есть такой, что подобен легкому порыву ветра, колеблещему воду, — с волнистой поверхностью. Есть и такой, что подобен только что вспаханной земле, по которой бегут ручьи от сильного дождя, — это всё совершенные и здоровые среди чаев.

*Лу Юй «Канон чая»,
пер. с кит. А. Габуев и Ю. Дрейзис*

— Налей немного больше чаю, — очень серьезно сказал Алисе Мартовский Заяц.
— Я еще ничего не наливала, — ответила Алиса обиженно. — Как я могу налить больше?

*Л. Кэрролл «Алиса в Стране Чудес»,
пер. с англ. А. Оленич-Гнененко*

Дорога в рай пролегает через чайник.

*Английская пословица,
перевод мой — Ф. К.*

Наконец Растиньяк поднялся, стараясь не слишком зевать, как делают многие невоспитанные люди, и позвал слугу, чтобы тот приготовил ему чай, — он без усталости пил этот напиток, что неудивительно для людей, питающих страсть к чаю.

*Оноре де Бальзак, «Отец Горио»,
перевод мой — Ф. К.*

В нем [чае] не было ни надменности вина, ни самоуверенности кофе, ни жеманной невинности какао.

*Оакура Какудзо «Книга чая»,
пер. И. Родин*

Чай пьется, чтобы забыть о шуме мира.

*Тянь И Хэнь,
китайский поэт и политик эпохи династии Мин,
перевод мой — Ф. К.*

— Дай мне встать! — взмолилась Мария. — Я хочу, чтобы ты попробовал мой чай. Вдохни его аромат, он тебя взбодрит.

Она говорила об изысканном чае, который ей привезли из Калькутты. [...]

С паром в воздухе разлился жгучий аромат. [...]

Она налила отвар в чашку и с загадочной улыбкой предложила ее Андреа. Тот отказался, произнес в ответ: «Я хочу пить не из чашки, а из тебя». [...] Они дождались, пока чай немного остынет.

— Теперь сделай большой глоток. Вот так.
Сомкнув губы, Мария удерживала чай во рту. [...] Поцелуем Андреа высосал из нее весь глоток.

*Габриэле Д'Аннунцио «Наслаждение»,
перевод мой — Ф. К.*

Порядки! Профессор встает в 12 часов, а самовар кипит с утра, все его дожидается. [...] Ночью профессор читает и пишет, и вдруг часу во втором звонок... Что такое, батюшки? Чаю! Буди для него народ, ставь самовар... Порядок!

Антон Чехов «Дядя Ваня»



*Я обошел весь свет с целью «достичь мира с чашкой чая».
Если вы возьмете чашку с зеленым чаем и выпьете ее, то ощутите
себя единым целым с природой и там найдете покой. Если вы
предложите чашку чая другому, то сможете поделиться этим покоем.
Надеюсь, что вы выпьете ее со мной и мы разделим этот покой.*

Сэн Сошитцу XV. Путь чая. Дзен в чайном искусстве

ВВЕДЕНИЕ

Если вы держите в руках эту книгу, значит, вы сделали первый шаг по чайному пути. Как говорил Лао Цзы: «Путешествие в тысячу миль* начинается с первого шага». Однако будьте внимательны! Чайный мир по-настоящему сложен: чем глубже в него погружаешься, тем больше отдаешь себе отчет, сколько еще неизведанного он таит. Впрочем, не нужно быть экспертом, чтобы суметь насладиться неповторимым удовольствием, которое дарит чашка чая. Главное, что по-настоящему важно, чтобы чай стал личным опытом, проживаемым сполна в собственной манере.

Прежде чем приступить к этому восхитительному путешествию, мне хотелось бы расчистить поле от некоторых «верований», которые могут затруднить ваш путь: чай не предназначен только для какого-то определенного времени суток (пять часов пополудни) или состояния здоровья (простуда, усталость и т. д.); чай нельзя пить в спешке (это не эспрессо); чай не нуждается в специальных добавках (сахар, молоко и др.), его смакуют в чистом виде.

Страница за страницей вы узнаете, что существует множество классификаций чая и у каждой есть свои особенности. Шаг за шагом я сопровожу вас в выборе лучших листьев; мы увидим удивительные инструменты и разнообразные техники для правильной подготовки и употребления чайного отвара; и я дам вам несколько советов, как использовать чай в повседневной кухне или приготовить необычные напитки на его основе.

Во второй части книги вы найдете полезные и практичные схемы, которые помогут вам приготовить и распробовать самые известные сорта чая, разделенные по типологии и стране-производителю. Помимо самых важных практических советов, эта книга также наполнена информацией об истории чая, его выращивании, употреблении и чайных традициях разных народов мира. Надеюсь, что тот путь, который вы пройдете страница за страницей, оставит след, даже маленький, и ваше путешествие по чайной дороге будет продолжаться еще долго.

Д. П.

* Миля — путевая мера для измерения расстояния, введенная в Древнем Риме. Величина древнеримской мили (миллиария) составляла 1482 метра (здесь и далее — Прим. пер.).



ЗНАКОМСТВО И ДЕГУСТАЦИЯ





Пара пьет чай в саду, фреска XVII века, дворец Чехель-сотун в Исфахане (Иран).

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

ОТКРЫТИЕ ШЕНЬ-НУНА

Происхождение чая теряется в далеком прошлом, где реальная история неразрывно переплетается с мифом, а правда — с вымыслом. Согласно китайской традиции, открытие чая принадлежит легендарному императору Шень-нуну (его образ тесно связан с сельским хозяйством и изучением лечебных трав) и относится к 2737 году до н. э.

Легенда гласит, что во время одного из своих многочисленных путешествий император решил немного отдохнуть после долгих часов дороги. По обыкновению, он поставил нагреваться воду в своем походном котелке, а сам в ожидании расположился в тени дерева. Пока вода закипала, подул ветерок, который сорвал с дерева несколько листков. Листья упали прямо в котел, и вскоре вода в нем приобрела золотистый оттенок и стала источать приятный аромат. Преисполненный любопытства, Шень-нун попробовал этот отвар и обнаружил, что тот имеет дивный вкус — сладкий и горький одновременно. Более того, удивленный император тут же ощутил бодрость духа и прилив сил во всем теле. Так он открыл чай.

ВЕКИ БОДХИДХАРМЫ

Существует также и буддийская легенда о происхождении чая, которую изложил в своих *Amoenitates Exoticae* немецкий путешественник Энгельберт Кэмпфер (1651–1716). В ней рассказывается о принце Бодхидхарме. Сраженный усталостью во время одной из своих длительных медитаций, он крепко заснул, а когда проснулся, то так сильно разгневался на себя из-за сна, что вырвал свои веки и бросил их на землю. На следующий день на том месте из них проросли два деревца. Бодхидхарма попробовал их листья и обнаружил, что те имеют способность отгонять сон и снимать усталость, тем самым благоприятствуя медитациям.

Эта история восходит к VII веку н. э., когда чай появился в Японии, куда его завезли из соседнего Китая несколько буддийских монахов. Они были воодушевлены стимулирующим эффектом отвара чайных листьев и решили использовать их в религиозных церемониях.

ОТ ЛЕГЕНДЫ К ИСТОРИИ

Согласно другой китайской традиции, чай являлся частью даров, принесенных народом Сычуань императору Вэню, основателю династии Чжоу, еще в XII веке до н. э. С большей уверенностью можно утверждать, что по крайней мере в III веке до н. э. уже существовало употребление чая. В одном из писем той эпохи действительно сообщается о чайных листьях, которые оказывают благотворное влияние на усталое тело. Как бы то ни было, но национальным китайским напитком чай становится только во времена правления династии Тан (618–906), а чуть позже, при династии Сун (960–1279), его распространение достигает своего пика.

ЭТИМОЛОГИЯ: ПРЕВРАЩЕНИЯ ЧАЯ

Вероятно, иероглиф *ch'a*, который в наши дни используется в китайском языке для слова «чай», происходит от *t'u*, обозначавшего в прошлом не только вид *Camellia sinensis*, но и прочие растения. Графическая и семантическая трансформация идеограммы происходит во времена правления династии Хань между III в. до н. э. и I веком н. э. Только с публикацией трактата «Ча цзин» (см. вставку на соседней странице) идеограмма *ch'a* начинает повсеместно использоваться для обозначения чайного кустарника и одноименного напитка. Однако откуда в итальянском языке появилось слово *tè*, в английском *tea*, а во французском, соответственно, *thé*? Дело в том, что первые торговые контакты между европейцами (в частности, голландцами) и китайцами происходили в порту Амой*, в провинции Фуцзянь, а на местном диалекте слово «чай» произносилось как *te*. По этой причине в европейских языках чай называется схожими словами, которые имеют общее происхождение. Исключение составляет португальский язык: в нем чай называется *cha*, потому что португальцы торговали с Макао, а на местном языке, как и на мандаринском наречии, для его обозначения использовалось слово *ch'a*.

НАЗВАНИЯ ЧАЯ В РАЗНЫХ СТРАНАХ

Страны, в которых слово «чай»
происходит от корня «te»:

Италия: Tè

Испания: Té

Англия: Tea

Франция: Thé

Германия и Финляндия: Tee

Латвия: Teja

Страны, в которых слово «чай»
происходит от корня «ch'a»:

Португалия: Chá

Россия: Чай

Япония: Cha

Арабские страны: Shây

Турция: Çay

Индия: Chay

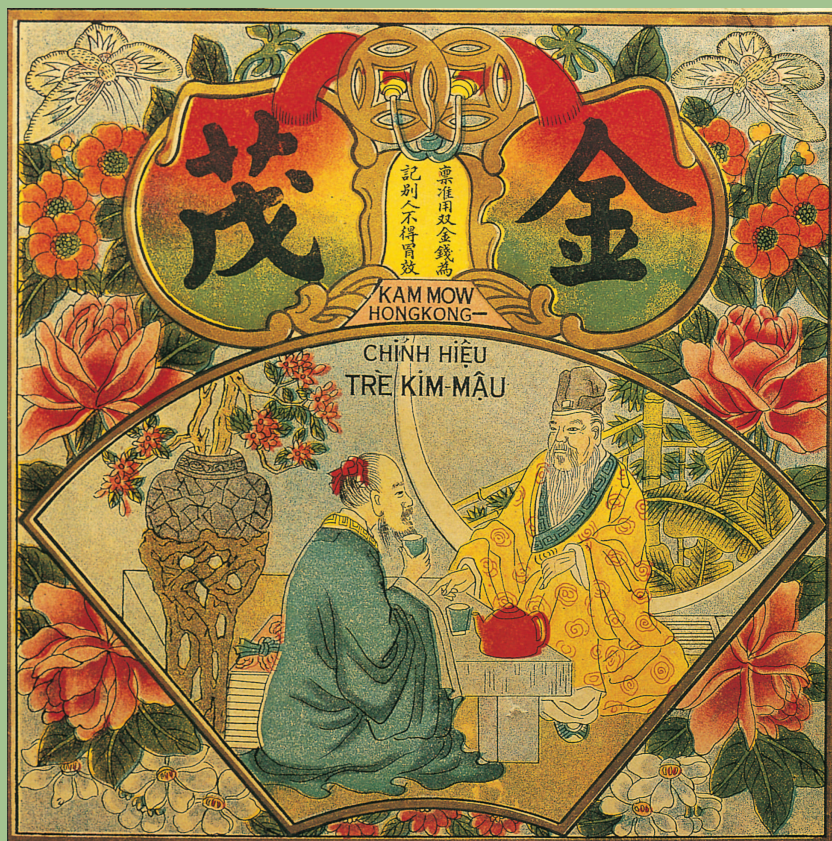
* Современное название города: Сямынь (Сямэнь, Амой) — город субпровинциального значения в провинции Фуцзянь (КНР), крупнейший порт провинции на побережье Тайваньского пролива.

ЛУ ЮЙ, БОГ ЧАЯ

«Ча цзин» или «Канон чая» — это первый дошедший до нас трактат о чае.

Он был написан в Китае при династии Тан в середине VIII века н. э. поэтом и отшельником Лу Юем, которого прозвали «богом чая». В своем труде чайный мастер изложил полезные наставления для земледельцев, торговцев, оценщиков и любителей чая, как правильно его выращивать, собирать, обрабатывать и заваривать.

Однако не думайте, что канон Лу Юя — это что-то наподобие строгого ритуала или литургии: «Ча цзин» не имеет с этим ничего общего. Не существует определенного чайного мастера, конкретного места или времени, чтобы создать изысканный напиток. Секрет заключается в выборе подходящих инструментов и посуды для обработки чайных листьев и подготовке отвара, а основная сложность — в постоянном поиске идеальной гармонии для пяти исключительных элементов, которые связаны с чаем (вода, огонь, дерево, земля и металл) и нужны, чтобы воссоздать в отдельно взятой чашке мировой порядок во всей его целостности.



Этикетка с чайной коробки, напечатанная в Гонконге в 1900 году



Чайная плантация. В горах чайные кустарники растут более медленно и источают разнообразные утонченные ароматы.

ВЫРАЩИВАНИЕ И ОБРАБОТКА

ЧАЙНЫЙ КУСТ

Возможно, не все знают, что растение, из которого производится чай, на самом деле называется камелией. Его научное название — *Camellia sinensis*, а само растение относится к семейству Чайные (*Theaceae*). Этот вид имеет две основные разновидности — ассамскую и китайскую — и, вероятно, происходит из северной Индии или Китая. Раньше считалось, что существуют и другие виды чайного кустарника. Знаменитый шведский ботаник и создатель бинарной системы классификации живых организмов* Карл Линней (1707–1778) ошибочно определял существование двух видов чайных растений — *viridis* и *bohea*, — из которых, по его мнению, производился зеленый и черный чай соответственно. Лишь в 1958 году ученые пришли к соглашению, что существует только один вид чайного куста — та самая *Camellia sinensis*, из которой с помощью различных способов обработки и получают все известные на сегодняшний день сорта чая (зеленый, черный и др.). Помимо двух основных разновидностей в результате селекции и размножения семян или саженцев были выведены многочисленные культивированные сорта с особыми характеристиками в плане продуктивности, морозостойкости, устойчивости к болезням, пригодности к производству отдельных типов чая и т. д.

Сама чайная камелия представляет собой вечнозеленый кустарник, размер которого зависит от разновидности: 4–5 метра в высоту у китайского подвида и 8–11 метров у ассамского подвида. На чайных плантациях кустарники обычно высаживаются рядами, а плотность насаждений варьируется от нескольких тысяч до более десятка тысяч растений на один гектар. Чтобы облегчить сбор урожая, высота кустарников в таких посадках обычно поддерживается на уровне 1 м 20 см. То, что обычно называется «чаем», производится из их листовых почек и самих остроконечных листьев с мелкозубчатыми краями (размеры листьев у ассамского подвида больше, чем у китайского, и достигают 5–10 см в длину и 2–4 см в ширину).

* Названия видов в системе Карла Линнея состоят из двух слов: существительного (название рода) и прилагательного (собственно, видовое название организма).

Camellia sinensis имеет белые цветы и плоды величиной с орех, в которых содержатся от одного до трех зерен в каждом. Однако на чайных плантациях кустарникам не дают цвести и плодоносить, чтобы не лишать питания листья, ценящиеся гораздо выше, чем цветы и плоды вместе взятые. Поскольку для выращивания кустов чая требуется огромное количество воды, их высаживают в тех районах, где средний уровень выпадающих осадков достигает не менее 2000 мм в год, а температура колеблется между 10 °С и 30 °С. Наиболее благоприятная почва для чайных кустарников — кислая, мягкая, исключающая скопления влаги. В зависимости от страны и конкретного района чайные плантации можно обнаружить на высоте до 2500 метров над уровнем моря. Самыми элитными считаются в основном высокогорные сорта чая: действительно, суровый климат обуславливает рост растений, при котором листья наполняются оптимальным ароматом и вкусом. Собирать листья с чайного кустарника можно уже спустя 3–4 года после его высадки в грунт, а вся производственная жизнь растения длится несколько десятков лет, пока оно способно давать листья, из которых можно производить чай без потери качества. При этом существуют также и дикорастущие экземпляры *Camellia sinensis*, которые часто достигают и столетнего возраста.

СБОР

В зависимости от зоны выращивания чайные листья собираются несколько раз в течение года. В некоторых странах благоприятный климат позволяет собирать урожай даже больше двадцати раз за год. При этом в более холодных регионах, например в высокогорных районах, зимой растения не трогают, поскольку листья на них растут медленнее, и собирать их можно лишь три-четыре раза в год. Время сбора урожая может ощутимо влиять на аромат и вкус чая. У каждой страны-производителя есть собственный календарь сбора чайных листьев. «Первый сбор» считается самым ценным и в основном проводится в конце марта — начале апреля. В Китае такой чай называют *pre-Qing Ming* (т. е. собранный до Дня поминовения предков), в Индии — *First Flush* (что как раз и означает первый сбор), в Японии — «Ичибанча» (*Ichibanacha*) или «Шинча» (*Shincha*), а в Корее — «Уджон» (*Ujeon*). После этого, в зависимости от региона, где находятся плантации, с мая по ноябрь проходят еще три-четыре сбора. Например, в индийском Дарджилинге, где чай различают как раз по времени сбора, второй сбор (*Second Flush*) проводится между маем и июнем, третий — во время сезона муссонов, между июлем и ав-

