



Вильям Васильевич Похлёбкин (1923–2000) – крупнейший знаток русской и советской кулинарии, советский и российский историк-скандинавист, геральдист, географ, журналист, действительный член Всесоюзного географического общества, кандидат исторических наук, специалист по истории международных отношений.



В СЕРИИ ВЫШЛИ:



МОЯ КУХНЯ. МОЕ МЕНЮ

.....

ПРЯНОСТИ. СПЕЦИИ. ПРИПРАВЫ

.....

**ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ.
ЗАНИМАТЕЛЬНАЯ КУЛИНАРИЯ**

.....

ИСТОРИЯ ВОДКИ

.....

**НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ
НАРОДОВ СССР**

.....

ИСТОРИЯ ЧАЯ



В СЕРИИ ГОТОВЯТСЯ:

КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ

.....

КУШАТЬ ПОДАНО!

.....
Вильям Похлебкин
.....

ИСТОРИЯ ЧАЯ

.....

ОТ ДРЕВНОСТИ ДО XXI ВЕКА
ОТ РАСТЕНИЯ ДО РЕЦЕПТА



хлеб*соль®

Москва 2024

УДК 663.95
ББК 36.98
П64

Дизайн серийного оформления *П. Петрова*

Похлебкин, Вильям Васильевич.

П64 История чая : от древности до XXI века : от растения до рецепта / Вильям Похлебкин. – Москва : Эксмо, 2024. – 256 с. – (Вильям Похлебкин. Юбилейное издание).

ISBN 978-5-04-199858-5

Книга о чае В.В. Похлебкина не менее известна, чем его книга об истории водки. Поэтому мы не могли обойти нашу новую юбилейную серию, посвященную 100-летию со дня его рождения, и не издать в ней «Историю чая». Мы назвали ее по подобию «Истории водки», хотя в оригинале она называлась просто «Чай». Разумеется, с согласия наследников. В ней Вильям Васильевич собрал всю полезную информацию для того, чтобы этот напиток приносил людям реальную помощь. Кроме истории о чае, мы добавили в данное издание статью «Из истории кухни Руси и России», которая не издавалась 15 лет и рассказывает о первых книгах по кулинарии и удивительных их авторах.

УДК 663.95
ББК 36.98

ISBN 978-5-04-199858-5

© В.Похлебкин, прижизненное издание, 1999
© Наследники, 2024
© ООО «Издательство «Эксмо», 2024

ЧАЙ

ЧАЙ. ЕГО ТИПЫ, СВОЙСТВА, УПОТРЕБЛЕНИЕ
ПРОИСХОЖДЕНИЕ И ЗНАЧЕНИЕ СЛОВА «ЧАЙ»
ЧАЙ КАК РАСТЕНИЕ
ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ ЧАЙНОГО РАСТЕНИЯ
СУХОЙ, ИЛИ ГОТОВЫЙ, ЧАЙ
СОСТАВ И СВОЙСТВА ЧАЯ
ЧАЙ И ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА
ЧАЙ КАК НАПИТОК
ЗАВАРИВАНИЕ
ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЧАЯ
ТЕСТИРОВАНИЕ ЧАЯ
ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ЧАЯ
НАЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЙНОГО
НАПИТКА
С ЧЕМ И КАК НАДО ПИТЬ ЧАЙ
НАПИТКИ, СОЗДАННЫЕ НА ОСНОВЕ ЧАЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАЯ НЕ В КАЧЕСТВЕ НАПИТКА
СЛОВНИК ДЛЯ УКАЗАТЕЛЕЙ

В М Е С Т О П Р Е Д И С Л О В И Я

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 лучший 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, читателей 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.

Г Л А В А

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», «лунцзи», «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 «тья». 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 произносили 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 общепотребительным 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 «тья». 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 – «тья» 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».

Г Л А В А 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 юж-

ных 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 No 1, грузинский No 2, зимостойкие No 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 зиму¹. 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 повреждения, 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 лет².

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 доли-

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

2 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). Разводят чайный куст черенками, отводками (в Индии, например, с одного куста получают от 600 до 1500 черенков в год), у нас – главным образом семенами.

нах 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.

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, листвы 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 флешу, чайный куст подрезают, не давая ему расти выше определенных размеров (не выше 80 см)¹, и формируют, т. е. придают определенную форму – горизонтальную, или столообразную (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.

¹ В Грузии свободно растущий куст достигает высоты 3 м.

Г Л 3 В А

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 страны¹.

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 – Уджи (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 чаеводство получило такое

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

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. Поти 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.

Г Л 4 В А

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, ЗЕЛЕНЫЙ 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.**