

# Чай



Scanned by  
VAKA66



## Чай

Трудно представить человека, который был бы равнодушен к этому замечательному напитку. Кто-то любит горячий чай с лимоном и сахаром, кто-то пьет его с молоком или со сливками, а кто-то обожает чай со льдом или предпочитает разбавлять его ромом и т.д. Основные рецепты приготовления чая и десерта к нему со всего мира приведены в настоящей книге, которая начинается с увлекательной истории открытия, возделывания и производства чая и культуры чаепития, а также его широкого распространения по всей планете, и заканчивается своеобразной “чайной” энциклопедией.

Книгу украшают великолепные фотографии Ханса Иоахима Дёббелина.

ISBN 9984-709-19-1



9 789984 709192



Роланд Глөөк

# Чай

50 знаменитых рецептов со всего мира  
с эксклюзивными фотографиями  
Ханса Иоахима Дёббелина  
специально  
для этой книги

---

---

*Справа: Поживем – увидим – гласит известная поговорка. Она прекрасно отражает невозмутимость гостеприимного марокканца и то, что отличает чай от всех других напитков. К чаепитию многие тысячелетия относились с почтением, это – церемония, не имеющая равной себе. Японский мудрец Какуцэ Окакура утверждает: «Вкус чая имеет особое очарование, которому невозможно противостоять, благодаря которому чаю приписывают особые свойства. Это напиток мудрых, молчаливых и уравновешенных, чувствительных и терпеливых, напиток тех, кто с легкой иронией воспринимают себя, а также с иронией смотрят на несовершенство жизни».*

---

---



## 5000 лет истории чая

Полагают, что в Азии зеленый чай, а потом и черный известен уже более 5 тысячелетий, 3 тысячелетия он считается культовым напитком. Специалисты расходятся во мнении, где родина чайного куста: горы Юго-Восточного Китая, Северная Бирма или Восточная Индия, а может быть, чай пришел в Китай из индийского штата Ассам? Три свойства, по заключению Немецкого чайного бюро в Гамбурге, характеризуют неповторимое в своем роде очарование чая: «способность придавать

бодрость и повышать концентрацию, благотворное, успокаивающее воздействие на желудок и кишечник, и своеобразный аромат, который зависит от сорта и способа приготовления». Наряду с водой чай – самый распространенный напиток в мире. В книге, изданной в конце прошлого века, сказано: «Среди всех растений чай имеет наибольшее влияние на общественную жизнь. В Азии он деспот; в Европе и Америке ему покоряются добровольно. Все больше народов принимают его».



*Чайная для китайцев то же, что для европейца ресторан или пивная.  
Здесь посетителям предлагают более 20 сортов чая.*

### Чай в Китае – мифы, легенды, догадки

Кто «изобрел» чай, знают только китайцы, это – их император Шен Нунг (Shen Nung), который правил в провинции Хонан, расположенной южнее Желтой реки. По преданию у него было тело змеи и голова человека, по другим источникам – у него было тело человека и бычья голова, он был одним из Трех великих, которые изобрели все ремесла и искусства. Именно Шен Нунг впервые начал заботиться о

земледелии и поэтому вошел в историю как Божественный земледelec. Кроме того он написал книгу по медицине, в которой содержится много рецептов, среди них есть и рецепт бессмертия, и рецепт изготовления золота. Его называли Богом знойного ветра и не любили за то, что он иссушал поля. Благодаря Богу дождя Ших Сунг-цу (Ch'ih Sung-Tzu) китайцы собирали богатый урожай.

---

---

Шен Нунг часто путешествовал, чтобы посетить своих подданных и поохотиться. В пути он подкреплялся кипяченой водой. И вот в 2737 году до н. э. в котел с кипящей водой упали с дерева несколько листочков, вода стала золотисто-коричневой и ароматной. Император попробовал отвар, вкус ему понравился, и вскоре он почувствовал приятную бодрость. С этого дня император Шен Нунг не желал пить ничего другого, его подданные тоже – так изобрели чай. В достоверности этого предания сомневаются ортодоксальные китайские историки, объясняя это тем, что в 2737 г. до н. э. не существовало единой китайской империи, которой правил этот император, не была еще изобретена письменность и, следовательно, нельзя было записать эту историю. Сомнительно и то, что из зеленых, не обработанных листьев чайного дерева получился бы столь великолепный напиток.

Немецкий путешественник и исследователь, сын священника и врач из города Лемго Энгельберт Кемпфер (1651–1716) нашел в конце XVII в. другой восточный миф о чае. Он многие годы сопровождал экспедиции в Россию, Персию, на Цейлон и в Индию, в Индонезию и Японию, где он провел два года. В 1712 году вышла его книга *Amoenitates exoticae*, в ней есть рассказ о благочестивом индийце Дарма, который был третьим сыном индийского короля Косюво (Kosjuwo). Дарма был буддийским посланцем в Китае. Ночи, как правило, проводил в молитвах. Однажды его одолел сон, он вырвал себе веки и в гневе бросил их на пол. На следующее утро они пустили корни, и выросли деревца с вечнозелеными листьями. Дарма попробовал листья, и оказалось, что они прогоняют сон. Кемпфер пишет, что произошло это в 519 г. н. э. В книге есть

также портрет Дармы, на котором выделяются его огромные веки.

Дарма действительно существовал, он сыграл большую роль в распространении буддизма из Индии в Китай, правда, умер Дарма еще в 495 году н. э. Как всегда здесь переплетаются вымысел и реальность, тем не менее рассказ доктора Кемпфера имеет под собой историческую основу, хотя, разумеется, вырванные и проросшие веки кажутся фантастикой. Еще одна легенда связывает буддизм и искусство чаепития. Китайский ученый Ган Лу принял в Индии буддизм и возвратился в Китай не только с новой религией, но и с мешочком семян чая. Было это задолго до чуда, происшедшего с Дармой. Свидетельство тому стихотворение, написанное в 59 г. до н. э. Ванг Пао, придворным поэтом императора Хсюна в Сихуане.

В стихотворении подробно описаны обязанности раба, среди прочего он должен был покупать на базаре чай, готовить и подавать его. Приблизительно в 270 г. н. э. появилась «История трех королевств», в которой рассказывалось о короле Сун Хао и Вей Чао. Король часто устраивал пирушки и приглашал своих друзей, причем каждый должен был выпить по меньшей мере семь шенг (Sheng) вина, т. е. более литра. Вей Чао не мог столько выпить при всем желании, он не мог осилить более трех шенг... Но, чтобы скрыть это, он велел своему другу наливать вместо вина чай. Король обнаружил обман, лишил Вей Чао всех постов, посадил в тюрьму и велел казнить его (273 г.).

Писатель Чанг Хуа (232–300) еще раньше писал о новом и непривычном напитке – чае. В главе «Пища, которой следует избегать» он предостерегал от отрицательного воздействия чая на сон. В то время чай употребляли главным образом как



лекарство для улучшения пищеварения и как успокоительное средство. Его использовали также для компрессов при ревматизме и подагре.

## Искусство приготовления чая в древности

В «Книге о чае» японский знаток чая Какуцэ Оакура пишет: «Чай – это произведение искусства, чтобы проявились все его благородные свойства, нужна рука мастера». Оакура говорит о трех основных способах приготовления чая: чай варят, взбивают и заваривают.

В классический период в Китае до 850 г. было принято сначала пропарить чайные

листья, затем растолочь их в ступе, сделать из них лепешку и варить вместе с рисом, имбирем, солью, апельсиновой коркой, пряностями, молоком и иногда с луком. На смесь сиропа и шпината похож чай с маслом из молока яка, который и сегодня готовят в Тибете и некоторых районах Монголии. По русскому обычаю в чай кладут ломтик лимона.

Романтическим периодом считается время взбитого чая в эпоху правления династии Сонг (960–1279). Зеленые листья чая размалывали в порошок в маленьких каменных мельницах, заливали порошок кипящей водой и взбивали кисточками из бамбука, пока чай не загустеет.

В эпоху династии Сонг все восторгались чаем. Устраивались соревнования, на



*В Китае до 850 г. н. э. чай был не только напитком, но и пищей. И до нашего времени этот обычай сохранился у жителей Тибета, у некоторых народностей в Монголии и в Гималаях. Пропаренные листья чая толкут в ступе, смешивают с солью и маслом из молока яка и варят весьма непривычный напиток – масляный чай.*

---

---

которых создавали и оценивали новые смеси чая. Император Хуи-тсунг (1101–1124) тратил много денег на покупку редких сортов чая. Он написал книгу о двадцати сортах чая, среди которых он особенно хвалил и ценил белый чай. Чаепитие больше не считалось поэтическим времяпрепровождением, это был путь к самопознанию. Ванг Юшенг хвалил чай, который разливается по душе, а его горьковато-нежный вкус сравним с добрым советом. Су Тунг-по писал о безупречной чистоте чая, которая противостоит всему дурному, будто истинно благородный муж. Монахи секты цэн собирались перед портретом Дармы и, как пишет Окакура, «пили чай из одной чаши с торжественностью святого причастия». Этот ритуал стал образцом для чайной церемонии, которая распространилась в Японии в XV в., и основу которой до нашего времени составляет зеленый взбитый чай. Третья школа, которую называют натуралистической, приходится на время династии Минг (1368–1644). Чай больше не взбивали, его стали заваривать, этот способ существует и по сей день во всем мире. Традиционный зеленый чай в большинстве стран уступил место черному чаю.

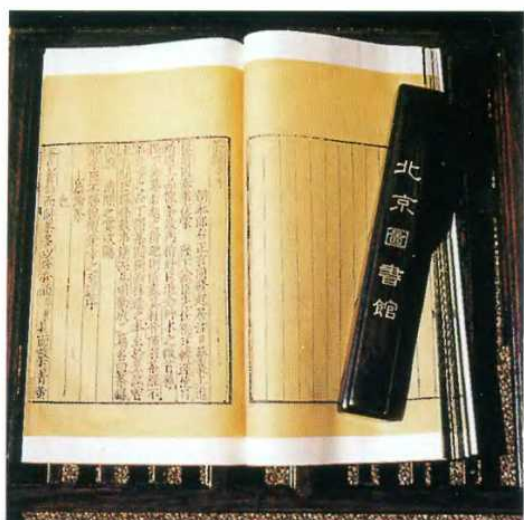
## Чаепитие Лу Ю

При правлении Лу Ю династии Танг (618–907) произошло нечто значительное, что способствовало развитию культуры чаепития: Лу Ю написал свою книгу «Чаепитие», которую называют «священной книгой о чае». О философе и поэте Лу Ю точных данных нет. Известно лишь, что он умер в глубокой старости в 804 году. Его книга вышла в 780 г., следовательно, он родился в первой половине VIII в. Существует легенда о том, что родители бросили

младенца Лу Ю, и подкидыша воспитал буддистский жрец, который хотел сделать его своим преемником. Но Лу Ю оставил своего приемного отца и стал клоуном в цирке. Позже, став знаменитым знатоком чая, он жил при дворе императора Тай-тсунга, который правил с 763 по 779 г. Торговцы чаем поручили Лу Ю написать книгу о чае, которая и сделала его знаменитым. Состарившись, Лу Ю уединился в горах, стал жрецом и тем самым исполнил желание своего приемного отца. Книга состоит из 10 глав и 3 томов. В первой главе Лу Ю рассказывает о природе чайного куста, во второй речь идет о приспособлениях для снятия урожая чайного листа, в третьей главе – об отборе чайного листа. По его мнению, первый сорт составляют лучшие листья чая многих разновидностей: «складчатые, как сапоги татарских всадников, курчавые, как подгрудок мощного быка, легкие, как поднимающийся из горного ущелья туман, переливающиеся, как озеро, над которым пронесся легкий ветерок, влажные и мягкие, как земля, на которую пролился дождь».

В четвертой главе описаны необходимые приспособления, от треногой жаровни до бамбукового шкафчика для хранения всего, связанного с чаем. Лу Ю убежден, что следует отдавать предпочтение голубой глазурованной чайной посуде, ибо именно она особенно подчеркивает зеленый цвет напитка. В белой посуде чай выглядит розоватым и неприглядным. Глава пятая посвящена приготовлению чая.

Он не признавал все принятые во времена династии Танг приправы, за исключением соли. Самой подходящей водой он считал воду из горного ручья. Речная вода и простая родниковая вода не так хороши. Подробно описано кипение воды: когда вода закипает в первый раз, то на поверхности



Книга китайского поэта и философа Лу Ю, написанная в 780 г. н. э., стала классикой.

Вверху: издание 1265 г., в которое входят книга Лу Ю и другие трактаты о чае и чаепитии.

Справа: возраст этого чайного дерева в юго-западной китайской провинции Юннань 1700 лет.





---

---

появляется нечто похожее на рыбий глаз и слышно тихое шипение. Потом появляется как бы родник, окаймленный жемчужинами – это второе кипение. Затем появляются волны – это третье кипение. При первом кипении в воду кладут соль, при втором – чай, при третьем надо влить большую ложку холодной воды, чтобы чай осел и воде «вернулась ее молодость». После этого чай разливают и пьют. Поэт Ло-тунг, современник Лу Ю, описал чаепитие так: «Первая чашка смачивает губы и горло. Вторая избавляет меня от одиночества, третья пронизывает меня и находит внутри меня только несколько тысяч томов странных идеограмм. После четвертой чашки появляется легкая испарина – все дурное выходит через поры. После пятой чашки я становлюсь благороднее, шестая чашка ведет меня в мир непреходящего. Седьмая чашка – ах, как жаль, что я больше не могу выпить. Я чувствую прохладное дуновение. Где священный сад блаженства? Пусть это прохладное дуновение поможет мне найти его».

В остальных главах книги Лу Ю описывает повседневные методы приготовления чая и чаепития, сообщает о знаменитых ценителях и знатоках чая, об изменениях в чайной церемонии, рисунки показывают чайные принадлежности. Десятая, последняя, глава не сохранилась. Книга произвела в Китае сенсацию. У Лу Ю появились ученики и подражатели. Знатоки чая утверждали, что могут отличить чай, приготовленный самим Лу Ю, от чая, приготовленного его последователями. А один мандарин прославился тем, что не оценил

по достоинству чай великого мастера. Чайная культура Лу Ю просуществовала в Китае столетия и оказала влияние на японскую чайную церемонию. Когда появилась традиция заваривать чай, ее не менее восхваляли, о чем свидетельствует стихотворение императора Киен-лонга (1711 – 1799): «Поставь на умеренный огонь сосуд на трех ножках, форма и цвет которого свидетельствуют о том, что им пользуются долгое время. Наполни его водой талого снега. Согрей воду так, чтобы рыба в ней побелела, а рак покраснел. Налей воду в чашку с листьями чая, дай немного настояться, чтобы разошелся пар и на поверхности осталась только легкая дымка. Пей этот великолепный напиток медленно, и ты сможешь противостоять пяти заботам, которые обычно смущают нашу душу. Сладостный покой, который дарит нам этот напиток, можно чувствовать, наслаждаться им, но невозможно описать».

Уже во времена Лу Ю в Китае было широко распространено возделывание чая. Большинство чайных плантаций находилось в верхнем течении Янцзы. Династия Танг объявила торговлю чаем государственной монополией. Крупные землевладельцы должны были сдавать урожай чая в столицу провинции. Взамен они получали облигации, которыми могли расплачиваться при покупке товаров. Эти чайные облигации были предшественниками бумажных денег, которые в Китае изобрели в 1024 г., задолго до их использования в Европе.



Сборник японских цветных гравюр на дереве «Изображение красивых женщин в зеленых домах», 1776 г. Три гейши, кстати в японском обществе уважаемые женщины, во время чайной церемонии.

## Японский культ чая

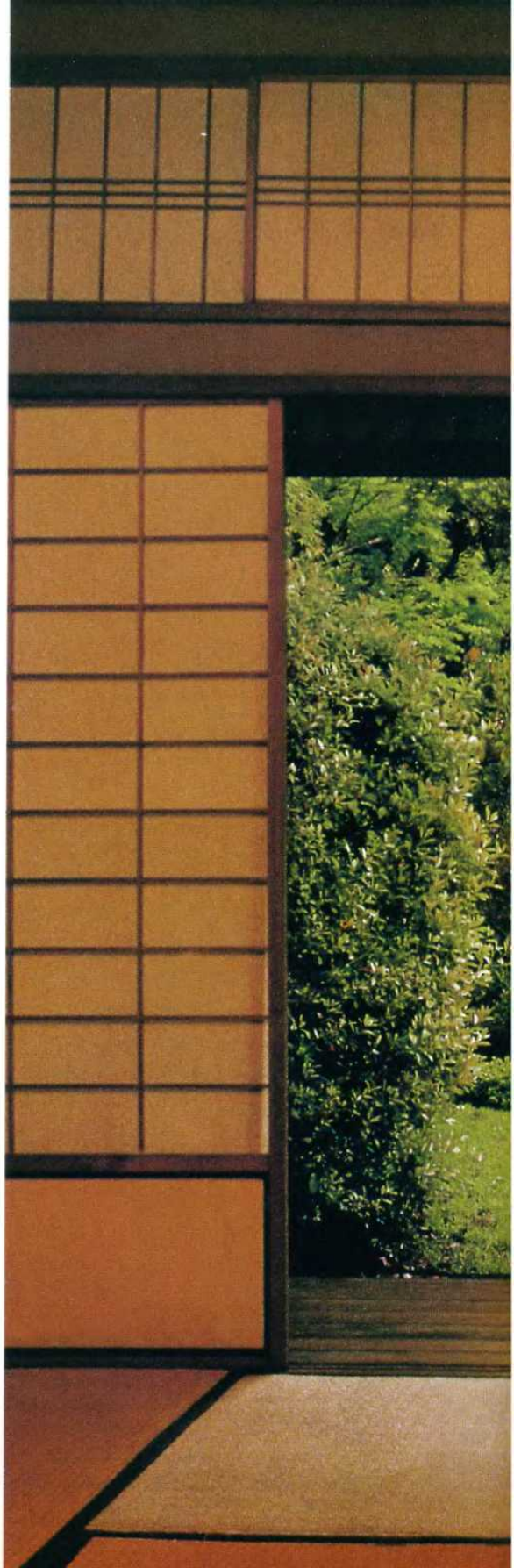
Японцы позаимствовали культ чая у своего соседа – Китая. Ввезенный оттуда чай впервые упоминается в Японии тогда, когда столицей была Нара (710–784). Первыми чай стали употреблять буддийские монахи, причем как лекарство. Миряне начали пить чай в эпоху Хэйан (Heian) (784–1185). По инициативе императора было увеличено возделывание чая. Общедоступным он стал, однако, только с 1192 г., когда столицей стала Камакура,

тогда буддийский монах Ейсai Мьюан (Eisai Myoan) привез из Китая новые семена чая. Культ чая (*chado*) начался во время правления династии Асикага (Ashikaga) (1338–1565), но особого расцвета достиг при правлении династии Токугава (1600–1867).

В 729 г. император Шому (724–748) пригласил сто буддийских жрецов, чтобы вместе с ними читать книгу Ханниакио (*Hannyakyo*).



Для чайной церемонии нужно немного: комната примерно 9 кв. м, посередине очаг, необходимые принадлежности: ложка для разливания чая, бамбуковая кисточка для взбивания зеленого чая и простые, удобные керамические пиалы. В традиционном японском доме тонкие подвижные стены отделяют чайную комнату от сада или альпинария, столь естественных, будто их создала сама природа.



scanned by  
DACA66





---

---

На следующий день он угостил жрецов чаем. Первое возделывание чая связано с Сайхо (Saicho), основателем секты тендай. В 805 г. Сайхо посадил привезенные им из Китая семена чая в Сакамото, недалеко от Киото. Затем интерес к чаю пропал. И снова оживился только в 1168 г., когда жрец Ейсай, основатель секты цэн в Японии, посадил чай недалеко от Фукуока.

Введение чайной церемонии связано с буддийским жрецом Мусо Кокуши, который получил в подарок дайсу – полочку для чайных приспособлений, и он начал собирать правила приготовления чая. Правила в их классической форме были сформулированы в 1564 г. знаменитым мастером приготовления чая Сен но Соеки, который более известен как Рикиу. Он записал правила на стене первого чайного домика в Хигашияме близ Киото: «Когда гости собрались, нужно оповестить об этом, постучав деревянной доской (хан).

Необходимо настроиться на очищение помыслов. Только после того, как хозяин пригласит гостей, они могут войти в дом. Принадлежности для чая и еда должны быть простыми. Те, кто не способен оценить красоту природы и сада, лучше пусть сразу покинут дом.

Когда кипящая вода зашелестит, как теплый сухой ветерок, тогда зазвенит колокольчик, и гости могут войти в чайную комнату. Строго запрещается не обращать внимания на воду и очаг.

В чайной комнате и за ее пределами запрещаются разговоры о мирских делах.

Хозяин и гости не должны льстить друг другу.

Собрание не должно длиться более 2 часов (по старому исчислению это соответствует нашим 4 часам). Но нет ничего плохого в том, если за беседой о буддизме или эстетике гости останутся дольше.

Эти семь правил составляют основной закон чайной церемонии, и кто хочет по-настоящему насладиться чаем, не должен пренебрегать ими».

Так в чем же тайна чайной церемонии? Какуцо Окакура говорит в своей книге о культе чая, основанном на восхищении прекрасным среди грязи повседневности: «Культе чая заключает в себе чистоту и гармонию, таинство сострадания, романтику общественной упорядоченности. По своей сути он является почитанием несовершенства, поскольку он – лишь тщетная попытка достичь совершенства в нашей несовершенной жизни».

И далее: «Изоляция Японии от прочего мира была очень полезна для развития чайной церемонии и самопознания. Наш дом, наши обычаи, одежда, кухня, наш фарфор, лаковая живопись и даже наша литература – все развивалось под влиянием изоляции. Каждый, кто изучает японскую культуру, не может не понимать этого. В обыденной речи есть выражение «человек без чая внутри», так мы говорим о человеке, который не понимает трагикомичности собственных переживаний. Однако мы отвергаем и неистовых эстетов, которые не обращают внимания на мирские трагедии и дают увлечь себя своим необузданным чувством, о таких мы говорим: «У него слишком много чая внутри»».



*Ритуальное действо перед чайной церемонией: очищение у источника в саду, тем самым облагораживаются мысли и забывают о социальном положении участников чайной церемонии.*

## Чайная комната и искусство чаепития

Японское название чайной церемонии *chanoyu* в буквальном переводе означает ничто иное как *горячая вода для чая*. Перевод *искусство чаепития* более соответствовал бы смыслу происходящего, своеобразному действию – так во всяком случае воспринимает это Ирмтрауд Шаршмидт-Рихтер в своем эссе об Окауре и его «Книге о чае». Исследовательница пишет: «Сначала *chanoyu* воспринимается как совместное чаепитие, однако потом становится ясно, что все происходит в

определенных рамках и в строгой последовательности. Все движения функциональны; они не кажутся принужденными, неестественными и излишними. Все они направлены на то, чтобы приготовить чай, безупречный по вкусу, и подать его. Возникает особый ритм движений рук, этот ритм передается всему телу человека, сидящего на пятках или коленях, так что можно говорить о своеобразном абстрактном танце».

Теоретически чаепитие может состояться в любом месте. Но все же японцы предпочитают специальные чайные комнаты в сочетании с садом. Какуцо Окакура сказал

---

---

о чайной комнате: «Чайная комната – это место для фантазии, временное пристанище религиозных чувств. Она пуста, за исключением самого необходимого, чтобы доставить эстетическое удовольствие. В ней отсутствует симметрия, которую дополнит фантазия».

Уже в XV в. чайный мастер Йово (Jowo) сформулировал требования, которым должна соответствовать чайная комната. Достаточно площади, которую покрывают четыре с половиной татами. Для хозяев и гостей существуют разные входы. Вход для гостей такой низкий, что войти можно, только низко наклонившись. Посередине находится очаг, над которым висит чайный котел, прикрепленный к потолку. Все чайные принадлежности расположены рядом с татами хозяина. Ниша в стене – токонома – это единственное место для украшения чайной комнаты: здесь может быть рисунок на свитке, плакат с изречением, маленькая скульптура или ваза для цветов.

Чайный сад – это место, где готовятся к чаепитию, он символизирует горный ландшафт с невысокими деревьями и кустами, извилистая дорожка, выложенная камнями, ведет к источнику, где моют руки и рот, чаще всего это выдолбленный в камне маленький бассейн. У входных ворот находится маленькая приемная, здесь собираются гости, и им подают чашку легкого чая. Затем гости проходят в сад – во вторую зону ожидания чаепития. Гости располагаются на скамейке под крышей. Здесь хозяин приветствует своих гостей, причем все происходит молча. Все направляются в чайную комнату и по пути происходит церемониал очищения у бассейна или источника. Гости входят в чайную комнату через низкую раздвижную дверь, и, прежде чем сесть или лечь на татами, они выражают свое почтение нише токо-

нома. Затем следует так называемая закуска кайсеки (kaiseki), – это тщательно отобранные и приготовленные блюда. Каждый гость получает свой, специально приготовленный для него поднос или лаковый столик с изысканными яствами. Во время еды возникает непринужденный, легкий разговор, причем обсуждают также качество и ценность посуды, в которой подают еду.

Потом гости снова выходят в сад, чтобы на скамейке подождать, пока хозяин приготовится к главной церемонии.

Хозяин дома, знаток чайной церемонии (иногда это делает хозяйка дома), проветривает и приводит в порядок чайную комнату, а также раскладывают чайные принадлежности, как это предписано.

Звуки колокола или гонга зовут гостей.

Они проходят через сад, еще раз делают омовение и рассаживаются в чайной комнате.

Над очагом уже кипит вода. По всей чайной комнате распространяется благовоние курительных свечей. Пиалы ошпаривают кипятком. Только затем в пиалу кладут немного чайного порошка и заливают его кипятком. Между тем гостям подают пироги, никто не отказывается.

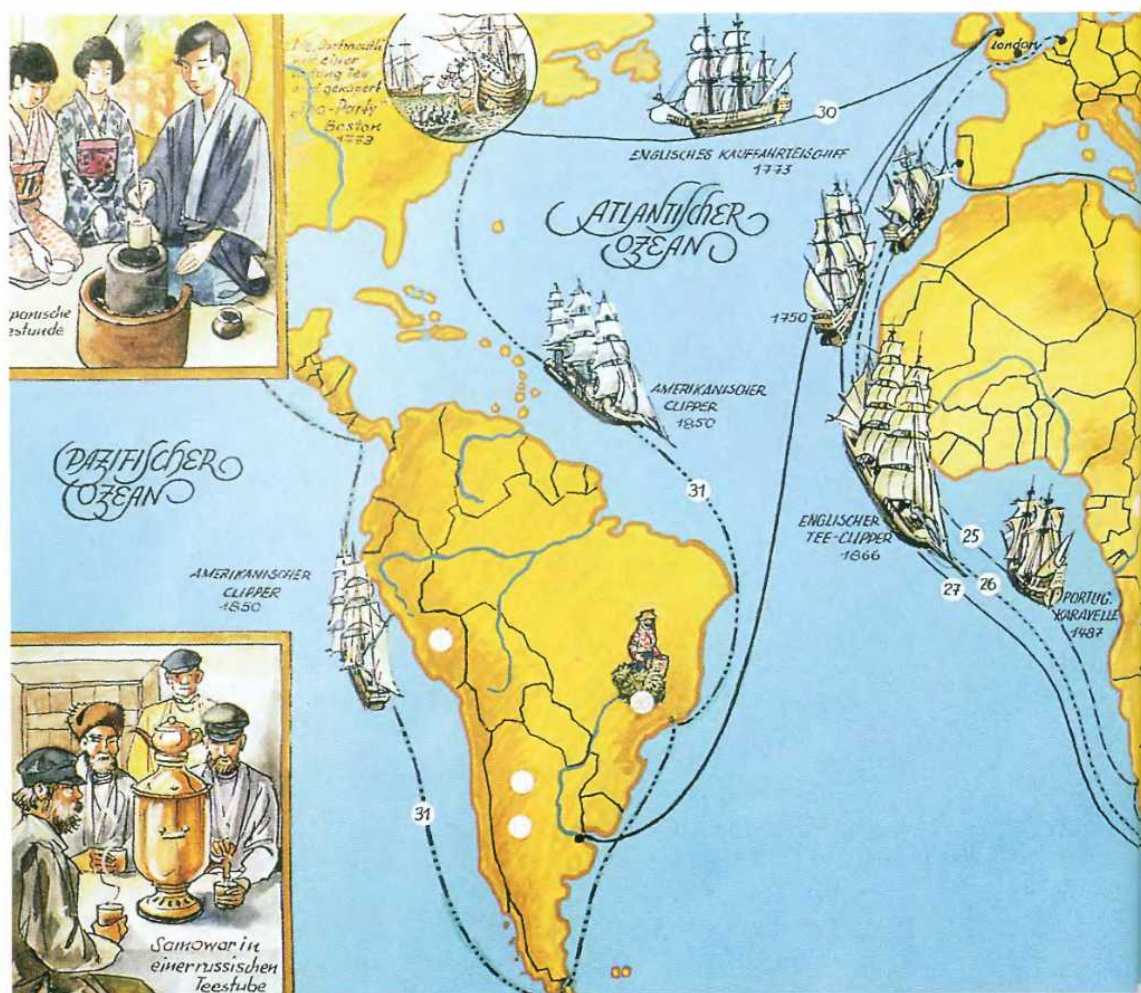
Чайный мастер взбивает бамбуковой кисточкой чай, пока он не превратится в густую массу. Пиалу подают первому гостю, он или выпивает и возвращает пиалу хозяину, или делает только один глоток и передает пиалу следующему гостю. Перед этим место пиалы, где только что пил гость, протирают полотенцем. Затем подают еще раз пироги и легкий чай, об этом заботится помощник чайного мастера. Гости беседуют друг с другом, при этом хозяин показывает свои чайные приспособления и приборы, среди них встречаются редкие экземпляры с интересными надписями.



Для японской культуры чаепития характерны декоративная керамика: пиала и цветок лотоса.

После чаепития хозяин провожает своих гостей в сад, где они прощаются. Такое чаепитие может длиться четыре часа и дольше. «Это время, отнятое у будней, когда гость может освободиться от всего, что его удручает. Строгая закономерность, если она осуществляется без принуждения, является основой прекрасного и гармоничного свободного движения, которое объединяет пространство и предметы. Так возникает нечто, что буквально можно назвать произведением искусства» (Окакура). Чаепитие – тема живописи и поэзии, в Японии есть много тому примеров. Известно стихотворение *Keizan no Bun* поэта Кейзана (Keizan), в котором говорится: «Некто

спросил меня: «Ты выучил правила чаепития?» Я ответил ему: «Еще нет. Но я знаю, его вкус горек, но в горечи заключена сладость. Чайные принадлежности просты, но в их простоте красота. Чайная комната скромна, но в ней покой. Сад маленький и ухоженный. Друзья общаются душевно и почтительно, они собираются часто, но траты невелики. Здесь наслаждаются, но без роскоши. Это самое главное, и кто со мной не согласен, с тем я не хочу иметь дела»». Наши дети посещают школу танцев, а их японские сверстники чайную школу, чтобы овладеть всеми тонкостями чайной церемонии, при достигнутом успехе им выдают диплом.



## Чай в Европе

Арабы первыми привезли чай в Европу. Начиная с IX в. они доставляли товары с Дальнего Востока как по морю, так и по суше. Арабские торговцы завезли такие экзотические пряности, как перец, корица, мускат, гвоздика, а также фимиам, шелк и наконец зеленый чай. Много путешествовавший Алмасуди, живший в IX в., сообщает о первых поставках чая. При этом он ссылается на впечатления Ибн Вахаба,

побывавшего в Китае. Китайский император в Кантоне (сегодня Гуанчжоу) с 879 г. получал пошлину и налог на соль и чай. Ибн Вахаб Ассах пишет, что из листьев чая и горячей воды готовят настой. Более поздние упоминания из Персии относятся к XIII в. В Персию китайский чай ввозили в маленьких запечатанных пакетиках. Историки удивляются, почему в записях венецианца Марко Поло



Чай перевозили главным образом по морю. Этой выгодной торговлей владели колониальные державы.

(1254–1324) вообще нет упоминания о чае, хотя в его книге *Messer Milione* с большими подробностями описано двадцатилетнее пребывание на Дальнем Востоке. Правда, Марко Поло упоминает одного китайского министра финансов, которого отстранили от должности за то, что он повысил налог на чай. И еще он сообщает о погребальном обычае на храмовых кладбищах в Ципангу (Zipangu) в Японии.

«Под голову, которая всегда указывает на север, кладут подушку, наполненную чайными листьями». Сам обряд кажется Марко Поло жалким: «Они не очень-то тратятся на похороны своих дорогих близких: немного чайных листьев и ящик из белого дерева – и все. Разве можно это понять, ведь народ буквально купается в роскоши?»



Красочная этикетка чайной коробки из Гонконга (приблизительно 1900 г.), изготовленная вошедшим в моду в те годы способом цветной печати.

---

---

Историки теряются в догадках, почему Марко Поло так равнодушен к чаю. Может, тогда чай был чем-то повседневным, о чем не стоило писать? Может быть, при дворе Великого императора пили мало чая, знатоки чая покинули императорский дворец и уединились на юге Китая и там совершали свои ритуалы.

Подробно описал для европейцев китайские чайные обычаи и привычки в 1559 году Джамбаттиста Рамузио (Giambattista Ramusio). Итальянский ученый опубликовал путевые заметки персидского торговца Хаджди Мохаммеда, который продавал в Европе ремень и чай. Одна унция (30 г.) китайского чая стоила столько же, сколько целый мешок ремня.

Арабские торговцы, португальские мореплаватели и иезуиты миссионеры способствовали распространению чая в Европе. В 1633 г. португальский иезуит Альварес Семедо, путешествовавший по Китаю, описал приготовление и потребление чая. Зеленый чай, экспортированный из Китая, пил португалец Педро Териксейра (Terixeira) в начале XVII в. в Малакке. Альбрехт фон Манделслое в 1638 г. в Сурате, расположенном севернее Бомбея, видел пьющих чай голландцев и англичан. В 1673 г. Адам Олеариус сообщал из Исфахана о существовании там чайных.

### Нидерланды - первая европейская страна чая

Торговля с Юго-Восточной Азией становилась для европейских стран все более привлекательной, с тех пор как португальцы основали там на побережье свои опорные пункты. Прежде всего голландцы старались извлечь выгоду. В 1602 г. они основали Ост-индскую компанию (V.O.C.).

Такие компании в XVII в. владели монополией на торговлю и очень многими полномочиями.

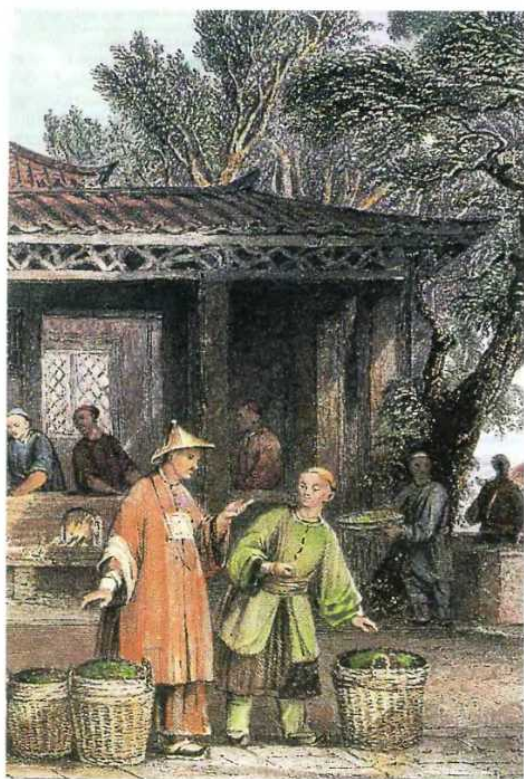
Ост-индская компания имела право вооружать свои корабли, основывать укрепленные базы в заокеанских территориях, чеканить монеты, создавать собственную армию и вершить суд. Ост-индская компания переняла все ранее основанные голландцами предприятия и разработала план, как сломить превосходство португальцев. Сначала голландцы обосновались в Таиланде, который тогда назывался Сиам, потом они заняли Амбон – цитадель португальцев на Тидоре, напали на Малакку и поселились на Яве. При этом им приходилось соперничать не только с португальцами, но и с англичанами, которые еще в 1600 г. основали свою Ост-индскую компанию (E.I.C.) и весьма дальновидно проводили колониальную политику. В 1610 г. нидерландские корабли доставили первую партию чая в Европу.

Новый напиток быстро прижился в Нидерландах, где его очень хвалили врачи, чай тогда продавали в аптеках. Торговец Яан Снидер вошел в историю как первый продавец чая. Поначалу дела в Амстердаме шли не очень хорошо, тогда он решил продать чай в Лондоне, где тоже почти никто не заинтересовался чаем, пришлось вернуть его в Голландию, перевозки стоили больших денег.

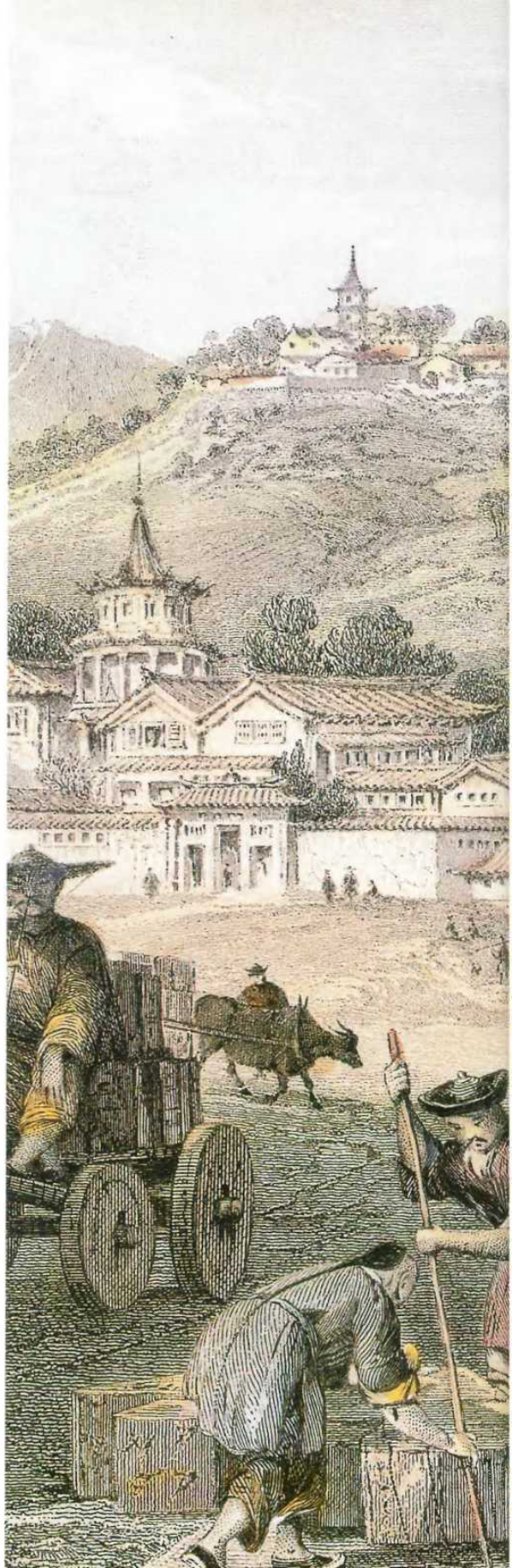
Нидерландские врачи утверждали, что чай укрепляет жизненные силы, память, ускоряет душевные процессы и разжижает кровь. Они прописывали чай также против температуры и поноса.

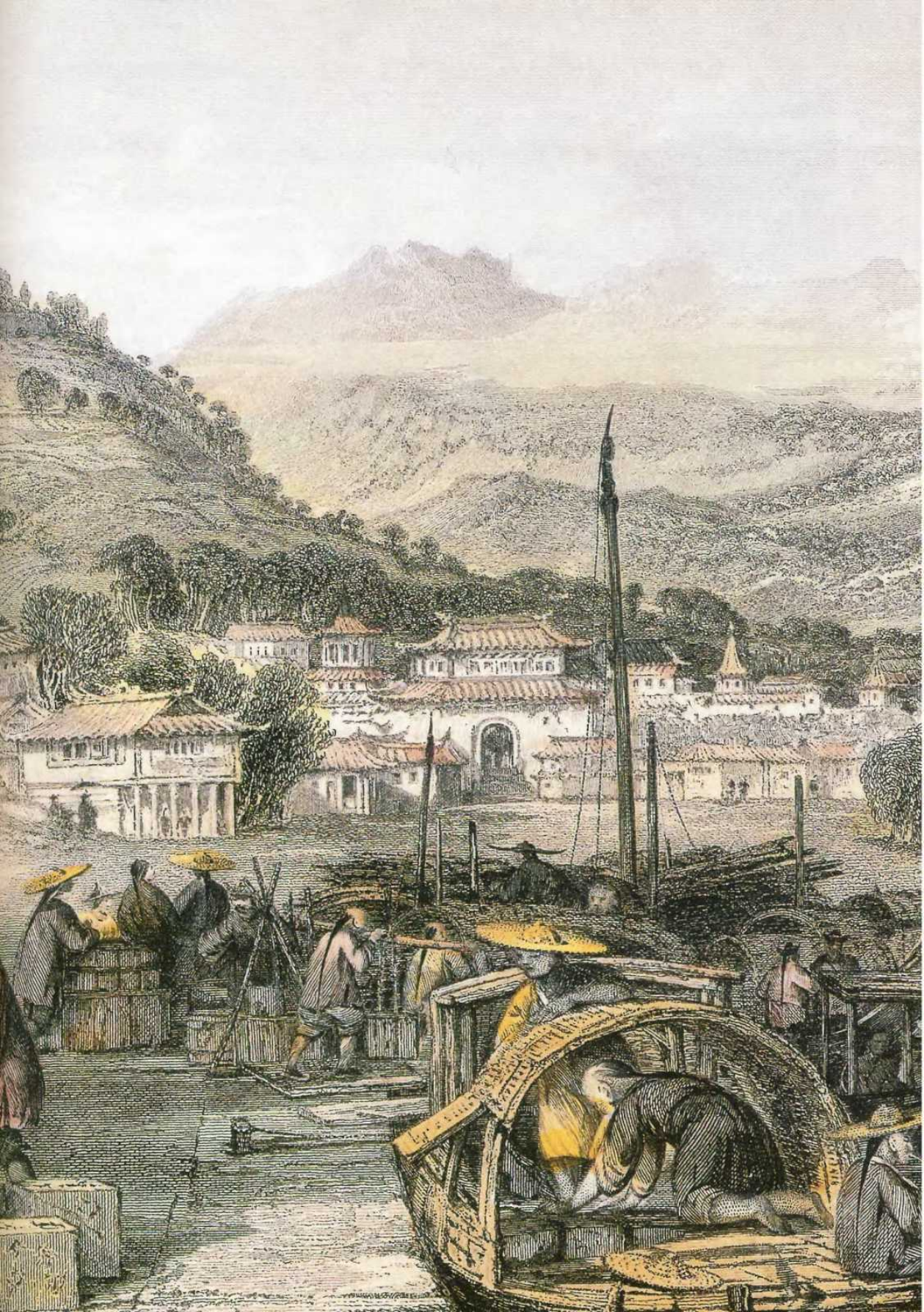
Большим приверженцем чая был врач Диркс, который работал под псевдонимом Николаас Тульп, Рембрандт увековечил его на своей знаменитой картине «Анатомикум доктора Тульпа». В своей книге





*Китай, его жители, китайские товары, природа всегда представлялись экзотическими. На цветных гравюрах английских художников XIX в. показаны переработка чая (вверху) и погрузка ящиков с чаем на корабль.*







*Китай – гвоздь сезона! Он вдохновил, по-видимому, известного аугсбургского мастера фрески Готтфрида Бернарда Гетца (1751 г.): под пальмами китаец курит наргиле и наслаждается чаем. Чашка с горячим чаем, наргиле, печка для согревания ног – это аллегория огня. В замке Лейтхейм в зале в стиле рококо аллегория огня дополнена изображением элементов земли, воды и ветра.*

«Медицинские наблюдения» Тульп утверждает, что чай полезен в первую очередь от желчнокаменной болезни и усталости.

За первой партией чая в 1610 г. вскоре последовали другие. 2 января 1637 г. компания V.O.C. дала указание всем своим кораблям доставлять не только китайский, но и японский чай. Очевидно, дела шли хорошо, чай доставляли и караваны через Центральную и Малую Азию, Россию. Успешная торговля, в том числе и чаем, сделала Голландию в золотом XVII веке богатой, об этом свидетельствуют великолепные купеческие дома в Амстердаме.

Группу голландских купцов во главе со знаменитым мореплавателем Иоганном Маатсуйкером пригласили в император-

ский дворец в Кантоне. Маатсуйкер получил рекомендательное письмо императора, в котором голландским кораблям с командой в 100 человек разрешалось заходить в Китай один раз в восемь лет. Только 20 членов команды могли показываться при императорском дворе. Кантон стал в Китае основным местом торговли чаем. Здесь голландцы закупали и китайский шелк. За чай и шелк расплачивались серебром. В Кантоне существовал специальный торговый надзиратель – хоппо, в обязанности которого входило одаривать придворных серебром, чтобы поддерживать хорошие отношения. В середине XVII в. чай пили не только высокопоставленные богатые голландцы, чай стал и народным напитком.

---

---

## Англия обращается к чаю

Из трех экзотических напитков, которые были распространены в XVII в. в Европе – кофе, чай и какао – жители Британских островов сначала отдавали предпочтение кофе. Уже в 1650 г. в Оксфорде была открыта первая кофейня, управлял ею еврей из Сирии Киркес Джобсон (Cirqes Jobson), расположена она была в восточной части города, недалеко от церкви Святого Петра, между Эдмунд-Холлом и королевским колледжем. Хроникер Энтони Вуд пишет: «Там пили кофе те, кто увлекался всем новым». Спустя два года грек Паскуа Росее открыл кафе в Лондоне, в районе Корнхилл. Ближневосточный купец Даниэл Эдвардс привез с собой грека из Рагузы, и тот каждое утро готовил ему кофе по-турецки. Вскоре друзья Эдвардса стали ранним утром приходиться к нему выпить кофе. Эдвардсу это надоело. Он снял для Росее помещение на аллее Санкт-Михаэлис, которое и превратилось в оживленное кафе.

Томас Гарравей открыл в 1657 г. свое кафе *Гарравей*. Между тем становился все более популярным и чай, «это было что-то особенное, изысканное, его обычно выбирали в качестве подарка важные особы». Посетители кафе все чаще и чаще заказывали чай. С каждым годом возрастало количество чая, привозимого Британской Ост-индской компанией, основанной в 1600 г. В 1690 г. ввозили не более 10 000 кг, спустя же 100 лет уже 4 млн кг. В книге «Все о чае», вышедшей в 1935 г., У. Х. Юкерс пишет: «Ост-индской компании удалось за несколько лет превратить народ из любителей кофе в нацию, пьющую чай».

В 1662 г. британский король Чарльз II женился на португальской принцессе

Катарине фон Браганза. Она была восторженной почитательницей чая и ввела чаепитие в обычай при дворе, что, конечно, положительно отразилось на доходах чаоторговцев и к тому же расценивалось как победа над алкоголем, который лорды и леди пили «утром, в обед и вечером».

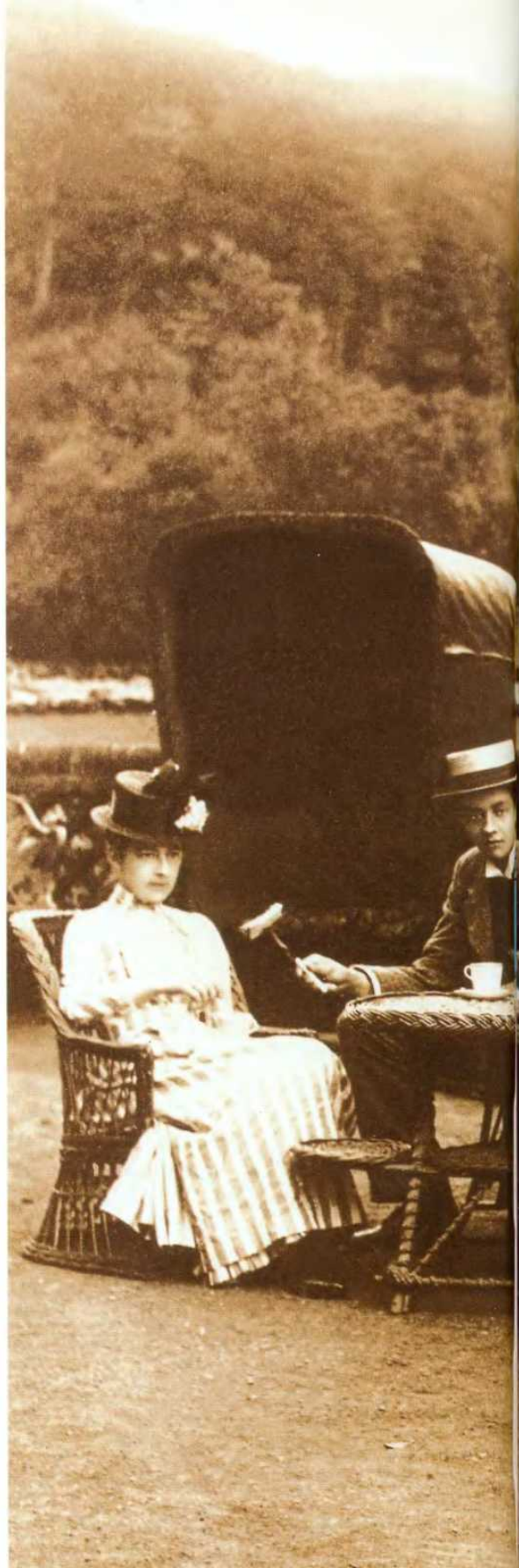
Сам король не очень разделял восторженное отношение своей жены к чаю. Он обложил импорт чая высоким налогом и издал закон, запрещавший дальнейшее распространение кофейен и чайных, которые ему казались рассадниками неугодных ему политических идей. Любители чая энергично протестовали против такого ограничения их излюбленного времяпрепровождения, и король уже через несколько недель был вынужден отменить свой закон – случай уникальный сам по себе в британской истории. Но налог остался в силе, поэтому чай в Англии был значительно дороже, чем на континенте. Следствием этого стала оживленная контрабанда: нидерландские шлюпки подвозили ящики с чаем почти к самому британскому побережью, там их перегружали в лодки и доставляли на берег. В 1800 г. официально было импортировано 5,5 млн фунтов чая, следует еще добавить почти 7 млн фунтов контрабандного чая. Тем не менее Лондон стал центром торговли чаем. В 1785 г. в Англии было 30 000 оптовых и розничных торговцев чаем, почти 2000 чайных и кафе; естественно англичане все больше склонялись к тому, чтобы готовить чай самим дома.

Чаепитие по любому случаю – это стало в XIX в. британской традицией. Первую чашку чая выпивают натошак в постели, вторую – на завтрак.

Придумали так называемый *Low tea* – легкий ужин с чаем, *Five-o'clock tea* (чай между ланчем и обедом) и, наконец,



*Чаепитие в дружеском кругу:  
у самовара тесная мужская компания в  
царское время в России (вверху),  
или на английский манер в саду  
на берегу Темзы  
(конец XIX в.).*





---

---

вечерний *High tea* – чай во время плотного ужина – кульминация британской семейной жизни. Как правило, на службе были и есть несколько перерывов на чай, хотя находятся критики, утверждающие, что многочисленные перерывы на чай вредят экономике. Они забывают, сколько фирм получают выгоду от выращивания, доставки и торговли чаем.

Чашка чая всегда кстати, она помогает в горе, в заботах и в радости, и прежде всего в трудных ситуациях. Вот история, о которой сообщила британская воскресная газета.

В свадебную ночь Паулина Дженкинс была в ужасе, когда выяснилось, что ее муж – женщина. «Я тут же хотела покинуть дом», – рассказывала она позже репортеру, – «но потом я пошла на кухню и приготовила себе чашку чая».

Как потом писала *Süddeutsche Zeitung*, во всей литературе о чае не найти лучшего подтверждения тому, что чай может помочь уладить любой конфликт, пережить любую катастрофу, смягчить душевную боль, сгладить классовые противоречия и вообще помочь сдвинуться с мертвой точки столь сложному британскому обществу. Чай считается в Англии хорошим тоном, хотя в последние десять лет заметно возросло потребление кофе. Уинстон Черчилль признался как-то, что любит чай «холодный и желтый», т. е. виски, это был, конечно, удар в спину британской чайной индустрии. Как же чай завоевывал другие страны Европы?

## Франция, Швеция, Шотландия и Россия

Французы узнали о чае от голландцев. Это было в 1636 году. Одним из первых любителей чая был король Людовик XIV. Он узнал, что китайцы и японцы благодаря чаю не страдают подагрой и апоплексией. Он велел и его так лечить от подагры. Что помогало королю, должно было помочь и его подданным. Именно сильный пол был в восторге от экзотического напитка, и мужчины превращали чаепитие в нечто подобное китайскому ритуалу, причем особое значение придавалось тонкому фарфору, китайским коврам и обоям. Дамы предпочитали кофе и какао. Лизелотта фон Пфальц (1652–1722), невестка короля, попробовала чай в Версале, и чай ей не понравился. «Вкус чая напоминает сено с навозом, Боже мой, как можно пить такую горечь?» – писала она в письме в Германию.

Тем не менее во Франции пытались приучить людей к чаю. В 1658 г. в королевском парке в Париже посадили кусты чая, однако начинание не было успешным, кусты хорошо росли только в оранжерее. Парижский климат им не подходил.

Выращивание чая заинтересовало также шведского ботаника и естествоиспытателя Карла Риттера фон Линнея, он назвал чай в своей ботанической системе *Camellia Thea* (чайная камелия), по его мнению, чай сродни камелии. Необходимо было привезти семена чая из Китая, но Линнею это долго не удавалось, так как китайцы препятствовали вывозу семян.

Кроме того путь по морю длился почти 2 года, что снижало способность семян к прорастанию. Шведскому священнику Осбеку удалось получить в Китае чайный куст, который он хотел привезти Линнею.

---

---

Но ураган у мыса Доброй Надежды разрушил эти планы.

Несколько позже шведский торговец Лангерстрем подарил ботаническому саду в Уппсале, где тогда работал Линней, два кустика, считали, что это чай. Но когда они зацвели, оказалось, что это камелии. Китайский партнер обманул Лангерстрема. Была еще одна попытка привезти куст чая, и корабль благополучно достиг шведского берега. Матросы поставили куст на стол в каюте, но ночью крысы так обгрызли его, что он вскоре засох. Только 3 октября 1763 г. Линней получил первый чайный куст, который посадил в ботаническом саду в Уппсале и который хорошо прижился. Но в Швеции выращивать чай можно было только в оранжерее.

Первая попытка везти чай в **Шотландию** окончилась неудачей. В 1685 г. вдова герцога фон Монмоис послала пакетик чая своим шотландским родственникам, но она не написала, как им пользоваться, и родственники сварили листья в воде, которую потом слили, на стол подали листья, как овощи.

Во **Франции** все-таки чаю было трудно добиться успеха. С одной стороны, была сильная конкуренция травяных чаев, которые особенно были популярны в деревне, с другой – французам больше был по вкусу кофе. Против чая были и врачи, объявив его вредным для здоровья.

В середине XVII в. Жан де Мовильян написал трактат под названием «Способствует ли китайский чай умственной деятельности?», который чуть было не привел к восстанию. Многие врачи публично сжигали трактат, другие ограничивались резкой критикой.

Несмотря на такую враждебность, многие увлеклись чаем, например, кардинал Мазарини, страдавший подагрой, или мадам

де Севинье. Граф Гессенский и Кассельский, как сообщает его жена принцесса фон Тарент, пил «ежедневно до 40 чашек чая, от чего вновь ожили его угасающие жизненные силы».

Вот история чая в царской **России**. Уже в 1567 г. два казачьих атамана Иван Петров и Бурнаш Ялишев старались привлечь внимание к китайскому напитку. Но только в 1638 г. в Москву были привезены достаточно большие партии чая. В том же году русский дипломат Василий Старков поехал к монгольскому хану. Хан подарил своим гостям для царя Михаила I (1596–1645) несколько ящиков чая. Путешественники с большой неохотой приняли тяжелый дар, так как не видели в нем большой пользы. Но при дворе чай понравился, и это способствовало тому, что вскоре у него появилось в России множество поклонников. По-видимому, перевозка чая по суше из Китая в Европу, через пустыни и горы Средней Азии была для чая более безвредной, чем транспортировка в сырых и затхлых трюмах парусников, поэтому долгие годы *чай из каравана* ценился выше, чем привезенный по морю; большое количество чая поступало из России и в другие европейские страны.

В России чай стал повседневным напитком даже в бедных домах, утренним чаем начинался день, а вечерним заканчивался. Его пили дома и в путешествии. Как и в Персии, с чаепитием был связан самовар. Самовары искусно украшали. Иногда горячим самовар держали целый день, добавляя древесный уголь. Маленький чайник служил для заварки. В чашку или стакан наливали заварку и разбавляли водой из самовара, пока не достигали желаемой концентрации напитка. В России к чаю подают обычно сахар или



---

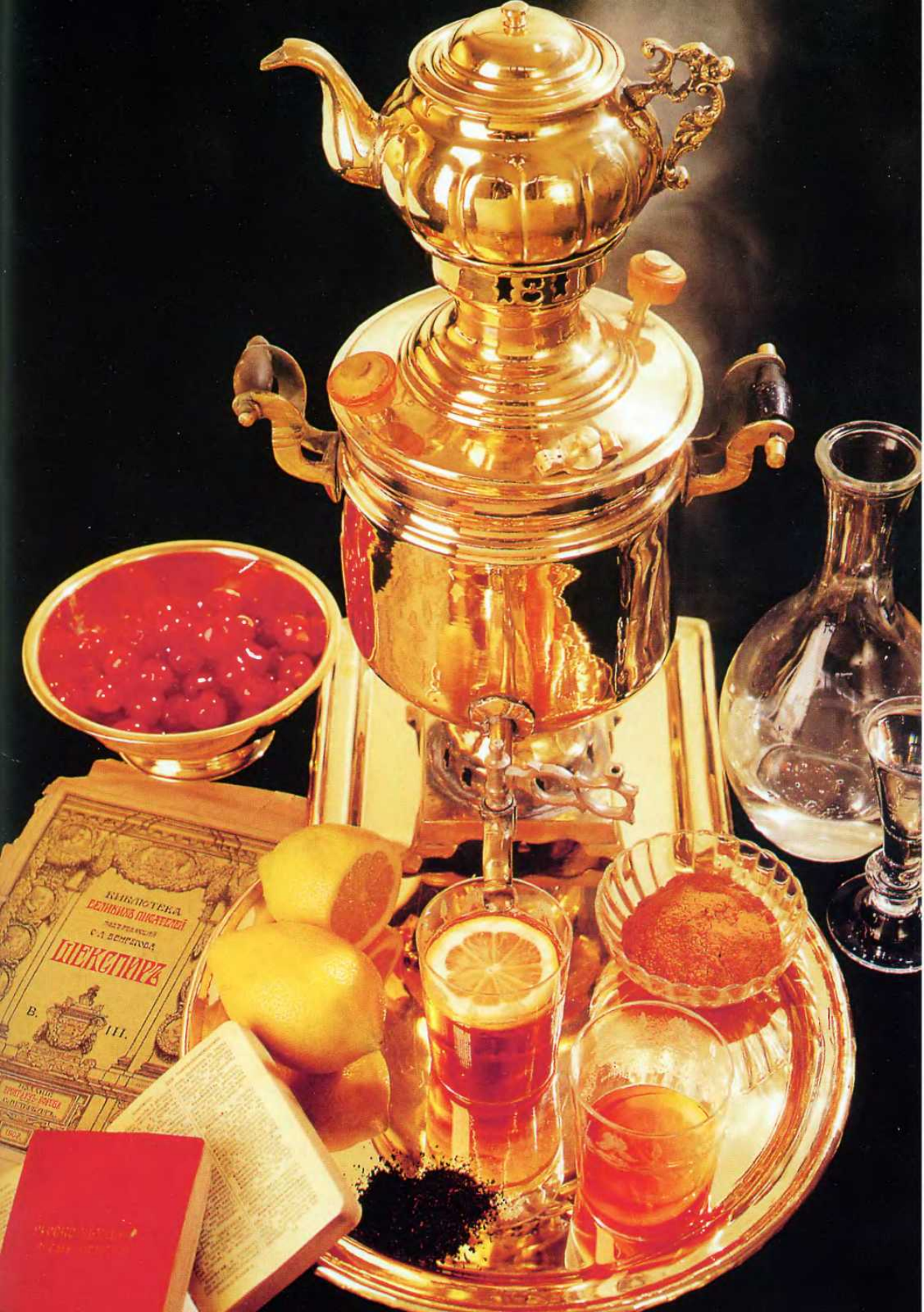
---

конфеты, а также дольки лимона и варенье. Иногда подают чай с водкой. Самый большой выбор чая, привезенного караванами, был в многочисленных чайных Петербурга. «Они отличались особой красотой: европейский вкус, петербургская роскошь и китайская утонченность. Самые знатные особы приходили сюда, чтобы делать покупки». В чайных предлагали более ста сортов чая. Приятный аромат царил в помещении, в котором дышалось легко и приятно, так что его не хотелось покидать. «Аромат чая наполняет душу радостью. И только голландский торговец сыром, который исключительно восторгается только запахом своего эдемского сыра и своей селедкой, остается равнодушным к аромату чая». Это цитата из книги «Гастрософия» барона Евгения фон Ваеста.

Времена, когда караваны с чаем, на сотнях выючных животных, двигались по бескрайним просторам Азии и России, уже в прошлом. «Русским чаем» называют в наше время смесь чая, приготавливаемую по русскому обычаю.

В самой России также выращивают чай, и его можно встретить за ее пределами. Впервые чай пробовали выращивать на Южном Берегу Крыма в 40-е годы XIX в., но первые попытки не принесли значительного успеха. Промышленное возделывание началось только в 90-е годы XIX в. на Черноморском побережье Кавказа, в Грузии, позже в Азербайджане, Краснодарском крае и на юге (Одесса) Украины. Сегодня чай поступает в основном из Краснодара, из Грузии, где чайный лист собирают с помощью машин, однако этот способ не признают тонкие ценители чая.

*«Русский чай» – это особая атмосфера: самовар, дольки лимона, корица, засахаренные фрукты, а иногда и рюмка водки. В прежние времена русским называли ценные сорта чая, доставляемые караванами в Европу через Россию.*





Здесь царят аромат и тонкий вкус.  
В этом с любовью оборудованном магазинчике чая в Бремене  
вы можете купить много сортов чая, а также чай из лекарственных трав.  
Здесь вам предложат все, что нужно для обильного завтрака  
или чаепития.

---

---

## Германия и любители чая

В Германии чай впервые упоминается в 50-е годы XVII в. Подтверждением этому служат аптечные ценники: *Herba thea* упоминается в 1657 г. в Нордхаузене, в 1662 г. в Лигнице и Ульме. Самым большим поклонником чая считается нидерландский врач Корнелиус Деккер (1647–1685), который был родом из Алькмаара, учился в Лейдене, практиковал в Амстердаме и Гамбурге, потом Великий курфюрст Фридрих Вильгельм забрал его в Берлин, сделал своим лейб-медиком и профессором университета во Франкфурте-на-Одере. Деккер больше известен под семейным именем *Бонтекое*, которым он обязан пестрой корове, нарисованной на доме его отца. Доктор Бонтекое страстно выступал за употребление чая, особенно в своих статьях. По его мнению, чай помогает почти от всех недугов, а не только от подагры, которой страдал курфюрст. Он утверждал: «Чай может помочь человеку, истощенному и одной ногой стоящему в могиле, он придаст ему силу и даст новую жизнь». После чая человек чувствует себя «бравым, веселым, сильным, жизнерадостным и полным сил». Он считал, что 50 чашек в день вполне достаточно. Можно пить еще больше, но 200 чашек – это естественный предел. По его убеждению, чай содержит девять сил: «Первая воздействует на рот, вторая на желудок, третья на кишечник, четвертая на кровь, пятая на мозг, шестая действует против опьянения, седьмая против цинги, восьмая превосходит действие ванны и теплой воды, девятая действует против температуры».

Но чай помогал не от всего. Доктору было только 38 лет, когда он упал на лестнице в Берлинском дворце, и ему уже ничто не могло помочь, его карьера оборвалась

слишком рано. Подозрения в том, что он был подкуплен Нидерландской Ост-индской компанией, так и не были опровергнуты. Во всяком случае его пропаганда чая способствовала тому, что народ меньше пил шнапса, пива и вина.

В книге «Полное описание природы и минералов», вышедшей в 1700 г., есть строчки, восхваляющие чай как панацею:

Если ты хочешь  
заботиться о своем здоровье  
и избегать разных болезней  
до глубокой старости,  
пей чай!

Этот благородный напиток  
сохранит тебе молодость!

**Чай, художественная литература, исследования** – неисчерпаемая тема. Само собой разумеется, что поэты, в том числе и Гете, наслаждались не только прохладным вином, но и горячим чаем. В произведениях Гете часто встречаются описания приемов, на которых подавали чай. Осенью 1823 г. Эккерман записал в своем дневнике: «Сегодня вечером я был у Гете на чае. Общество мне понравилось. Все были непринужденны и раскованы, стояли, сидели, шутили, смеялись. Гете подходил то к одному, то к другому, и, казалось, ему хотелось слушать своих гостей, а не говорить самому».

Генрих Гейне относился к чаю скептически. Он рассказывает о своем пребывании на острове Нордерней в 1826 г. и пишет о восточных фризах: «На кораблях они достигли даже южных стран, где ярко светит солнце, а луна выглядит романтичнее. Но все цветы не смогли удержать их и среди этого весеннего благоухания, они стремились вернуться на свой песчаный остров, в

---

---

свои маленькие хижины с мерцающим очагом, вокруг которого сидели съездившие их родственники в шерстяных кофтах и пили чай, который от кипяченой морской воды отличался только названием».

На террасе одной берлинской кондитерской Гейне написал знаменитое стихотворение, высмеивающее нравы чайного салона:

За столиком чайным в гостиной  
Спор о любви зашел.  
Изысканны были мужчины,  
Чувствителен нежный пол.

*(Перевод С. Маршака)*

Об эстетических чайных обществах эпохи бидермейер писал Карл Август Варнхаген фон Энсе, муж знаменитой Рашель Варнхаген: «Светло-голубая просторная комната, из окон открывается вид на прямую улицу, с другой стороны сад, все очень просто, без роскоши. Несколько картин на стенах, два бюста принца Луи Фердинанда и Шлейермахера стоят между горшками с цветами; только самая необходимая посуда, и тем не менее все производило элегантно впечатление, все было расположено так приятно и удобно и вызывало удовольствие, которое невозможно достичь роскошью». Любителем чая был Райнер Мария Рильке. В стихотворении «Слепнувшая» он пишет: «Она сидела со всеми за чаем. Поначалу мне показалось, что она держит чашку не так, как другие. Она улыбнулась. Мне было почти больно».

Людвиг Уланд также любил чай: «В мифических просторах Индии, где всегда весна, цветет чай, сам похожий на миф». Именно чаю мы обязаны тем, что у Генриха Шлимана были деньги, и поэтому он смог откопать Трою. Часть своего миллионного состояния он заработал, торгуя чаем. В своих мемуарах он пишет: «Когда хлопок стал слишком дорог, я отказался от него и стал торговать чаем, ввозить который морским путем было разрешено с мая 1862 г. Моя первая партия господину Генри Шредеру в Лондоне состояла из 30 ящиков чая, после того, как его выгодно удалось продать, я заказал 1000, потом 4000 и 6000 ящиков, по дешевке купил весь чайный склад господина Гюнцбурга в Санкт-Петербурге и в первые 6 месяцев заработал на чае 140 000 марок, при этом получил еще 6% с капитала».

Оду китайскому чаю создала немецкая писательница Аннетте Дросте-Хюльсхофф в своем стихотворении «Чайный стол», в котором рассказывается о чайном обществе: в серебряном чайнике кипит вода, дамы заняты вышиванием, а мужчины блещут своей ученостью. Все происходит исключительно по-китайски.

Вернемся к Гете. В 1806 г. он наконец-то женился на своей многолетней спутнице жизни Кристиане Вульпиус. Для придворного общества Веймара было не просто признать ее женой Гете. Однажды она сказала в дамском обществе за чаем, не настало ли время ее приглашать в свет. На что придворная дама Луиза фон Гоххаузен ответила классической фразой: «Я считаю, если Гете дает ей свою фамилию, то уж мы можем дать ей чашку чая».

---

---

## Фризы и чай

Среди немцев, пьющих чай, фризы особенно восточные фризы, занимают особое место. Они издавна являются восторженными почитателями чая, четверть импорта чая в Германии приходится на Фризские острова, хотя здесь живет около 4% населения Федеративной Республики Германии. Причиной этой огромной любви к чаю можно считать соседство с Нидерландами. В XVII в. Голландия поставляла чай для всей Германии, и, конечно, на соседние с Голландией Восточно-Фризские острова, которые некоторое время были нидерландской провинцией. Уже невозможно установить, когда жители Восточно-Фризских островов познакомились с чаем. Но сохранилось сообщение об одном корабле из Гамбурга, который в 1694 г. сел на мель между Балтрумом и Лангеоогом. Жители соседнего острова подобрали выброшенное морем имущество, среди которого был и ящик чая. Они думали, что это сушеные овощи и сварили суп со шпиком. Позже они научились готовить ароматный напиток из чайных листьев.

В 1751 г. в Пруссии было образовано торговое общество по британскому и нидерландскому образцу, «Прусская королевская азиатская компания в Эмдене для связи с Кантоном и Китаем». Купцы из Эмдена, Вестфалии, Франции, Нидерландов и Пруссии принимали в ней участие. Король Фридрих II, Фридрих Великий, специально приехал из Потсдама в Эмден, чтобы подписать документ об основании компании. В первую очередь он был заинтересован в том, чтобы деньги не доставались нидерландским или британским фирмам. Торговать самим было дешевле. 6 июля 1753 г. парусник «Король

Пруссии» доставил первую большую партию чая в Эмден. В 1755 г. король объявил, «что отныне в его королевстве разрешено пить только чай Азиатской компании в Эмдене».

Однако это продолжалось недолго. В Семилетней войне в 1757 г. французы захватили Восточные Фризы, и в 1765 г. компания прекратила существование. С этих пор восточные фризы сами доставляли чай на острова, поддерживаемые нидерландскими кораблями, которые были приписаны к Восточно-Фризским портам. Они поставляли чай также на западное побережье Шлезвиг-Гольштейна, в Дитмаршен и на остров Гельголанд.

В 1768 г. Фридрих Великий начал «чайную войну». Он приказал своим подданным прекратить пить чай и кофе. Восточные фризы должны были довольствоваться заменителями чая и пивом. Но островитяне воспротивились этому. В 1779 г. земское собрание заявило: «Здесь так привыкли к чаю и кофе, что люди не могут больше обходиться без них!», и Фридрих Великий, которого в народе называли старина Фриц, проиграл «чайную войну». Но вскоре Наполеон установил континентальную блокаду и таким образом лишил острова поставок, следствием этого была оживленная контрабанда. Британские корабли стужали товар на острове Гельголанд, принадлежавший Британии. Восточные фризы получали там все, что им было нужно. Чай, кофе и сахар подорожали. За один фунт чая платили столько, сколько стоили 15,5 фунта масла, за фунт сахара брали ту же цену, что и за 22 фунта ржаного хлеба. Контрабандистам грозила смертная казнь. Ситуация изменилась только с началом освободительных войн.

Таможенные пошлины и налоги на чай оставались высокими и в последующие

---

---

годы. Ограничения вызвали и две мировые войны. В 1939 г. по чайной карточке восточный фриз получал в месяц 20 г чая, что соответствовало дневной норме в мирное время. Повышение нормы до 30 г тоже не улучшило положения. Заядлые любители чая утверждали: «Без чая мы умрем». Только в 1949 г. были сняты ограничения, но зато ввели очень высокий налог на чай. Контрабандная торговля продолжалась, контрабандисты прятали чай под двойным дном машины, женщины зашивали пакетики с чаем в двойную нижнюю юбку, пойманым грозил денежный штраф или тюрьма.

Все это уже в прошлом. Теперь каждый может позволить себе свой любимый крепкий чай ассам или более легкий чай с Явы. Восточные фризы по-прежнему пьют крепко заваренный чай, наливая его на кусочек сахара, а сверху слой сливок. Следует выпить не меньше трех чашек чая, как того требует восточно-фризский обычай. Вкуснее всего чай, если его пить в 11 часов или после обеда в 3 часа. Чай пьют также утром, встав с постели, и вечером перед сном. Для чашки чая всегда найдется время, но это не значит, что восточные фризы бездельничают весь день, проводя его за чаепитием. Если вы когда-нибудь попадете на Восточные Фризы, то знайте, что гостю наливают чай, пока он не положит в пустую чашку ложечку. Раньше было принято переворачивать чашку. И не хвалите чай, который вы завариваете дома, для восточного фриза эта не заварка, а помой.

*Этот бот вполне подходит для контрабанды чая, если бы сегодня в этом была необходимость.*





GRE. 1



---

---

## США – нация, рожденная чаем

В свою североамериканскую колонию первые ящики чая привезли голландцы. В 1626 г. немец Петер Минневит (1580 – 1641), находившийся на службе у голландцев, купил у индейцев неплодородный каменистый остров Манхэттен и основал на нем торговую компанию *Новый Амстердам*. Британские колонисты захватили в 1664 г. поселение, в котором тогда было 1500 жителей, назвали его Нью-Йорком и сделали столицей колонии. Утверждают, что первые голландские колонисты не знали толка в чае. Из чайных листьев они варили сиропообразный отвар и пили его. Отваренные листья солили, смешивали с маслом и ели, как овощи.

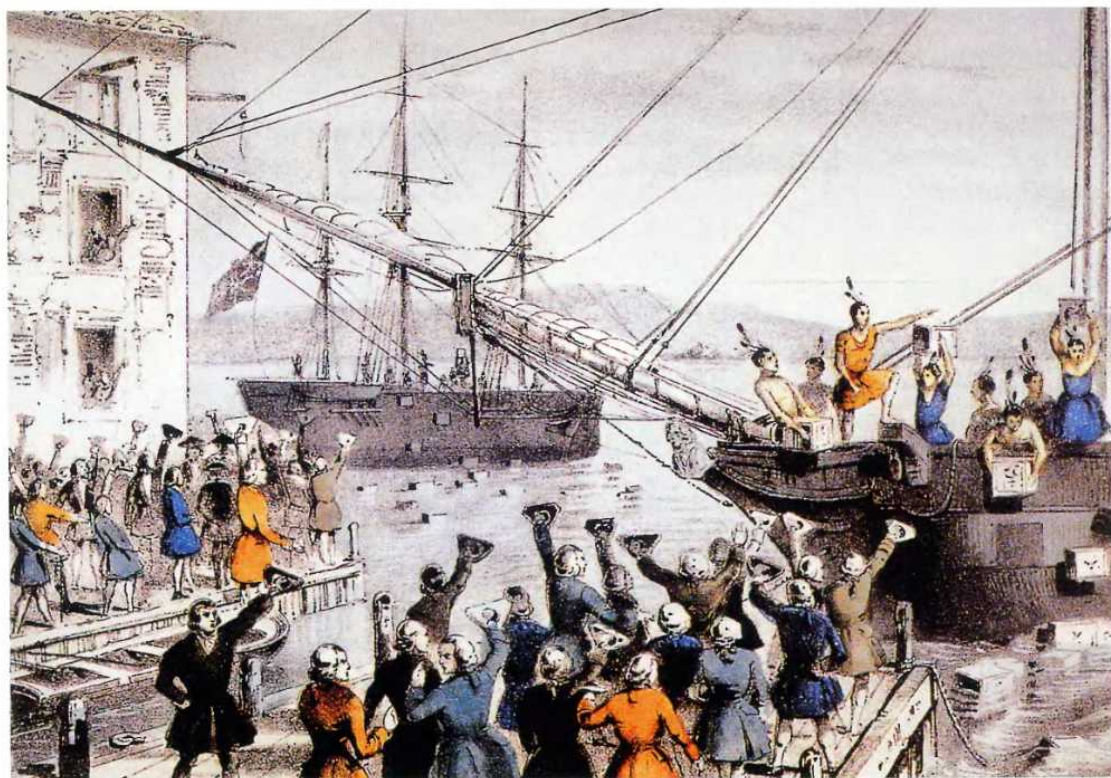
Британцы вытеснили голландских торговцев чаем. Британская Ост-индская компания стала поставлять чай переселенцам. Круглой путь из Китая через Лондон в Нью-Йорк был связан с тем, что в Лондоне чай облагался высокой пошлиной, прежде чем он отправлялся в путь в Новый Свет. При выгрузке в Нью-Йорке британские колониальные власти взимали новую пошлину, т. е. Англия вдвойне зарабатывала на каждом грамме чая, что совсем не нравилось жителям Новой Англии. Все чаще они покупали низкосортный контрабандный чай у Нидерландской Ост-индской компании. В 1766 г. британские корабли доставили в Нью-Йорк 6 млн фунтов чая, а голландцы 4,5 млн фунтов, был, конечно, и контрабандный чай.

В 1770 г. отменили налоги на все британские импортные товары, кроме чая. Теперь чай везли из Китая прямо в Нью-Йорк, но налог на ввоз не отменили. Возникающие с 1765 г. в колонии тайные общества *Сыны свободы*, прежде всего

организовывали сопротивление налоговой политике Англии. Они добились того, что был прекращен экспорт американского табака в Англию. Они бойкотировали чай Британской Ост-индской компании, заставили уйти в отставку нанятых Англией сборщиков налогов и убедили купцов не закупать товары в Англии. Через несколько лет (1773) торговый бойкот был снят, только Бостон, который был центром торговли чаем, не поддержал снятие бойкота. Британская Ост-индская компания с начала 1773 г. переживала кризис. В Лондоне у нее накопились огромные запасы чая, сбыть который не было никаких шансов. Только отправка большой партии чая в Америку могла помочь. Правительство в Лондоне разрешило беспошлинный ввоз чая в Новый Свет – осталась в силе только основная такса в три пенса. Компания подсчитала, что она может предложить свой чай дешевле, чем индивидуальные торговцы и контрабандисты. 500 тыс. фунтов чая были погружены на парусники *Dartmouth, Beaver и Eleanor*, и они отправились в путь, чтобы обрадовать поселенцев.

Но они не были согласны с подобными действиями. Их негодование было направлено не столько против трехпенсовой основной таксы, сколько против чайной монополии Ост-индской компании. Парусники с грузом чая входили в Бостонскую гавань, а на берегу состоялись массовые протесты, люди требовали отправить чай назад в Лондон и ни в коем случае не платить пошлину.

Но британский губернатор Хатчинсон был не согласен.



*«Бостонское чаепитие» в 1773 году, непосредственно послужившее началом борьбы за независимость в Северной Америке. Переодетые индейцами борцы за свободу, протеста против ввозных пошлин, выбрасывают ящики с чаем за борт.*

Корабли с чаем могли покинуть порт Бостона только после уплаты налога на чай. Этой заминкой воспользовались члены организации *Сыны свободы*, замаскировавшиеся под могикан, они проникли на три корабля и сбросили за борт 342 ящика чая. Подобное происходило и в других портах восточного побережья. Затем началось восстание. В битве под Лексингтоном отряды под предводительством Джорджа Вашингтона и прусского генерала Штойбена одержали решающую победу над англичанами. Эта акция, названная *Бостонское чаепитие*, положила начало образованию США. Памятная доска в порту Бостона напоминает о знаменательном событии.

На ней написано: «Когда-то здесь была пристань Гриффин, где 16 декабря 1773 года были пришвартованы три британских корабля с грузом чая. Чтобы отменить тиранические пошлины короля Георга, около 90 переодетых индейцами граждан Бостона проникли на корабли и сбросили 342 ящика чая за борт, и весь мир узнал о патриотической акции *Бостонское чаепитие*. С тех пор граждане США больше не платят налог на чай, но их отношение к чаю изменилось; в отличие от британцев, которые все больше пьют чай и исправно платят налог, американцы предпочитают кофе, и США стали самым большим потребителем кофе и остаются им по сей день.

---

---

## Гонки клиперов с чаем

Экономическое соперничество США и Европы – старая и все еще актуальная тема. Это ожесточенная борьба за рынки сбыта и прибыль. Именно благодаря чаю произошли важные технические и транспортные изменения.

Клипер – так в середине XIX в. называлось быстроходное парусное судно для перевозки свежесобранного чая из Китая в Европу и в США.

Британская Ост-индская компания, основанная в 1600 г. преимущественно для торговли пряностями, в последующие годы самую большую прибыль получала от торговли чаем. Поскольку компании принадлежала исключительная монополия, то ее корабли, тяжеловесные и медлительные, специально построенные для Ост-индской компании, могли не особенно торопиться. Изменения произошли после того, как в 1834 г. была отменена монополия. Появилось много конкурентов в торговле чаем. За свежесобранный чай давали большую цену, поэтому корабли спешили доставить его из Гуанчжоу, Гонконга в Лондон или Нью-Йорк. Но прежние корабли не могли достичь большой скорости. Только североамериканские клиперы были достаточно быстрыми для торговли чаем, но они были слишком малы. В 1845 г. в Нью-Йорке был спущен со стапелей увеличенный клипер *Радуга*. Он мог взять на борт 750 тонн, и уже за первый рейс в Китай и обратно окупились затраты на его постройку. Скорость обычных парусников была не более 6 узлов, а чайные клиперы неслись со скоростью 16, 18 и даже 20 узлов, такие клиперы, как *Повелитель моря* и *Летящее облако* прославились как два самых быстроходных парусника всех времен.

Американские клиперы обязаны своими новыми рекордами трем личностям. Это – конструктор Джон Виллис Гриффит. Он был сыном судостроителя и не допускал конструирование на глазок, как это обычно делалось. Изучавший математику и физику, Гриффит построил собственный испытательный бассейн и сконструировал судно с узким корпусом, острой носовой частью и очень высокими мачтами. Первым капитаном, который успешно плывал, и даже улучшил конструкцию клипера, был Роберт В. Ватерман. Он вместе с Гриффитом создал клипер *Морская колдунья*, на котором стал возможен переход из Гонконга в Нью-Йорк за 74 дня и 14 часов – рекорд, который никто не мог побить. Третьим человеком был не конструктор и не моряк, а статистик Мэтью Фонтэн Маури. Он изучил тысячи старинных вахтенных журналов и составлял подробнейшие погодные и морские карты и таблицы, благодаря которым капитаны могли выбрать самый быстрый маршрут. Его карты ветров и течений положили конец многим традиционным представлениям. Более тысячи капитанов снабжали Маури информацией, и до 1854 года он отработал более миллиона сообщений, из них 380 284 только о Гольфстриме в Атлантике. Капитан клипера *Гертруда Пинней* с благодарностью писал исследователю: «До того как я получил Ваши карты, я пересекал океан с завязанными глазами». Быстроходные чайные клиперы из США привели в замешательство английских судовладельцев.

Вскоре появились клиперы и в Великобритании, судостроители на Темзе старались во чтобы то ни стало построить клиперы не хуже американских. Лондонская газета *Таймс* писала: «Мы должны победить своего могучего соперника. Мы

---

---

должны их молодости, изобретательности, рвению противопоставить наш многолетний опыт, нашу неутомимость и нашу негибаемую волю. Это противостояние сына и отца. Жестокая необходимость торопит нас, мы не имеем права проиграть, и это чувство должно руководить нашими предпринимателями и судостроителями». Так оно и вышло. Хотя британские клиперы были меньше, но они были также быстроходными. Вскоре между Англией и США началось небывалое соперничество в судостроении. За 15 лет было построено более 500 парусников этого типа, рекорды скорости следовали один за другим.

Самой знаменитой гонкой была *Великая чайная гонка* в 1866 г. В ней принимали участие 16 судов, на которые погрузили чай в Фуцхоу (Китай). 5 парусников имели шанс победить; *Serica* (капитан Джордж Иннес), *Taeping* (капитан Дональд МакКиннон), *Fairy Cross* (капитан Ричард Робинсон), *Taitsing* (капитан Даниэл Нутсфорд) и *Ariel* (капитан Джон Кей).

24 мая началась погрузка. Спустя 5 дней *Ariel* с 1 млн 108 тыс. фунтами чая на борту был готов отправиться в путь. Он поднял якоря сразу после того, как последний ящик с чаем был погружен, и буксир должен был провести парусник по извилистой реке Мин в открытое море. Но буксир оказался слишком медлительным, к тому же еще опрокинулся лоцманский катер и уже в устье реки *Fairy Cross*, *Taeping* и *Serica* догнали *Ariel*. С небольшим отставанием следовал *Taitsing*. Все расстояние составляло 13 200 морских миль. 5 клиперов достигли Зондского пролива, пересекли Индийский океан на всех парусах, миновали остров Маврикий и направлялись к мысу Доброй Надежды. 4 августа *Ariel*, *Fairy Cross* и *Taeping* пересекли экватор, два других корабля отстали. Далее путь

пролегал вдоль побережья Африки, мимо Азорских островов, через Бискайский залив к проливу Ла-Манш. В ночь на 5 сентября (в 1.30) капитан корабля *Ariel* Кей увидел маяки южного побережья Англии. Он приказал поднять все паруса и провел свой корабль через Ла-Манш. Вечером он увидел одного из своих соперников на траверзе, это был *Taeping*. 5 сентября *Ariel* и *Taeping* устроили в Ла-Манше гонку. *Ariel* был на морскую милю впереди *Taeping*. При скорости 14 узлов преимущество во времени составляло только 8 мин; оба парусника преодолели уже 13 200 морских миль за 99 дней. Но главное было впереди. В 21 час *Ariel* достиг дока, но из-за низкого уровня воды не мог причалить. В это время *Taeping* последовал к другому доку, где смог причалить (в 22 часа), поскольку у него была меньше осадка.

7 сентября *Taeping* объявили победителем. Премия и бонус были поделены между *Taeping* и *Ariel*, с чем не все были согласны. Газеты еще несколько недель писали о том, что именно *Ariel* следовало было объявить единственным победителем.

Корабль *Serica* ошвартовался 6 сентября, *Fairy Cross* и *Taitsing* прибыли двумя днями позже.

Эпоха клиперов закончилась с открытием в 1869 г. Суэцкого канала, который был приспособлен не для парусников а для пароходов, но они еще многие годы не могли достичь скорости клиперов.

Мы и сегодня восхищаемся изображением и моделями клиперов XIX в. В Лондоне можно увидеть клипер *Cutty Sark* – настоящий легендарный клипер эпохи парусников. Название его означает *короткая рубашка* и связано с шотландской легендой, которая повествует о крестьянине по имени Том О'Шантер. Он как-то в грозу ехал по кладбищу домой. В сверка-

---

---

нии молний привиделись ему танцующие ведьмы. Одна из них была молода, красива и на ней была короткая рубашка (на шотландском диалекте *cutty sark*). Этим именем назвал Джок Виллис парусник, который велел построить в 1868 году. Клипер перевозил чай в течение 10 лет, затем долгие годы перевозил из Австралии овечью шерсть, затем его зафрахтовали для перевозки каменного угля для вошедших в моду пароходов.



Торговля чаем как движущая сила развития техники. Клипер *Flying Cloud* (Летящее облако) – один из времен расцвета парусников. Начиная с 1850 г. в США и Англии строили отличные большие и быстроходные парусники. Один рекорд скорости сменял другой. Так чай нового урожая еще свежим доставляли в торговые центры, находившиеся за тысячи морских миль. Но в 1969 г. открыли Суэцкий канал, по которому могли пройти только пароходы. Необходимость в клиперах отпала, ведь их путь из Азии в Европу вокруг южной оконечности Африки был несравнимо длиннее.

---

---

## Возделывание чая в мире

Нет континента, где бы не пытались выращивать чай, после того как его стали возделывать в Индии и на Цейлоне (в Шри-Ланке), которые и сегодня остаются главными поставщиками чая. Не всегда попытки заканчивались успешно.

Британские колониальные власти были инициаторами выращивания чая в Индии. **Индийский чай** – довольно широкое понятие, ведь чай с севера и с юга Индии очень отличается.

Первые попытки выращивать чай относятся к концу XVIII в. В 1780 г. британский офицер Кид посадил в Калькутте привезенные из Кантона китайские кусты чая. Результаты были многообещающими, и сэр Джозеф Бэнкс, сопровождавший Джеймса Кука в его кругосветном плавании, посоветовал Британской Ост-индской компании начать возделывание чая, к нему однако не прислушались, поскольку компания хорошо зарабатывала на торговле чаем с Китаем.

**Ассам.** В 1823 г. британский офицер Роберт Брюс обнаружил в приграничном районе между Ассамом и Бирмой дикорастущие чайные деревья. Сначала научный сотрудник ботанического сада в Калькутте доктор Валлих сомневался, чай ли это. Только научное сообщение Эндрю Чарльтона убедило специалистов. Растения, обнаруженные Чарльтоном и ботаниками Мак-Клелландом и Гриффитом, действительно были чаем, причем вначале предполагали, что это одна из разновидностей китайского чая (*Thea sinensis*). Данные деревья называли *Thea assamica*, хотя и сомневались в качестве этих растений. Поэтому продолжали привозить кусты из Китая и выращивать их в Калькутте и

других подходящих для этого регионах, прежде всего на плантациях в Ассаме. Чай из Ассамы стали выращивать значительно позже, потом его скрестили с китайским, и именно этот гибрид распространен на большинстве плантаций во всем мире. О выращивании чая в провинции Ассам заботилась основанная в 1839 году в Лондоне *Assam Tea Company* (Чайная компания Ассам), которая вопреки возражениям настаивала на выращивании чая на обоих берегах Брахмапутры.

**Дарджилинг.** в 1834 г. на склонах Гималаев в регионе Дарджилинг нашли места, подходящие для возделывания чая. Заслуга в этом принадлежит генерал-губернатору Калькутты лорду Уильяму Бентинку (*William Bentinck*). Лорд основал комитет, который занимался выращиванием чая и должен был положить конец монополии Китая. И действительно, уже через 4 года после основания этого комитета (1838 г.) первый клипер с 12 ящиками чая Ассам отправился из Калькутты в путь. В последующие годы были открыты новые регионы для выращивания чая. В наше время чай поставляют из северных провинций Индии *Assam*, *Dooars* и *Dajeeling* и с южных плантаций в *Nilgiri* и *Travancore*. Только в провинции Ассам есть две тысячи чайных плантаций. Там собирают особенно крепкий ароматный чай, который можно смешивать с другими сортами. Чай *Darjeeling* отличается тонким ароматом и ценится больше всего. После начала возделывания чая больше не существовало проблем с Британской Ост-индской компанией, в 1835 г. навсегда закончилась монополия компании.



*Чем раньше собирают почки и листья чайного куста,  
тем тоньше аромат чая.*

Совсем по-другому развивались события на острове **Цейлон**, который теперь называют Шри-Ланка. С 1656 г. по 1796 г. Цейлон принадлежал Нидерландам. Потом туда пришли англичане, которые превратили остров в огромную чайную плантацию. Наряду с чаем культивировали хинин и корицу. Во второй половине XIX в. возделывание кофе сократилось: большинство кофейных деревьев погибло от насекомых-вредителей. Необходимо было подумать о новом источнике доходов. Молодой шотландец Джеймс Тейлор привез чайные кусты из Китая и Ассамы и посадил их на своей небольшой плантации, и ему повезло. Лондонский торговец чая скупил по дешевке бывшие кофейные

плантации, засадил их чаем и таким образом смог управлять не только производством, но и сбытом чая.

В течение нескольких лет Цейлон стал одним из главных поставщиков чая в мире. Основные плантации – это Ува на востоке, Димбула и Дискоя на западе острова и лежащее между ними плоскогорье. На плоскогорье работают тамилы, которых привезли из южной Индии. Они долгое время не имели гражданства, позже часть из них получила гражданство. Однако конфликт между осевшими тамилами и сингальцами остается нерешенным до сих пор.







*Возделывание и переработка чая – это тяжелый ручной труд.  
Слева: знаменитые плантации в районе Нувара на Цейлоне. Вверху: сборщица чая в день собирает до 30 кг, это десятки тысяч чайных листьев.*

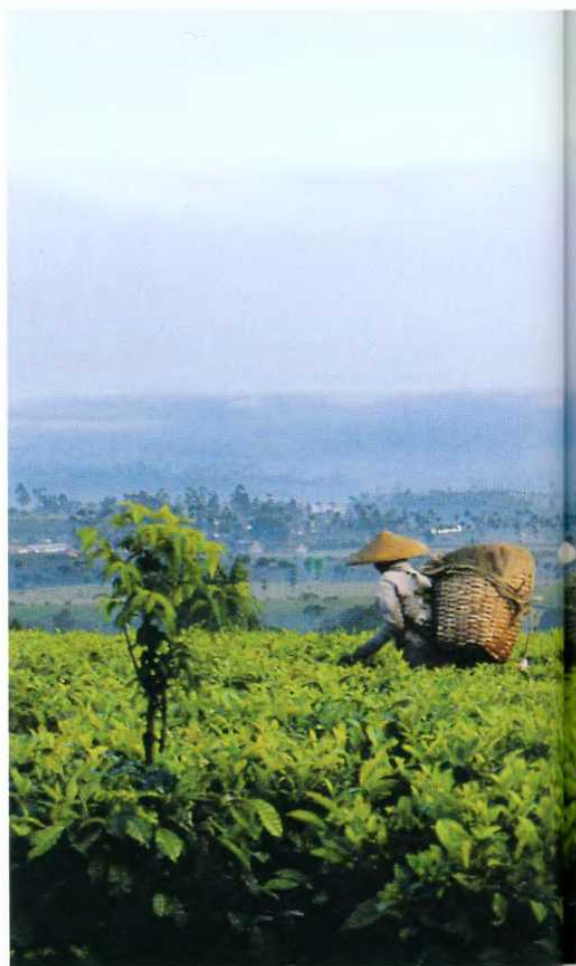
---

---

**Индонезия.** На главный остров Индонезии Яву чай завезли в 1826 г. Естествоиспытатель Филипп Франц фон Зибольд был ответственным за земледелие в Батавии (ныне Джакарта), на Яву завезли несколько сотен чайных кустов из Японии. О дальнейшем развитии позаботился торговец чаем из Роттердама Якобсен, который много лет изучал в Китае возделывание, переработку и торговлю чаем, теперь он мог применить свои знания на Яве. Уже в 1829 г. он поставил первые ящики зеленого и черного чая. В том же году он привез на Яву кусты чая из Китая. Их посадили, они прижились, и полученные семена послужили основой многочисленных плантаций. В 1833 г. в провинции Краванг плантации насчитывали около 500 тыс. чайных кустов. До 1865 г. за возделыванием чая на Яве следили нидерландские колониальные власти, затем все было предоставлено свободным предпринимателям. С 1873 г. старые китайские кусты были заменены гибридами ассам.

Только в XX в. чай стали возделывать на Суматре. На восточном побережье были заложены большие современные плантации. Индонезийский чай в большинстве стран-потребителей используют для смешивания его с другими сортами. Но существуют и особо ценные сорта, которые не уступают сортам чая из Ассамы и Цейлона. Порты в Европе, импортирующие чай, — это прежде всего Антверпен, Амстердам, Роттердам, Бремен и Гамбург.

**Африка.** Кения занимает ведущее место по производству чая. На плантациях, расположенных в регионе Керихо, выращивают обычный чай и особые сорта, которые так по вкусу британцам, заложившим эти плантации. Малави и Мозамбик являются также производителями чая, там плантации заложил португальцы, а в



Танзании и Камеруне плантации заложил немецкие колонизаторы. Южно-Африканская Республика также экспортирует небольшое количество чая.

Первые попытки выращивания чая в **Бразилии**, относящиеся к 1810 г., особого успеха не принесли, потому что бразильцы пьют охотнее чай мате и возделывают кофе, не требующий такого большого труда, как чай, и приносящий больше успеха. Хорошие результаты достигла Гватемала. Попытки выращивания чая в США, в Калифорнии, Южной Каролине и Техасе,



*Утренняя заря над плантацией Ранкоболанг на западной Яве, южнее Бандунга. Гряды гор вулканического происхождения определяют ландшафт и климат, при котором сбор чая возможен круглый год.*

были прекращены, ибо не подходили климатические условия. Климат Австралии, за исключением Квинсланда, тоже не подходит для выращивания чая. Возделываемый в **Турции** и **Иране** чай идет главным образом на внутренний рынок. В Грузии тоже выращивают мало чая и его приходится импортировать.

**Тайвань** поставляет, как и Китай, прежде всего зеленый чай и полуферментированный оолонг. Перед второй мировой войной предпринимались попытки выращивать чай на Маврикии, Ямайке, на Азорах, Фиджи и Борнео, но только на **Маврикии** попытки были успешными. **Вьетнам** после долгих лет войны тоже стал выращивать и экспортировать зеленый чай.

ванный оолонг. Перед второй мировой войной предпринимались попытки выращивать чай на Маврикии, Ямайке, на Азорах, Фиджи и Борнео, но только на **Маврикии** попытки были успешными.

**Вьетнам** после долгих лет войны тоже стал выращивать и экспортировать зеленый чай.

---

---

## Культивирование чая

Чайный куст встречается в двух вариантах: *Thea (Camellia) sinensis* – китайский чай и *Thea (Camellia) assamica* – ассамский чай. Какая из этих разновидностей первичная, не установлено до сих пор. Название *Thea* было повсеместно известно уже в XVII в., но как ботанический термин его ввели Карл Линней и Энгельберт Кемпфер. Распространенное в Китае название *tschana* или *tschia* вошло в японский язык как *tsja*, в русский как *чай* и в португальский *cha*. Названия в других европейских странах *tee*, *tea* основаны на южнокитайском слове *tia*, *tai* или *ta* и на латинском *thea*.

Китайский чайный куст достигает высоты 4 м, а ассам даже 20 м, если никто не мешает им расти. Обе разновидности чая являются вечнозелеными, и корневище может достигать 5 м. Листья имеют короткий стебель и кожееобразную поверхность, стрельчатую, эллиптическую или яйцеобразную форму, их край отпилен. Почки и молодые листочки покрыты с внутренней стороны волосками и имеют серебристый, отливающий шелком блеск. Листья чая ассам значительно крупнее листьев китайского чая. Напоминающие жасмин цветы чая растут отдельно или по несколько соцветий. Круглые плоды состоят из трех капсул с одним или тремя семенами размером с вишневую косточку. Чайные кусты растут на равнинах, а также в тропиках на высоте до 2000 м и выше. Китайский чай более вынослив, чем ассам, он переносит температуру даже до -3 °С. Обе разновидности требуют высокой влажности воздуха и регулярных осадков. Почва должна быть водопроницаемой, рыхлой и слегка

заболоченной. Главное, чтобы не было стоячих грунтовых вод. Поэтому чай чаще выращивают на солнечных горных склонах.

Посадки чая пополняются по традиции за счет семян. Молодые растения выращивают на грядках, потом их пересаживают на плантацию. Уже несколько десятилетий предпочитают вегетативное размножение. Для этого используют черенки. Принято также прививать ростки на кусты или окулировать.

Молодые растения регулярно подрезают, чтобы способствовать появлению побегов, но главное, чтобы ограничить их высоту (примерно 1 м 20 см), чтобы можно было собирать чай вручную. Молодые растения необходимо также пропалывать. Вредителей уничтожают биологическими средствами. Удобрение должно в первую очередь обогащать почву азотом.

Снимать урожай можно с новых плантаций уже на 3-й год, а в субтропиках – на 5-й. Урожай снимают вручную, машины используются только для обработки почвы и транспортировки. Лучшие сорта чая – это почки и верхние два листа (*two leaves and a bud* – таков принцип). Из более старых, нижних листьев получают дешевые сорта чая. Чайный лист в районе экватора снимают каждые 7–10 дней круглый год. Перерыв наступает только в период слабой вегетации и в период дождей. Опытные сборщицы собирают в Китае в среднем 10–12 кг чайного листа в день, в Ассаме – до 35 кг. В Китае один 1 кг чая снимают с 3000 до 3500 побегов, в Ассаме – с 1000 побегов.

Чтобы за день оборвать от 10 000 до

---

Машинный сбор зеленого чая в Японии.

Однако этот способ не особенно популярен. Для высокосортного чая, когда надо снимать только почки и два верхних листочка, необходим ручной труд.



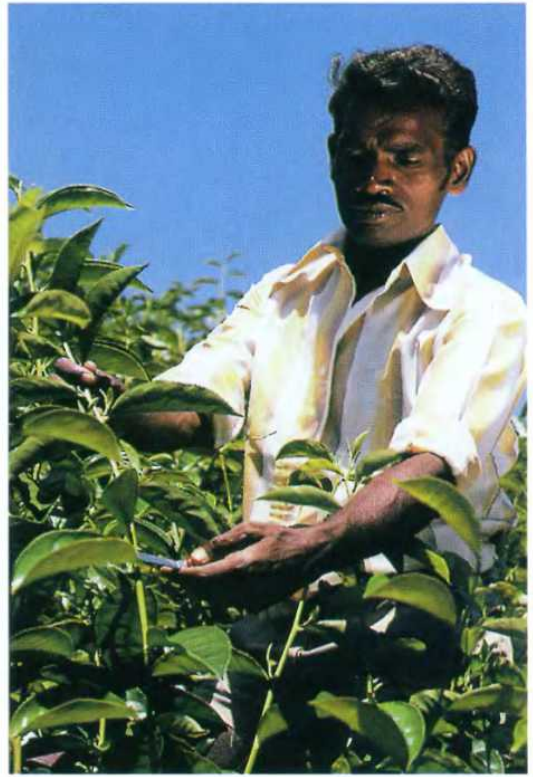
30 000 побегов, сборщица чая должна быть очень ловкой и опытной. Чайный лист собирают в корзину, и доставляют на фабрику или сборный пункт, где корзину взвешивают и ведут учет для каждой сборщицы. Все должно происходить быстро, чтобы чайный лист на жарком солнце не начал ферментировать, что снижает его качество. Традиционно различают три вида сборки. При императорской сборке (*imperial plucking*) снимают только почку с одним листом. Этот чай предназначался исключительно для императорского двора и мандаринов высокого ранга, собирать его разрешалось только юным девушкам с золотыми ножницами и с золотой корзиночкой. Это способ стал уже достоянием истории. При способе *fine plucking* срывают почку и два верхних листочка. Это довольно трудоемкий способ и применяется только на крупных плантациях. Наиболее распространен третий способ *coarse plucking*, но слишком тонких знатоков чая этот способ сбора не устраивает.

Кроме того чай различают в зависимости от времени сбора. При первом сборе после северо-восточного муссона на севере Индии собирают имеющий тонкий аромат *first flush*. С мая до конца июня идет сбор *second flush*, из которого получается более насыщенный и пряный чай. При юго-западном муссоне, с августа по октябрь, собирают так называемый дождевой чай, а в холодное время года – осенний чай (*autumnals*). Чай *second flush* не сравним с чаем позднего сбора.

С ноября до марта на севере Индии чай не собирают. На юге Индии, на Яве и Суматре сборщицы трудятся круглый год. Здесь на плоскогорье собирают чай каждые 5–8 дней. После 4 - 5 урожайных лет чайному кусту необходим перерыв. Его обрезают вплоть до узлового ствола, затем на нем снова вырастают побеги. Так сохраняют молодыми кусты, которым 80 или 100 лет.



*В наше время молодые растения получают, высаживая черенки (вверху слева). Цветение и семенное размножение встречаются очень редко, как исключение. Растения регулярно подрезают (вверху справа), чтобы сохранить их свежесть и поддерживать нужную высоту. Лучше всего чайные кусты растут между высокими деревьями, которые обеспечивают тень (справа внизу: чайная плантация в Китае).*







*Путь от свежего зеленого чайного листа до коричневого, почти черного, готового к употреблению чая долг. После вяления и скручивания листьев наступает третий этап переработки: ферментация (слева). Под постоянным контролем окисляется и бродит выделившийся после скручивания листьев чай сок. Затем с помощью вибрационного сита происходит сортировка (вверху).*

---

---

# Переработка чая

Интересно, что зеленый и черный чай получают с одного и того же куста, оба являются продуктом переработки. А вот в XIX в. на этот счет заблуждались. Так, в 1833 г. популярный журнал *Pfennig-Magazin* писал: «Есть два вида чайных кустов: коричневый чай и зеленый чай. Коричневый чай (*Thea bohea*) – это многолетнее растение, высотой 5-6 футов, которое встречается дикорастущим только в Китае и Японии. Зеленый чай (*Thea viridis*) почти достигает высоты коричневого чая, но его листья длиннее и в венчике 9 цветков, а у коричневого – 6».

## Чайная фабрика

Свежесобранный чай необходимо переработать за 6 часов на фабрике, которая расположена, как правило, непосредственно у плантации. В четыре этапа (вяление, скручивание, ферментация и сушка) безвкусные и ничем на пахнущие зеленые чайные листья превращаются в благоухающий черный чай. Свежие чайные листья вялят при температуре 25–35 °С от 8 до 24 часов. Для этого их раскладывают тонким слоем на проволочном плетне и обдувают из вентиляторов теплым воздухом, так листья теряют много влаги. Специалист (*tea maker*) решает, когда закончить вяление, что очень важно для следующего процесса: при скручивании листья не должны ломаться.

При скручивании листьев вскрываются стенки клеток, но лист остается невредимым. Теперь начинается процесс ферментации: кислород соединяется с клеточным соком. Одновременно из листьев выжимают сок, содержащий дубильные вещества.

Ферментация длится от 30 до 60 мин, именно в это время появляются вкус и аромат чая. Благодаря ферментации (процессу окисления и брожения клеточного сока, полученного при скручивании) изменяется цвет чая и появляется характерный аромат. И другие вещества, которые впоследствии проявятся при заварке чая, также появляются при ферментации.

Сушка, обжиг, поджаривание необходимы чаю для его сохранности. Сушка следует за ферментацией. В специальных машинах чай сушат примерно 20 мин при температуре 85–100 °С. При этом чай располагают на разных уровнях и постоянно меняют температуру.

Чай сортируют в зависимости от величины листа, а затем на аукционах его предлагают агентам чайных торговых фирм. Они берут пробы и посылают их в свои фирмы. Там чай проверяют дегустаторы чая (*tea taster*). Дегустаторы и принимают решение, какой чай будет закуплен, о чем сразу информируют по факсу.

## Так получают зеленый чай

Еще 100 лет тому назад пили только зеленый чай. Китайцы другого не производили, они и в наше время являются непревзойденными мастерами зеленого чая, хотя уже давно из Китая поступает большое количество черного чая.

На производстве зеленого чая и на полуферментированном сорте черного китайского чая *oolong* специализируется и Тайвань. Большую часть зеленого чая потребляют в странах-производителях. Однако много любителей зеленого чая живет в США и Северной Африке. В Японии

---

---

зеленый чай – обязательная часть знаменитой чайной церемонии. В Европе зеленый чай стал популярен в последнее время, особенно среди молодежи. При производстве зеленого чая свежие листья чая несколько секунд подкаливают в металлических емкостях при 100 °С. При этом уничтожаются содержащиеся в клетках ферменты, таким образом исключается ферментация. Зеленый чай, как правило, готовят так: воду кипятят, дают ей остыть до 70–60 °С, благодаря этому чай, несмотря на полностью сохранившиеся в нем дубильные вещества, не становится терпким или горьким, а вот витамин С сохраняется, именно им так богаты свежие листья чая. Сразу после подкаливания следует сушка, во время которой небольшие кучки чая переворачивают руками. Так чайные листья становятся темно-зелеными. Затем чайные листья сортируют по величине. Подобным образом производят в Китае зеленый чай уже много столетий. Японцы рационализировали и механизировали производство, начиная со сбора листа машинами, которые обслуживают только два человека (см. с. 53). У них зеленый чай – это массовый продукт, однако по качеству он уступает китайскому. Полуферментированный *oolong* производят по образцу черного чая, но период ферментации у него меньше. Высушенный *oolong* не сортируют по величине листьев.

### Метод СТС

Традиционное производство чая уже несколько десятилетий значительно механизировано и автоматизировано. Есть метод СТС, еще более сокращающий время производства. Это название связано с английскими словами *crushing* (C) – молоть,

*tearing* (T) – разрывать и *curling* (C) – скручивать. При СТС листья немного скручиваются, просеиваются и измельчаются колючими валками и только после этого ферментируются. Почти четверть чая, поступающая из Индии, обрабатывается по методу СТС. Это – чайная крошка. Листовой чай невозможно обработать таким способом. Для производителей чая этот метод более выгоднее, чем старинный, потому что обрабатываются крупные и более старые листья.

### Листовой чай и чайная крошка – степени различия

На пачках чая и в преёскурантах можно увидеть загадочные сокращения, состоящие зачастую из многих букв. Они обозначают степень сортировки чая. Шкала различий весьма велика: от благородного листового чая до тончайшей пыли, которую используют в пакетиках чая. Высушенные чайные листья сортируют сквозь вибрационное сито. Сокращения информируют о месте происхождения и о качестве чая. Хорошая погода и условия сбора, знаменитое плоскогорье Дарджилинг или влажная и жаркая равнина Ассам – все это влияет на аромат черного чая.

Объясним несколько специальных терминов: *Tippy Golden* означает, что в чае большая доля мелких чайных листочков, которые покрыты светлым пушком, он остается и после ферментации и при свертывании листьев связывает выступающий клеточный сок. *Flowery* указывает на нежные и тонкие, только распускающиеся листья, *Orange* – это не цвет, а королевское качество – по нидерландскому дому Оранжистов, *Pekoe* раньше называли третий срываемый лист. *Souchong*- другие, более старые



Качество и вкус черного чая зависят от многих обстоятельств: место возделывания, благоприятная погода перед сбором, тщательная переработка, соответствующее и не слишком долгое хранение. Сортировка по величине листьев и ее характеристика – одна из составляющих переработки. Загадочные сокращения можно увидеть и на пачках чая. В Индии различают девять степеней сортировки: 1–3 – это целые листья 4–9 – крошка, а также *fannings*.

На фото: четыре сорта чая из *Darjeeling* (северо-восток Индии), где горный климат благоприятно влияет на аромат чая. Сзади слева: кучка *Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1 (FTGFOP1 – 1 степень)*, сзади справа *Golden Broken Orange Pekoe 4 (GBOP – 4 степень)*.

2 сорта чая на фото не входят в описанную схему. Впереди справа: *Golden Orange Fannings (GOF)* и большая кучка впереди слева – это *Special Tippy Tea* – особый чай, который производят только на нескольких плантациях мира.

---

---

листья. *Fannings* – это вторые по величине листья при сортировке. *Dust и Powdery* – самая мелкая часть, которую используют.

### Работа дегустатора чая

Для профессии дегустатора очень важен его развитый вкус, вкусовые нервы, за что ему и хорошо платят. От работы дегустатора зависит, какой чай, предлагаемый почти 15 тыс. плантаций, фирмы закупят и предложат в качестве чайных смесей на рынке. У дегустатора не должно быть насморка. Если язык обложен, то качество чая тоже невозможно определить. Дегустатор не должен также курить. Ранним утром вкусовые нервы наиболее чувствительны. Поэтому дегустация чая начинается с раннего утра. В светлом дегустационном помещении, прямо у окна стоит все необходимое: белые глиняные сосуды, белые заварочные чайники, рядом с которыми банка соответствующего чая. Каждый сорт чая заваривают одинаково: то же количество чая и продолжительность заварки: 2,86 г чая на 250 мл воды, не менее 5 мин выдержки.

Дегустатор опускает в чай серебряную ложечку и громко (так полагается) втягивает чай. Чувствительный язык проверяет вкус чая. Небо и нос проверяют аромат. Затем жидкость выплевывают. Острый взгляд на оставшиеся чайные листья, проверка на запах – и за 3 секунды принимается решение, можно ли закупать этот чай для производства.

Дегустатор осуществляет в день до 300 тестов. При каждом тесте он точно знает, откуда поступил чай, когда его собрали и как его обрабатывали до и после сбора. Каждый чай проходит дегустацию до закупки в стране-производителе чая, перед погрузкой на корабль, после расфасовки. Кто пьет чай, тот выигрывает от хорошего вкуса дегустаторов. Именно они гарантируют, что фирменный чай будет всегда вкусным. Урожай чая в экзотических странах зависит от погоды и времени года, поэтому и смешивать чай нужно по-разному. Но потребитель привык к тому, что он каждый день наслаждается, как он думает, своим чаем. А ведь фирменный чай иногда смешивают из 20 разных сортов – и все это определяет дегустатор.

*Справа представлены важнейшие страны-производители чая; в таблице указаны урожай, экспорт (вверху) и потребление (=производство + экспорт) импорт.*

*Федеративная Республика Германии импортирует около 20 тыс. тонн чая, т. е. это незначительно. В 1988 г. 31% чая поступил из Индии, 16% – из Шри-Ланки, 10% – из Китая и Тайваня, по 8% из Африки и Индонезии. Потребление на душу населения составляет примерно 250 г, это 27 литров чая в год.*

*(Информация Немецкого чайного бюро, Гамбург.)*



■ производство чая в мире (=производство + экспорт)  
 ■ экспорт



■ годовое потребление (=производство ÷ экспорт + импорт)  
 ■ импорт

# Искусство приготовления чая сегодня

Правильно обращаться с чаем всегда считалось искусством. Иначе бы китайский поэт Ли Чи-Лай (Li Chih-lai), живший при правлении династии Сонг (960–1279) не излил бы свою душу в такие строки: «В мире есть три вещи, достойные сожаления: молодость, которую портит плохое воспитание, оскорбление хороших картин, если их рассматривают невежды, и расточительство хорошего чая не умеющими его правильно готовить».

Чай, который пили во времена династии Сонг, нам сегодня вряд ли бы был по вкусу. Вся проблема в том, как из неприглядных чайных листьев приготовить ароматный и вкусный напиток.

Существуют пять золотых правил, на которых настаивают немецкие авторитеты по приготовлению чая. Отчасти эти правила действуют и сегодня, отчасти появились и новые.

Правило 1. Согреть предварительно чайник. Специалисты уже давно отказались от этого. Чем больше подогреть чайник, тем дольше надо ждать, пока заваренный чай можно пить, не обжигаясь при этом. Это старое правило относится к тем временам, когда металлический чайник

споласкивали горячей водой и тем самым очищали. Устарело и правило о том, что чайник не следует внутри слишком хорошо очищать, так как осаждающаяся внутри пленка способствует лучшему аромату. Доказательств этому нет. Вы можете спокойно мыть свой чайник, используя моющие средства, против которых тоже выступают некоторые знатоки чая.

Правило 2. На чашку брать одну чайную ложку чая или соответствующее количество чая в пакетиках. Это имеет смысл, если вы точно знаете объем вашей чайной ложки. Ориентировочно следует брать 1,5–2 г на чашку объемом 150–200 мл или 10–12 г листового чая на 1 литр (чайных крошек можно класть меньше). Для точного определения веса чая есть чайные весы в любом хорошем специализированном чайном магазине. Если вы хотите заварить больше чая, вы можете снизить расход чая на 15–20%. Старый обычай на чашку брать ложку чая и еще одну для чайника, неверен, вероятно, его придумали торговцы чаем.

Правило 3. Вскипятить воду, и сразу залить ею чай. Это правило для черного чая, а для зеленого вода должна остыть до 85–60 °С, в зависимости от сорта чая.



- возбуждающе действует на центральную нервную систему
- успокаивающее воздействие на желудок и кишечник



*В первые минуты после того, как вы зальете чай водой, цвет, аромат и вещества, содержащиеся в чайных листьях выделяются еще неравномерно.*

Надо всегда использовать два чайника, в один заливают воду, а в другой сливают через ситечко заваренный чай. Лучше всего использовать чайники из фарфора и стекла. Используйте водопроводную воду, но утром при приготовлении чая дайте стечь 4–5 л воды из крана, прежде чем наполнить чайник. Кстати эти 4–5 л можно использовать для поливки цветов. Вы должны знать, насколько жесткая у вас вода, и в соответствии со степенью жесткости покупать чай. Но не следует быть уж слишком привередливым. Жесткую воду следует просто дольше кипятить. Для чая не подходит вода из бойлера или после кипятыльника. Не всем удастся следовать примеру королевы Великобритании

Елизаветы или бывшего канцлера ФРГ. Королеве Елизавете, когда она путешествует за границей, доставляют воду для чая из Великобритании на реактивном самолете. А бывший канцлер по дороге в свою резиденцию в Рендорфе велел своему шоферу набирать воду только из определенного источника.

Правило 4. Дать настояться чаю 5 мин. Любители чая, правда, знают, что достаточно 2–3 мин, чтобы получился хороший чай. Чем дольше настаивается чай, тем больше дубильных веществ выделяется из него. Если чай настаивается дольше 5 мин, он может приобрести горький вкус (обратите внимание на схему на стр. 62). Настоянный чай в течение 5 мин действует успо-



---

---

каивающе. Если вы хотите, чтобы чай вас взбудрил, достаточно 3 мин.

Правило 5. Размешать чай и сцедить его. Подавать со сливками или молоком, с сахаром. Для сцеживания нужно тонкое ситечко. Сцеженный во второй чайник чай можно сразу пить. Если вы приготовили чай в чайнике с ситечком, вам остается только вынуть ситечко. Ни в коем случае не готовьте чай в мерной ложке (для заварки чая) из металла или фарфора; чайные листки в ней не могут распрямиться. То же происходит и в большинстве чайных аппаратов. Чайный лист полностью раскрывает свои возможности, если он свободно плавает в горячей воде. Чайные аппараты с бумажными фильтрами, как правило, поглощают часть вкусовых веществ, к тому же и малопригодны, как и аппараты с многократными фильтрами из хлопка или нейлона, от чая они меняют свою окраску и уже поэтому производят неаппетитное впечатление. И еще один совет: не держите слишком долго чайник на решо (специальное подогревающее приспособление), чтобы согреть чай. Качество чая от этого не улучшится, наоборот, он мутнеет и становится просто безвкусным. Лучше через некоторое время приготовьте новый чай, даже можно взять другой сорт. Не следует хранить чай и в термосе. В термосе нет притока свежего воздуха, и чай теряет свой вкус.

Что следует подавать с чаем или к чаю – это дело вкуса. Сахар, лучше всего крупнокристаллический, он повышает воздействие чая и улучшает его вкус. На Восточных Фризах в чашку кладут большой кусок колотого сахара, и наливают чай в несколько приемов, потому что сахар медленно растворяется. Англичане любят чай с холодным молоком, фризы – со сливками. Слишком много молока и сливок делают

чай холодным и слизистым. Чай с лимоном (как это принято, увы, в России) не улучшает вкус, напротив. Добавлять в чай ром можно только чуть-чуть, иначе он испортит вкус и аромат. Кто хочет испытать настоящее приключение, должен попробовать все виды ароматных чаев – а их почти сто. По древней китайской традиции в чай добавляли щепотку соли. В наше время это уже не принято. Вы ведь не готовите чай так, как когда-то в Тибете с луком, имбирем, мукой, рисом, маслом? Некоторые вообще предпочитают пить чай в чистом виде, как китайцы зеленый чай. Но это дело вкуса, вполне возможно, что кто-то чай в чистом виде назовет, как когда-то Лизелотта фон Пфальц, сено с навозом.

### Чай в пакетиках – спорный вопрос

По преданию в начале XX в. один импортер чая из Нью-Йорка изобрел пакетик чая, в котором чая ровно столько, сколько нужно на одну чашку. Он рассылал пробы нового урожая, расфасованные в маленькие шелковые пакетики, это помогало определить вкусовые качества и, вероятно, увеличивало оборот.

Несколько лет спустя чайная фирма в Дрездене *Teekanne* (Чайник) использовала упаковку из марли для снабжения войск в первую мировую войну. Солдаты называли пакетики чайными бомбами, в любой момент можно было заварить чашку чая. В США в конце 20-х годов изобрели чайные пакетики из склеенной специальной пергаментной бумаги, что было значительным прогрессом, но пакетики имели один недостаток: вкус клея ощущался в чае.



Машина для наполнения пакетиков чая в Китае. Более четверти черного чая в ФРГ пьют, используя пакетики.

В 1950 г. фирма *Teekanne*, теперь она была расположена на Рейне, изобрела двухкамерные пакетики. Пакетики складываются из тончайшей фильтровальной бумаги, при этом вообще не используется клей. Чайные листочки со всех сторон обдаются кипятком, полностью отдавая свой аромат. Эти пакетики теперь используют во всем мире.

Часто утверждают, что чай в пакетиках менее вкусен. Это неверно, если сорта чая правильно подобраны, то смесь по своему качеству не уступает чаю в пачках. Есть более хороший и менее хороший чай. Как в пачках, так и в пакетиках.

Просто следует выбирать хорошо известные сорта. Пакетики чая имеют еще одно решающее преимущество: в них содержится мельчайшие частички чайного листа, полученные при переработке (их на языке специалистов называют *fannings* и *dust*). Это главным образом края листьев, в которых концентрация аромата и ферментов особенно большая. Пакетики содержат только эти мелкие части листа, благодаря им чай в пакетиках особенно ароматный, насыщенный по вкусу и цвету.

---

---

## История фарфора

Вскоре после образования Ост-индских компаний в Нидерландах и в Великобритании и первых поставок чая в Европу привезли из Китая и Японии также и чайную посуду из фарфора. Оказалось, что ящики с фарфором служили прекрасным балластом для парусников. Ящики с фарфором располагали в самом низу грузового трюма, на него ставили ящики с чаем в несколько рядов. Торговля фарфором стала приносить дополнительный доход компаниям. Уже в 1615 г. голландские корабли привезли 69 057 предметов из фарфора. В 1614 г. Понтанус сообщал из Амстердама, что продажа фарфора ежедневно возрастает, и что даже простые люди используют его в повседневной жизни. Цены были доступны любому, потому что фарфора было много.

До 1657 г. по оценке специалистов голландские корабли привезли по меньшей мере 3 млн фарфоровых изделий, почти исключительно с голубой росписью. Часть из них использовали для какао и кофе, поскольку чай стал доступен большинству людей только в середине XVII в. Чайная посуда пользовалась большим спросом и Ост-индские компании начали делать большие заказы.

В 1644 г. было заказано в общей сложности 355 800 предметов, среди прочего 100 маленьких чайников, 14 000 восьмигранных чайных коробочек и 60 000 чайных коробочек различной формы. В 1780 г. заказ составил 1 134 200 фарфоровых изделий, из них 450 000 пар чайных чашек с блюдцами, 650 чайных сервизов и 2000 коробок для чая. Растущие поставки не прекратились и после того, как в Европе появились первые мануфактуры, производившие фарфор, например, мануфактура в

Мейсене, поддерживаемая Августом Сильным. Княжескими дворами овладела страсть к фарфору. В каждом замке был кабинет фарфора с выставкой ценных фарфоровых изделий. Коллекция Августа Сильного в Дрездене особенно прославилась. «Она была самой великолепной, насчитывала 19 тыс. предметов, и ее не смог превзойти даже музей в Севре», – писал Карл Бедекер в своем путеводителе по Дрездену. Особая достопримечательность – это «драгунские» вазы, почти в рост человека, их Август Сильный выменял у прусского Фридриха Вильгельма I на полк драгун. Дрезденский замок был разрушен в 1945 г. То, что осталось от коллекции, включая «драгунские» вазы, можно сегодня увидеть в Цвингере. Менее могущественные герцоги и даже простые бюргеры соревновались в приобретении китайского фарфора. Между тем европейцы не всегда были довольны полученными из Китая изделиями. Они создавали собственные образцы чайной посуды и посылали их китайцам. Вместе с посудой должны были вернуть и образцы, чтобы проверить, все ли точно исполнено. Европейцы придумали блюдца и чашки с ручкой, которых не было в Китае, где чай пили из пиал, что делают и сегодня. Постепенно для различных напитков создавали различные формы чашек. Чашки для кофе были более плоскими, а чашки для чая напоминали пиалу. Чайники, коробки для чая тоже приспособили к европейскому вкусу. Их формы с небольшими изменениями сохранились и по сей день. Раньше были популярны чайные сервизы для завтрака вдвоем или для одного человека, которые назывались *Tête-à-Tête* и *солитер*. Полный гарнитур дополнял еще поднос.



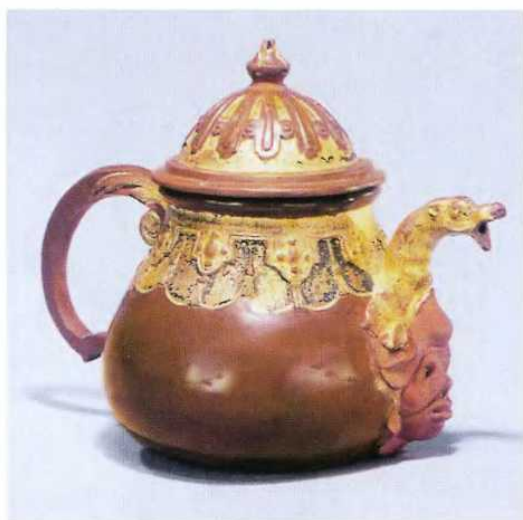
*В Дрезденском Цвингере находятся огромные вазы, которые Август Сильный выменял в 1717 г. у короля Пруссии Фридриха Вильгельма I на 600 саксонских драгун, поэтому вазы называются «драгунские».*

Чай пили, как правило, из чашки. Наливать горячий чай в блюдце и пить из него считалось неприличным, так же, как и макать печенье в чай.

Из Англии пришла мода класть чайную ложку поперек чашки, если вы не хотите, чтобы вам еще наливали.

Кто этого не знал, мог попасть в затруднительное положение, как, например, принц де Бролие, который однажды выпил 12 ча-

шек чаю, прежде чем его знакомый не рассказал ему о существующем обычае. Один иностранец просто положил чашку себе в карман. На Восточных Фризах и сегодня в знак того, что больше не хотят чаю, кладут ложку в пустую чашку.



Фарфор делают из каолина, полевого шпата и кварца в определенной пропорции и обжигают при 1400 °С. Китайцы владели этой техникой уже в XIII в. Благодаря торговле чаем и фарфором европейцы узнали о белом золоте. В Европе не сразу удалось создать фарфор. Иоганн Фридрих Бетгер изобрел в 1707 г. названную его именем красную керамику, которая, отполированная до блеска, должна была выглядеть, как фарфор. Вверху чайник из этого материала, созданный в 1715 г. В 1708 г.

Бетгеру, обладавшему незаурядными способностями, удалось получить белый фарфор. В 1710 г. была основана первая в Европе фарфоровая мануфактура в Мейсене, которой многие годы принадлежала монополия на производство фарфора.

Спрос на дорогой фарфор был велик, и заказы в Китай росли. Справа вы видите чайные коробочки, изготовленные в Китае по европейским заказам.









Гжель расположена в 50 км от Москвы, где есть богатые залежи гончарной глины. Гжель известна своей керамикой с XIV в.

Расцвет производства гжельской майолики начался в 1670 году. Народные мастера создавали украшенные скульптурой сосуды для кумыса, чайники, сахарницы и вазы.

Гжельские изделия очень популярны и сегодня, их невозможно спутать с другими, благодаря характерной ручной темно-голубой росписи.



---

---

## Чай и здоровье

О ценности чая для здоровья особенно оживленно спорили в самом начале его употребления. Известен опыт, который поставил король Швеции Густав III (1746 – 1792) для выяснения того, что более полезно для здоровья кофе или чай. Король велел двум приговоренным к смертной казни убийцам ежедневно выпивать по 30 чашек: один пил кофе, другой – чай. Два профессора медицины наблюдали за ходом эксперимента. Но результат превзошел все ожидания: сначала умер один профессор, потом другой, короля убили в 1792 г., а оба подопытных дожили до глубокой старости.

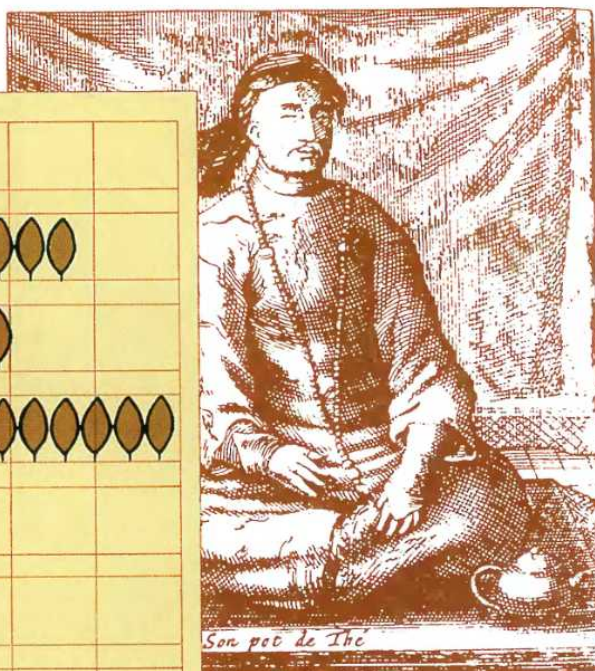
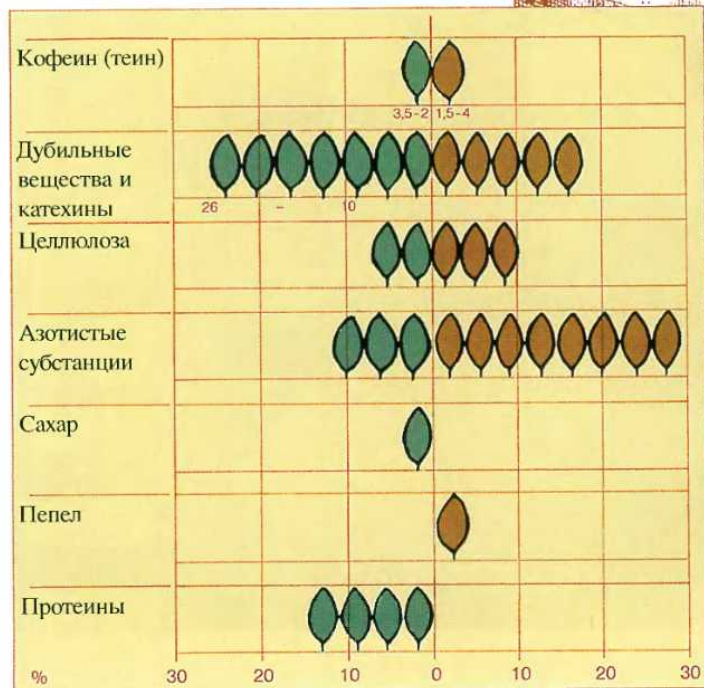
### Действие компонентов

Чай возбуждающе и стимулирующе воздействует на умственные способности человека. В первую очередь это зависит от содержания кофеина в чае. Молодые листья чая богаты дубильными веществами, от которых зависят аромат и цвет чая. Кофеин был впервые получен в 1820 г. Фридрихом Фердинандом Рунге из кофейных зерен. В 1827 г. француз Одри нашел в чайных листьях не известное до того времени вещество, которое он назвал теин. В 1837 г. было доказано, что теин и кофеин идентичны. Кофеин при заваривании чая относительно быстро и почти полностью выделялся из чайных листьев. Аромат и дубильные вещества, однако, медленнее поступают в заварку, что видно по постепенному усилению цвета (см. с. 63), а также по слегка горьковатому вкусу чая, если чайный лист слишком долго настаивать. После питья чая увеличивается концентрация кофеина в крови, которая не отличается от концентрации после выпитого

кофе. Но возбуждающее воздействие кофеина в одинаковых количествах кофе и чая очень отличается. Это зависит, по-видимому, от сопутствующих веществ, в чае – это дубильные вещества, в кофе – это вещества, образующиеся в результате поджаривания кофейных зерен. В процентном же отношении чай содержит больше кофеина, чем кофе, хотя из одного фунта чая можно приготовить значительно больше чашек чая, чем из одного фунта кофе. Таким образом, в среднем в одной чашке чая 0,053 г кофеина, а в одной чашке кофе – 0,1 г.

В отличие от кофеина кофе чайный кофеин действует медленнее и дольше. Кофеин чая влияет на центральную нервную систему, а кофеин кофе влияет главным образом на сосуды и сердце. Чай стимулирует, но не нервирует. Воздействие чая, повышающее работоспособность, доказано научно. Уже давно существует метод, при котором испытуемым предлагают сложить числа по порядку. По такому принципу действует также компьютерный тест. В последние годы измеряют работоспособность при помощи прибора с шарами. Во вращающемся и способном к перестановкам цилиндре на короткое время показываются отверстия, в которые следует забросить шары различной величины. После определения лучшего результата определяют результаты после питья чая. Задание было выполнено после чая с 25% ошибок меньше и на это потребовалось на 25% меньше времени. Наряду с алкалоидом кофеином, который относится к ксантинам, чай содержит небольшие дозы веществ, которые сродни кофеину: теобромин и теофиллин.

## Важнейшие составляющие чая



■ свежесобранный лист  
■ после ферментации

Данные в процентах относятся к сухой субстанции

Содержащиеся в чае дубильные вещества (катехины), успокаивающе воздействуют на желудок и кишечник. Кто хочет их использовать полностью, настаивает чай 5 мин или пьет богатый дубильными веществами зеленый чай. Дубильная кислота понижает действие кофеина. Химики неохотно различают дубильную кислоту и танин, а называют оба вещества полифенол, тем самым подчеркивая разницу между дубильными веществами дубовой коры, которые используют при выделке кожи. Основная составляющая дубильного вещества — это эпигаллокатехингаллат (EGCG). Японские исследователи установили, основываясь на сообщении в журнале *Geo* (11/87) об исследованиях на животных, что EGCG может противодействовать новообразованиям, особенно в пище-

воде, желудке и кишечнике. EGCG больше всего содержится в зеленом чае, черный чай из-за ферментации весьма беден EGCG. При исследованиях дубильных веществ в чае несколько лет тому назад в Кильском университете были обнаружены два новых катехина. Ученые этого университета открыли новые функции участвующих в ферментации энзимов, и это повлияло на технику ферментации. Энзимы влияют на формирование аромата чая. Среди содержащихся в чае минеральных веществ прежде всего следует назвать калий и фтор, кроме того медь, железо, марганец, никель. Особенно важен фтор, который способствует гигиене полости рта, защищает зубы от кариеса. В настоящее время исследуют значение содержащейся в чае аминокислоты теанина. Вероятно,



Этот небольшой выбор пусть послужит вам импульсом. Мы ограничились лишь несколькими вопросами: Что и когда можно собирать? Как долго надо листья или другие части растения настаивать в кипятке? Против каких болезней действует настойка из лекарственных трав? Возможно ли наружное применение этих растений? Можно ли их выращивать самим?

**Крапива.** Листья собирают с апреля до мая. Корни с мая до июля. Настаивайте чай 8–10 мин, он помогает против ревматизма, подагры, недостаточности желудка, поджелудочной железы и мочеиспускательного канала. Листья крапивы можно использовать также для настоек при ожогах, солнечных ожогах, укусах насекомых, совсем молодые листья можно есть. Самим выращивать крапиву невозможно, и в этом нет необходимости.

**Мать-и-мачеха.** Ранней весной можно собирать цветочки без стебельков, а в начале лета – листья. Чай надо настаивать 10 мин, его применяют при воспалении горла, хрипоте, бронхите. Выращивать в домашних условиях невозможно.

**Подорожник.** Весной листья собирают и сушат, с августа по октябрь собирают спелые семена. Настаивать чай 10 мин. Он помогает при бронхите, кашле с обильным выделением мокроты, температуре и желудочной недостаточности. Экстракт из семян применяют для стабилизации кишечника. Сок свежих листьев – при лечении ран. Подорожник растет в большом количестве на лугах, вдоль тропинок и дорог, поэтому его не надо специально выращивать.

**Ромашка обыкновенная.** Цветы собирают через 3–5 дней после того, как они расцвели, с мая по сентябрь. Чай настаивают 10 мин. Хорошо известно действие ромашки при гастрите, воспалении кишечника, мочевого пузыря, ротовой полости, глотки. Компрессы и ванночки снимают воспаление кожи и слизистой. Можно выращивать в саду, а также в цветочном горшке.

**Бузина.** Цветы собирают, когда они полностью расцвели, с июня по июль. Чай настаивают 10 мин. Чай помогает как потогонное средство при температуре, для очищения крови, для бодрости благодаря высокому содержанию витамина С. Настой бузины полезно использовать при уходе за кожей лица, отвар из листьев действует также против садовых вредителей. Бузину можно выращивать в саду.

**Липовый цвет.** Липа цветет с июня по июль, чай настаивают 10 мин, он хорошо помогает как потогонное при инфекциях и простудах, успокаивает нервы, очищает кровь. Липовый древесный уголь назначают при поносах. Часто используют смесь бузины и липового цвета.

**Боярышник.** Его цветы в апреле, ягоды осенью и листья круглый год используют для чая, настаивать который надо от 10 до 20 мин. Он хорошо помогает при сердечной усталости, нервозности, высоком и низком давлении. Его используют как составляющую лекарств. Можно выращивать в саду.

**Хмель.** Цветы собирают незадолго до созревания с мая по июль, чай настаивают 10 мин, он помогает при отсутствии аппетита и нарушениях сна. Хмель используют в



пивоварении. Можно выращивать в саду и в цветочном горшке.

**Фенхель.** Его семена собирают с августа по сентябрь и сушат. Чай настаивают 10 мин, он улучшает пищеварение, особенно у грудных детей, способствует выделению слизи и повышению аппетита. Листья используют как пряность. Можно выращивать в саду.

**Мелисса.** Листья лимонной мяты собирают незадолго до цветения с июня по август. Чай, настоянный 10–15 мин, помогает при упадке сил, заболеваниях сердца, кишечника и желудка и как противосудорожное средство. Листья мелиссы хороши в качестве приправы для салатов, соусов и супов. Мелиссу выращивают в саду. Часто используют смесь мелиссы и мяты перечной.

**Шалфей.** Листья собирают в начале цветения с июня по июль. Чай настаивают 5–10 мин. Он понижает сильное потение, помогает при воспалении десен и глотки. Настойкой шалфея смазывают укусы насекомых, ее добавляют в горячую ванну для ног. Можно выращивать самим в саду или цветочном горшке.

**Мята перечная.** Используют листья незадолго до цветения с июня по август. Чай настаивают 5–10 мин., он хорошо помогает при судорогах и раздражении слизистой желудка, желчного пузыря и кишечника. Можно выращивать самим в саду или цветочном горшке.

**Тысячелистник обыкновенный.** Листья собирают с июня по сентябрь. Чай настаивают 20 мин, он содержит вещества, которые стимулируют желудок, желчь, кишечник, почки и кровообращение. Он помогает остано-

вить носовое кровотечение. Выращивать его самим нет необходимости, так как он обильно растет на лугах.

**Мальва (просвирник).** Листья следует собирать до цветения, а цветы сразу после открытия цветка, с июля по сентябрь. Настаивать следует 15 мин, а в смеси с семенами аниса и фенхелем 10 мин. Чай оказывает хорошее действие на желудок и кишечник, при язве желудка, при воспалении верхних дыхательных путей, а также для заживления небольших ран и ссадин. Выращивать самим невозможно.

**Полынь.** Листья и концы веточек собирают сразу после того, как полынь зацветет, с июля по сентябрь. Чай готовят слабым: 1 ч. л. на 250 мл воды, настаивают 10 мин. Горькие вещества стимулируют слизистую рта, желудок, желчь и печень. Перетертые листья останавливают кровотечение при кровоизлиянии и ушибах. Можно самим выращивать в саду. Часто применяют в смеси с золототысячником.

**Шиповник.** Используют измельченную оболочку плодов, которые созревают осенью, ее варят 10 мин. Косточки можно отдельно настаивать в горячей воде 20 мин. Чай шиповника богат витамином С, повышает защитные силы организма, применяется при заболеваниях желчи, почек и мочевого пузыря, а также для очистки крови. Можно выращивать самим в саду или в горшке. Нет на иллюстрации: **Мате.** Чай готовят из высушенных листьев падубы остролистного, растущего в Южной Америке, там этот чай очень популярен как средство для снижения аппетита, успокаивающее нервы и улучшающее сон.

---

---

она играет определенную роль в содержании азота в чайном листе. В Японии констатировали, что теанин замедляет действие кофеина в организме.

В чае содержатся также витамины, прежде всего витамины группы В, которые укрепляют нервы, снимают стресс и способствуют росту. Только в свежих листьях чая высокое содержание витамина С (в 4 раза больше, чем в лимонном соке), в черном чае в процессе ферментации оно уменьшается, а при заваривании чая почти полностью исчезает. Витамины Е2, Р и К укрепляют стенки капилляров, а также делают кожу лица эластичной. Знатоки и любители зеленого чая постоянно подчеркивают его значение для здоровья. Основываясь на многочисленных исследованиях китайских, японских и русских ученых, можно констатировать следующее: шадящая обработка свежих чайных листьев без ферментации сохраняет в зеленом чае дубильные вещества и витамин С. Именно эти вещества быстро помогают при тяжелых желудочных кровотечениях, при кровотечениях в кишечнике и в мозгу. Есть примеры успешного применения зеленого чая при таких тяжелых инфекциях, как дизентерия, при высоком давлении, артериосклерозе, ревматизме и хроническом воспалении печени.

Несмотря на столь благоприятное лечебное воздействие, к терпкому вкусу зеленого чая надо привыкнуть, только тогда он покажется вкусным. Без сахара и других приправ некоторые сорта чая имеют приятный сладковатый привкус, так как слюноотечение усиливается за счет высокого содержания дубильных веществ. Вообще это напиток, требующий более тонкого ощущения вкуса, чем черный чай или кофе. Еще не ясно, как действует содержащийся в чае хлорофил. Следует упомянуть и о

специфических эфирных маслах, которые являются носителями аромата и, вероятно, действуют столь же возбуждающе, как и кофеин. Чай фактически не содержит калорий и поэтому подходит для лечения от ожирения, если его пить без молока и сахара, сахарин при этом безвреден.

## Чай из лекарственных трав

Чай из лекарственных трав имеют в Европе давнюю традицию. Широкое же распространение он получил среди населения только в XIX в., потому что не все могли себе позволить импортный черный и зеленый чай. Особенно в сельской местности стали популярны шалфей, вероника, ивовые и березовые листья и многие другие, которые без особого труда можно было собрать. В начале XX в. чай из лекарственных трав стали заваривать и в городе. В последние годы разные лекарственные травы становятся все более популярны, благодаря их благотворному воздействию на здоровье. Приготовить чай из лекарственных трав или из смеси трав несложно, придерживаясь указаний на упаковке. Собирать самим лекарственные травы требует больших знаний о растениях, о безопасности мест их произрастания, о времени сбора, о законах охраны природы и о многом другом. Многие виды лекарственных трав можно выращивать дома. Растения, представленные на стр. 74-75, помогут вам. Мы, конечно, не можем гарантировать описанное действие этих лекарственных трав. При серьезном заболевании необходимо обращаться к врачу. После того, как вы узнали столько сведений о чае, его истории и производстве, мы хотим вам предложить рецепты, как готовить черный или зеленый чай, и того, что



*Рецепт черного чая различной крепости:*

*Нормальная крепость: 1,25–1,5 ч. л. на 250 мл воды – это 2,5–3 г чая или 2 пакетика по 1,5 г.*

*Крепкий чай: 2,5 ч. л. на 250 мл воды – это 4–5 г или 3 пакетика по 1,5–1,75 г.*

*Особенно крепкий чай или чай-экстракт: 3–3,5 ч. л. на 250 мл воды – это 6–7 г или 4 пакетика по 1,5–1,75 г.*

*При пересчете на 1 литр воды количество чая нужно увеличить в 4 раза.*

можно подавать к чаю. В основном же приведены рецепты напитков. Во многих рецептах встречаются понятия нормальный, крепкий чай и чай-экстракт – об этом см. вверху в подписи под иллюстрацией. Еще одно важное примечание: указанное количество сахара вы можете уменьшить на 20–40%, в зависимости от ваших привычек, используемого вина, шампанского или других напитков. Что касается рецептов вы-

печки, то вы должны тщательно проверить, будет ли тесто с меньшим количеством сахара иметь нужную консистенцию. Если вы используете мед, то возьмите половину количества, указанного для сахара.

Итак, пусть вам повезет в выборе сорта чая и приправ! Наши рецепты гарантируют удачу, наслаждайтесь спокойно тонким ароматом чая, коктейлями, пуншами, десертами и другими лакомствами!

---

---

## Чай по-мадридски с ананасом

Ананас – основная приправа в нашем рецепте – является одним из важнейших тропических фруктов. Ежегодно снимают 8 млн тонн. Христофор Колумб первым увидел ананас, испанцы и португальцы привезли его в Европу. Португальцы назвали фрукт так, как его называли индейцы на одном из островов: *nana teant* (изысканный фрукт), еще его называли *abacaxi*, что значит колючий фрукт. В Германию ананасы поступают в основном из Берега Слоновой Кости. Расстояние невелико, и поэтому их грузят на корабль почти полностью зрелыми, чтобы им не надо было дозревать. Ананасы растут не на деревьях, это – кочанное растение.

---

*1 банка кусочков ананаса, 8 ст. л. рома,  
пол-литра воды, 8 ч. л. черного чая,  
4 ст. л. сахара, кубики льда*

---

Дать стечь кусочкам ананаса, залить их ромом, дать настояться 3–4 часа. Вскипятить воду и заварить чай, слить через 3–4 мин и посласить.

Положить в 4 стакана кубики льда, распределить ананасы с ромом и залить горячим чаем.







---

---

## Грузинский чай пчеловодов

Грузия – плодородная страна. Здесь много овощей, фруктов, выращивают здесь и чай. Очень распространен и мед, на его основе создаются национальные лакомства, например, козинаки (из орехов, меда, которые варят с сахарной пудрой). Блюда Грузии не очень известны за ее пределами, но знатоки ценят грузинскую кухню. Грузины едят много и охотно, доказательством тому рецепт приготовления быка на вертеле. Забивают быка, в него кладут только что забитого телятца, в телятца – барашка, в барашка – индейку, в нее гуся, в гуся кладут утку, а в утку – курицу. Все слои пересыпают приправами – хорошего вам аппетита!

---

*600 мл крепкого чая-экстракта,  
100 г меда, 200 мл водки,  
1 ч. л. ванильного  
сахара*

---

Приготовить экстракт чая – 6–7 ч. л. (или 15 г) чая на 600 мл воды, смешать с водкой и медом, помешивая вскипятить. Снять с огня и добавить ванильного сахара. Подавать сразу в небольших жаростойких стаканах.





---

---

## Крюшон с фруктами и чаем

Необязательно всегда готовить клубничный крюшон (боуль), для разнообразия мы предлагаем вам весьма экзотический чайный напиток. Все фрукты консервированные, сок и сахар придадут боулю сладость. Личи культивировали еще в Древнем Китае, их считали самыми изысканными фруктами. Личи относятся к разновидности мыльного дерева, плоды с голубиное яйцо, их доставляют в свежем виде с Мадагаскара или Маврикия, в феврале также и из Южной Африки. Их вкус сложно описать, это скорее всего смесь винограда, вишен с легким привкусом муската.

---

*1 банка личи, 1 банка инжира, 1 банка манго, 250 г кишмиша, 20 г белого крупнокристаллического сахара, 1 бутылка коньяка (0,7 л), 3 л воды, по 4 ст. л. черного чая, чая манго и апельсинового чая, 10 капель ангостуры*

---

Смешать фрукты и сок из банок, сахар и коньяк в крюшоннице, и дать настояться примерно 6 часов. Вскипятить воду, залить чай, настаивать 4–5 мин. Слить чай и охладить, затем полностью охладить в холодильнике, залить чаем фрукты и добавить ангостуру.





---

---

## Чайный крюшон с летними фруктами

Этот летний рецепт можно менять по своему усмотрению: возьмите другие фрукты, добавьте больше алкоголя (джин, кальвадос). Красное вино или шампанское не должны быть слишком сухими, иначе боуль будет терпким. В случае необходимости можно добавить немного сахара.

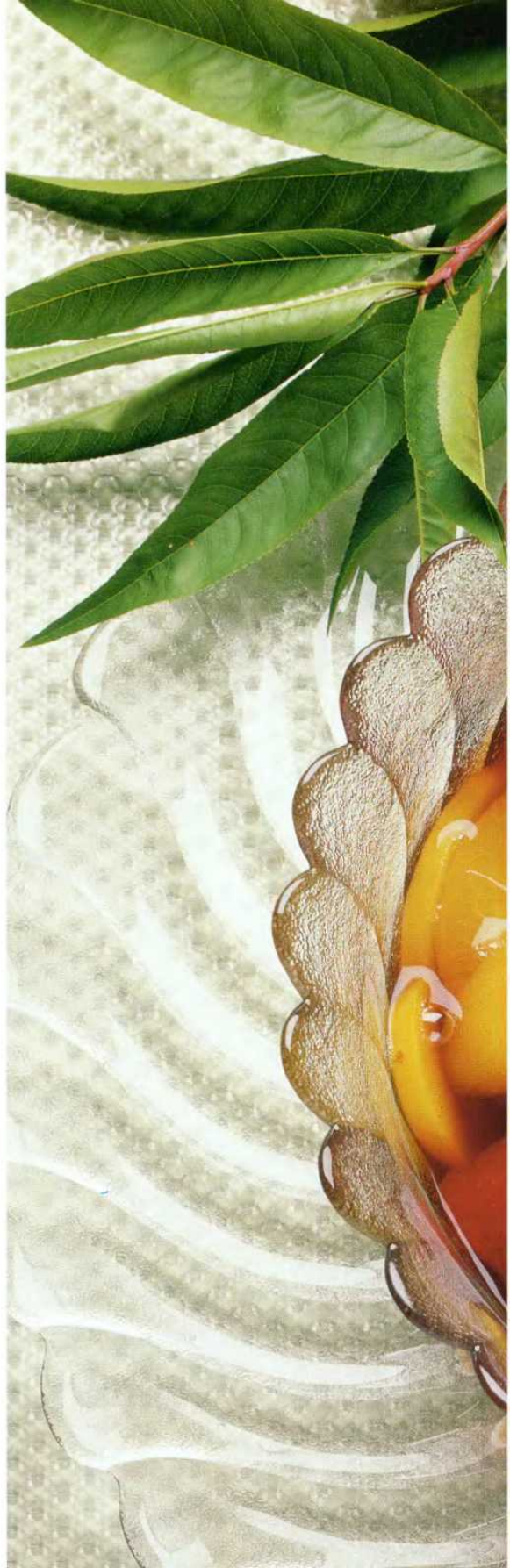
Крюшон, как никакой другой напиток, освежает и возбуждает, способствует общительности, окрыляет, после него у вас никогда не будет тяжелой головы. Но для этого необходимо приготовить боуль не только с любовью, но и со знанием дела. Для боуля берут обычно хорошее вино, но не самое дорогое, но и не так называемое вино для боуля, продающееся в литровых бутылках.

---

*1 л охлажденного крепкого черного чая,  
125 г свежей клубники, 125 г персиков,  
2–3 ст. л. сахара, 1 бутылка красного  
вина, 1 бутылка шампанского*

---

Заварить крепкий чай и охладить. Разрезать пополам клубнику, обдать кипятком персики, снять кожуру, вынуть косточки и нарезать тонкими ломтиками. Положить фрукты в крюшонницу и посыпать сахаром. Залить чаем, красным вином и шампанским.





---

---

## Фризский сдобный пирог

Некоторые не хотят возиться с дрожжевым тестом. Но тесто для этого пирога приготовить очень просто, хотя и надо проявить терпение. И при выпечке наградой вам будет чудесный аромат, и вы с нетерпением будете ждать пирог к чаю, приготовленный по восточно-фризскому рецепту.

---

*Для теста:*

500 г муки, 30 г дрожжей, 250 мл молока, 75 г сахара, 100 г масла, 1 ч. л. соли, третья корка половины лимона, щепотка мускатного цвета, немного жира для смазки противня.

*Для верхнего слоя:*

75 г масла, 125 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 ч. л. корицы, 100 г тертого миндаля, 125 мл сметаны

---

Высыпать муку в миску, сделать углубление посередине, крошить туда дрожжи, насыпать 1 ч. л. сахара, полить немного теплым молоком, и замесить тесто. Прикрыть крышкой и дать подойти примерно 30 мин. Добавить остальные приправы и хорошо замесить, пока тесто не будет отставать от краев миски. Прикрыть и дать подойти 30 мин. Раскатать тесто, выложить его на смазанный противень, еще раз дать подойти и наколоть вилкой. Растопить масло и смазать им тесто, посыпать сахаром, ванильным сахаром, корицей и миндалем, распределить по поверхности сметану. Печь 25–30 мин при 200–220 °С. Сразу из духовки, еще теплый, он вкуснее.







---

---

## Чайный коктейль с бананами

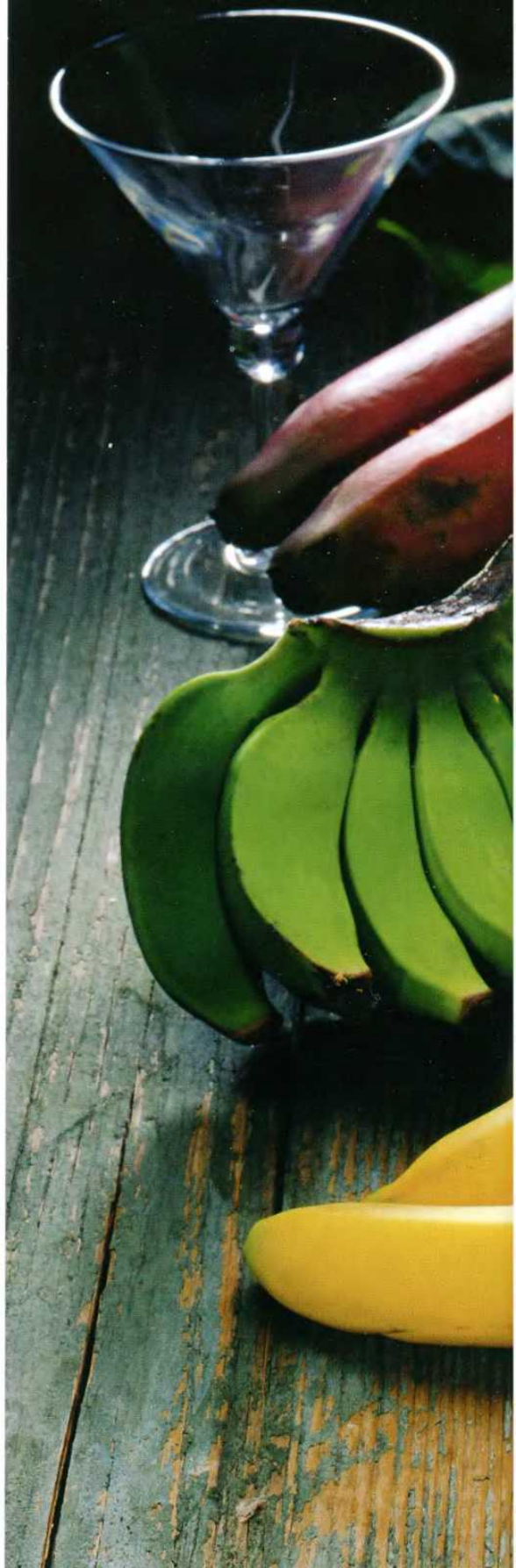
Банан – одно из старейших культурных растений, в индийских и буддистских текстах банан упоминается уже в VI в. до н. э. У нас есть только приспособленные к транспортировке желтые бананы, которые поставляются незрелыми зелеными, и перед продажей они созревают в специальных камерах. Бананы бывают зелено-желтыми, оранжевыми или фиолетовыми. Они богаты витаминами (А, Е, U) и минеральными веществами (фосфор, медь, железо, марганец, цинк, йод). 100 г бананов содержат 90 ккал (376 кДж). Банан легко переваривается, он находится в желудке только 110 мин. Поэтому бананы рекомендуют маленьким детям, пожилым и лицам, соблюдающим диету. Из всех фруктов бананы содержат меньше всего поваренной соли.

---

*2 банана, 60 мл бананового ликера,  
40 мл коньяка, пол-литра воды,  
5 ч. л. черного чая, 50 г белого  
крупнокристаллического сахара,  
6 капель ангостуры*

---

Нарезать бананы ломтиками, залить банановым ликером и коньяком, дать настояться 2–3 часа. Вскипятить воду, залить чай, добавить сахар, настаивать 4–5 мин, слить чай и охладить. Залить бананы холодным чаем, покапать ангостуру. Разлить коктейль по 4 бокалам.





---

---

## Чайный коктейль с инжиром

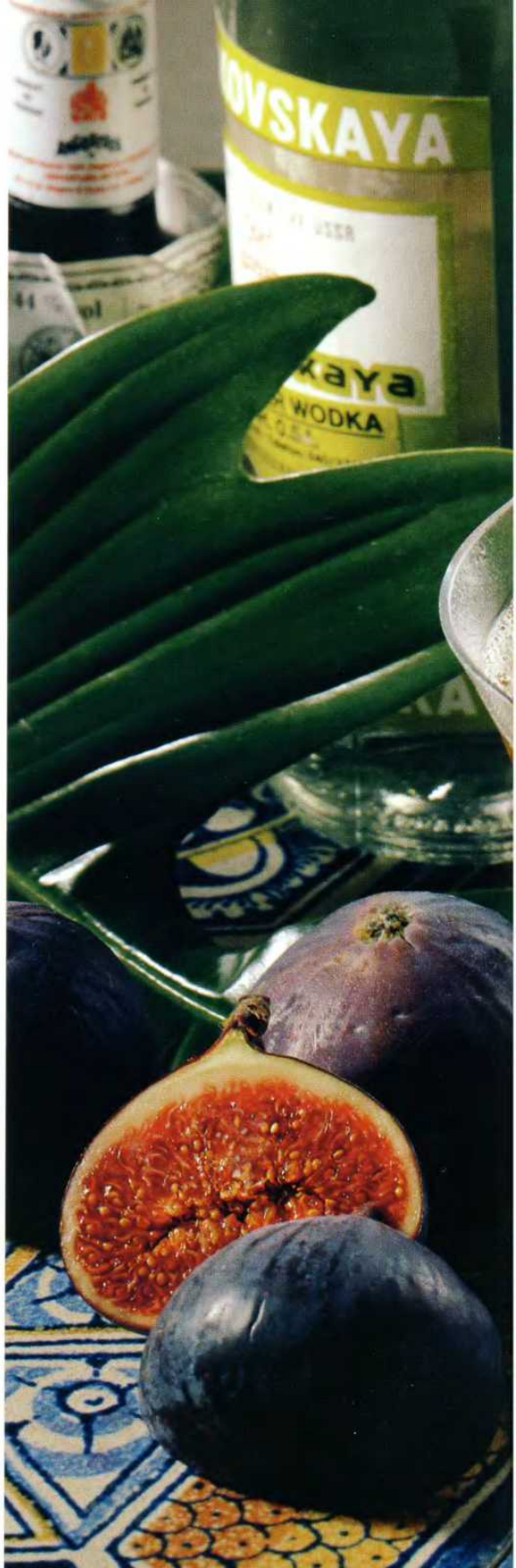
Инжир привозят свежим из Италии или Бразилии, сушеным из нескольких средиземноморских стран, есть и консервированный инжир. «Инжир – это настоящая фруктовая поэзия», – писал в 1851 г. гурман барон фон Фэст. «Кто хоть однажды отведал маленький греческий инжир, тот может понять, почему жители Афин с таким энтузиазмом воспевали их. В Эгейском регионе инжир упоминается уже во 2 тысячелетии до н. э. Сушение инжира изобрела, по мнению греков, фригийская богиня Кибела. Сладкий и ароматный инжир превосходно подходит к чаю, он содержит витамин А, кальций и железо.

---

*1 банка инжира, 125 мл водки,  
40 мл коньяка, пол-литра воды,  
5 ч. л. черного чая, 50 г белого  
крупнокристаллического сахара, 6 капель  
ангостуры.*

---

Слить сок из банки с инжиром, полить инжир водкой и коньяком, дать настояться 5–6 часов. Вскипятить воду, заварить чай, настаивать 4 мин и добавить сахар. Чай охладить. Смешать холодный чай, сок инжира, инжир, добавить ангостуру. Разлить коктейль по 4 бокалам.





---

---

## Чайный коктейль *Tropicos furiosos*

В этом коктейле используются тропические фрукты: свежий инжир, киви, папайя, манго и ананас.

Возьмите полусухое шампанское, тогда вам не надо будет добавлять сахар.

Еще несколько основных правил, которые относятся ко всем холодным напиткам: вы можете придумывать собственные смеси, но не слишком увлекайтесь при этом. Если ваш чай безвкусен, гости просто сбегут. Слишком много сахара, и ваши напитки уже не утоляют жажду. И следует еще напомнить и о том, что все напитки подаются сильно охлажденными, но без кубиков льда в стакане, это предусмотрено только в некоторых рецептах, например, в оригинальном чае со льдом.

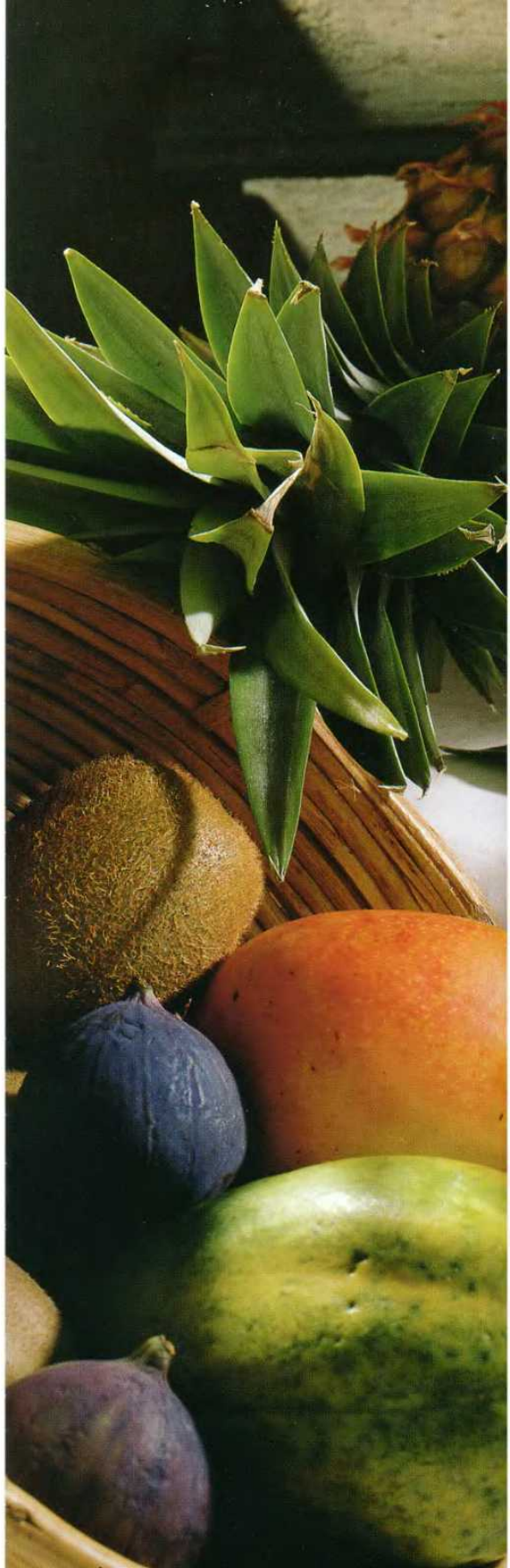
В других случаях напитки охлаждают в холодильнике.

---

*Пол-литра крепкого очень холодного чая,  
20 мл рома, 20 мл джина,  
250 г нарезанных тонкими ломтиками  
фруктов (свежий инжир, киви, папайя,  
манго, ананас), 1 бутылка шампанского.*

---

Приготовить крепкий чай и охладить, смешать его с ромом и джином. Разложить фрукты в 4 бокала, залить чаем и долить шампанское.





---

---

## Чайный коктейль с вермутом

Чай превосходно сочетается с экзотическими фруктами. В этом коктейле мы используем личи, родина которых Китай. Эти фрукты не столь известны, их возделывают главным образом в Японии, Испании и Бразилии, их можно купить свежими или консервированными. Личи или японская мушмула величиной со сливу, абрикосового цвета, они ароматны, сладкие и освежающе кисловаты. Ботанически *Eriobotrya japonica* сродни с розой.

---

*1 маленькая баночка личи, 125 мл очень сухого белого вермута, пол-литра воды, 5 ч. л. черного чая, 50 г белого крупнокристаллического сахара, 250 мл апельсинового сока*

---

Слить сок из баночки, смешать фрукты с вермутом и настаивать 5–6 часов. Вскипятить воду, заварить чай, добавить сахар и настаивать 4–5 мин. Слить чай и охладить. Добавить чай, апельсиновый сок и сок личи к фруктам, помешать и разлить по стаканам. Подавать холодным.







---

---

## Чайный грог с кюрасо

Вам, конечно, известен рецепт настоящего грога моряков: ром – обязательно, сахар – можно употребить, воду – ни в коем случае. Наш зимний рецепт сильно отличается, однако не менее вкусен. Но сначала немного истории грога. Британский адмирал Вернон задумался в 1745 году о том, как уменьшить на кораблях Его Величества употребление рома и одновременно отучить матросов от употребления водки в чистом виде. Так появился грог: разбавленный ром с сахаром. Напиток вначале не имел названия. Поскольку адмирал носил шелковый мундир на подкладке из верблюжьей шерсти, который назывался *grogan*, то матросы прозвали адмирала *Old Grog* (старый грог), а так как они сердились из-за разбавленного рома, то и назвали напиток грог.

---

Пол-литра воды, 4 ч. л. черного чая,  
1–2 ч. л. сахара, 125 мл кюрасо,  
80 мл рома, 4 ломтика лимона,  
4 гвоздики

---

Вскипятить воду, заварить чай, настоять 3–4 мин, слить, смешать с другими приправами и наполнить стаканы для грога (при необходимости еще раз подогреть). Положить в каждый стакан ломтик лимона и гвоздику.





---

---

## Чай со льдом

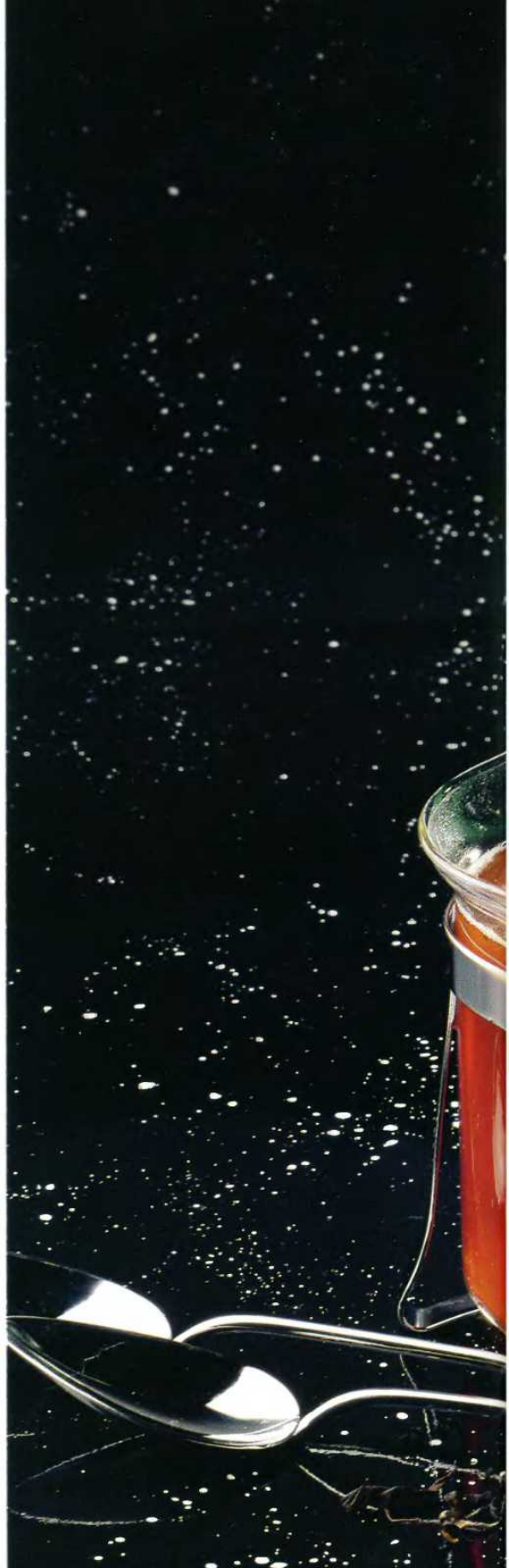
Это не просто холодный чай. Здесь своя традиция. В 1904 году в Сан-Луисе в США проходила Всемирная выставка. Англичанин Ричард Блехинден был ответственным за стенд торговцев чаем. Его задачей было убедить привыкших к китайскому зеленому чаю жителей Новой Англии пить индийский черный чай, поэтому он всегда держал наготове множество чашек чая. Но никто не хотел пить чай, так как в Сан-Луисе в ту пору стояла жара и все хотели пить прохладительные напитки. Дело не ладилось, тогда Блехиндену пришла в голову мысль заваренный чай наливать в чашки с кубиками льда. Успех был невероятный, и вскоре чай со льдом стал популярен в Соединенных Штатах.

---

*1 л воды, 10–12 ч. л. черного чая, сахар и лимонный сок по вкусу, кубики льда*

---

Заварить крепкий чай, слить, подсластить и добавить лимонного сока по вкусу. Высокие стаканы наполнить на  $\frac{2}{3}$  кубиками льда и залить горячим чаем. При этом полностью сохраняются биологически активные вещества, аромат, вкус и цвет чая.





---

---

## Индийский чай с пряностями

Чай с пряностями особенно популярен в Индии. В Индии произрастает больше пряностей, чем в других странах мира. Есть только несколько экзотических пряностей, которые не растут в Индии. Индия поставляет по всему миру черный перец, имбирь, кардамон, гвоздику, красный стручковый перец, два сорта корицы, мускатный орех, мускатный цвет, гвоздичный перец, куркуму, анис, тмин, кориандр, фенхель, семена сельдерея и т. д. Из широко распространенных пряностей отсутствует только ваниль. Индия – крупнейший производитель чернобыльника – карри (*curry*). В Индии каждая женщина делает смеси чернобыльника по собственному рецепту, есть бесконечное количество вариантов, которые в Европе даже трудно себе представить.

---

750 мл воды, 6 ч. л. черного чая,  
кардамон на кончике ножа,  
1/4 ч. л. молотого аниса, 3 гвоздики,  
1/4 палочки корицы

---

Вскипятить воду, заварить чай и добавить пряности. Настаивать 4–5 мин и слить. По индийскому обычаю этот чай пьют с сахаром и молоком. К чаю можно подать засахаренные фрукты.





---

---

## Чай *Jager*

В домиках для альпинистов и горнолыжников всегда есть целый набор согревающих напитков, большинство из них содержат алкоголь, точных рецептов не существует. Каждый смешивает по своему усмотрению ром, фруктовую водку или коньяк. Это относится и к чаю *Jager*, который в горном Тироле готовят по-разному. В шутку говорят: «Я пью столько чая, пока не свалюсь». Иногда вообще обходятся без чая: фруктовая водка, ром, лимон и сахар. Сродни чаю *Jager* чай *Волпентингер*, названный так в честь сказочного альпийского зверя. Возьмите 125 мл горячего крепкого чая, 20 мл виски и немного молотого кардамона. Сверху кладут немного взбитых сливок.

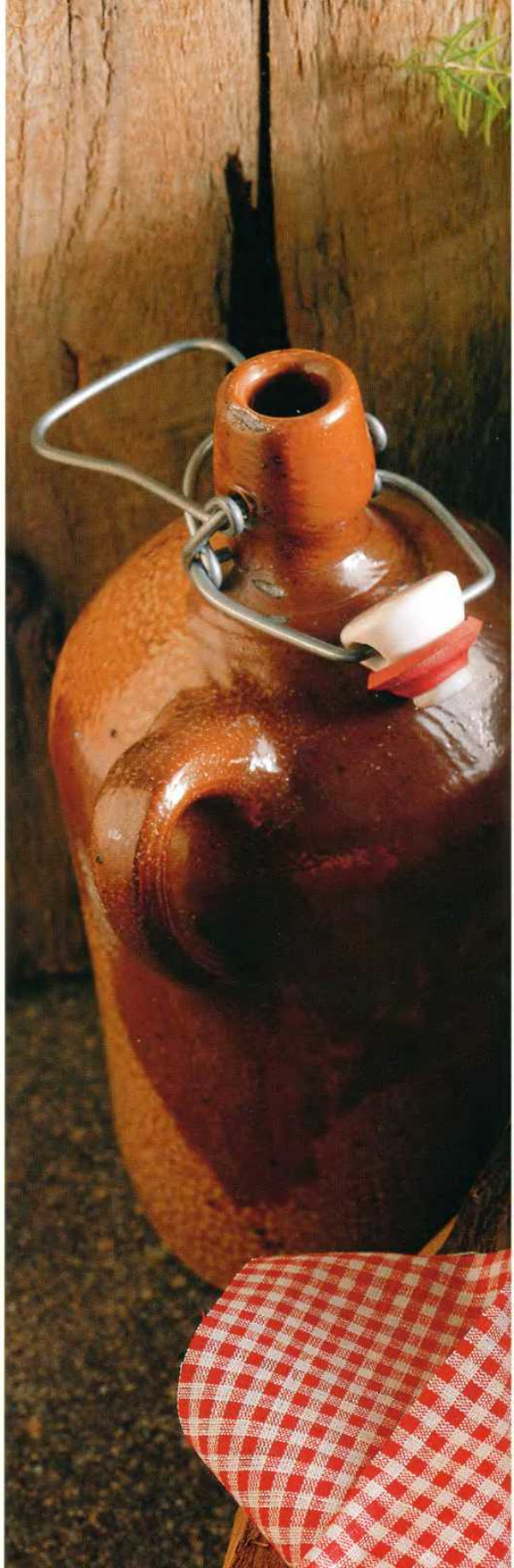
---

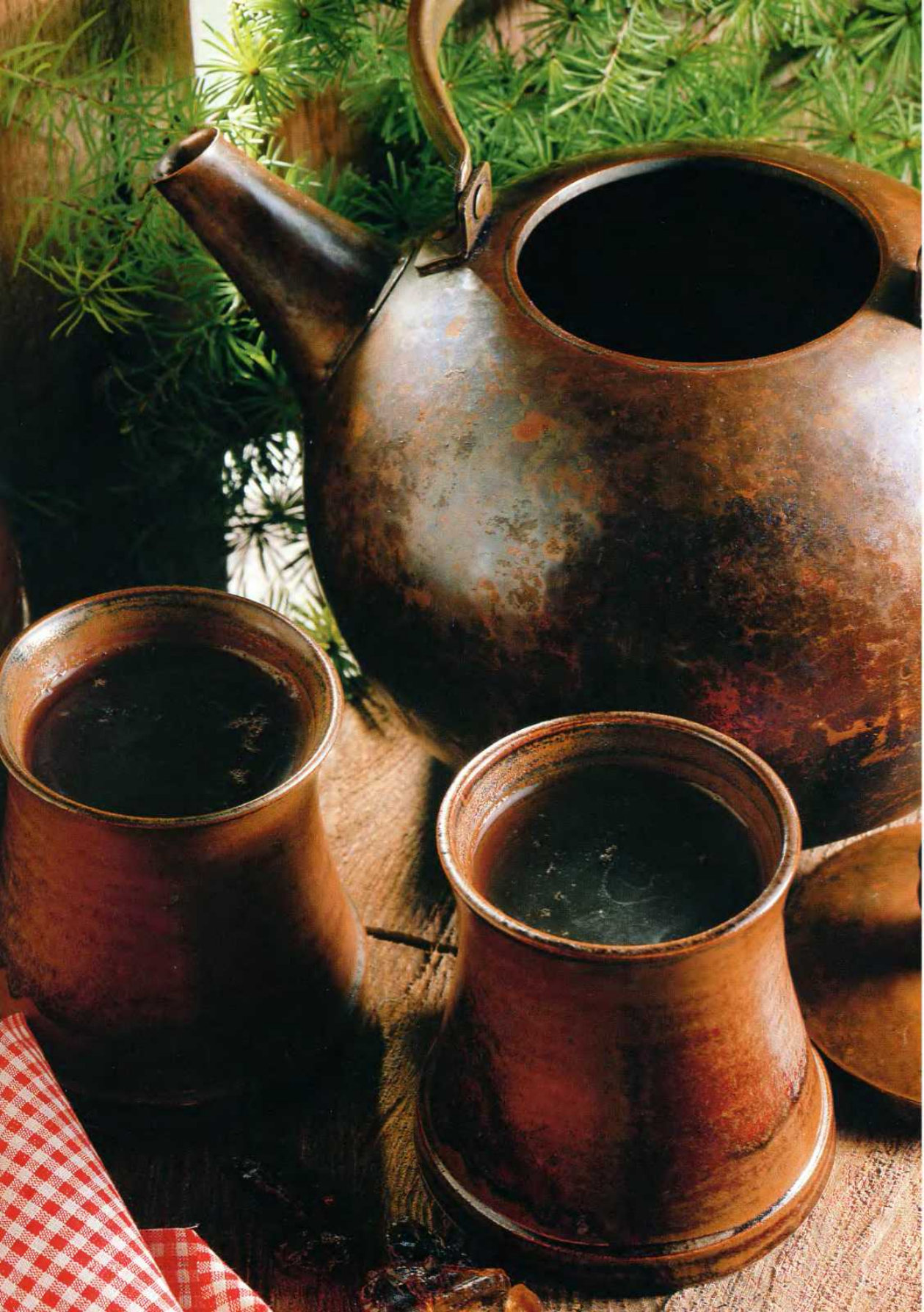
*На одну порцию:*

*125 мл горячего черного чая, добавить немного белого вина, фруктовой водки, рома и белого крупнокристаллического сахара.*

---

Смешать чай с вином, ромом и фруктовой водкой и постепенно подогреть, но не доводить до кипения. Добавить сахар. Подавать горячим в стеклянном или в керамическом стакане.







---

---

## Чай с красной смородиной

Этот вариант чая со льдом прекрасно подойдет для теплого летнего вечера. Главное в нем то, что кубики льда делают из сока красной смородины. Для разнообразия вы можете взять какой-нибудь другой сок. Из трех видов смородины – белой, черной и красной, красную выращивают чаще всего. Ее кислый сок богат витаминами и минеральными веществами. Пол-литра сока содержит 1050 кДж (250 ккал).

---

*На 6 порций*

*Пол-литра сока красной смородины,  
1 л воды, 6 ч. л. черного чая, сахар по  
вкусу, 1 лимон*

---

Заморозить сок смородины. Вскипятить воду, заварить чай, подсластить, слить и охладить. Положить в каждый стакан 2–3 кубика замороженного сока, залить холодным чаем. Надеть на край стакана ломтик лимона или веточку красной смородины.





---

---

## Чай с кардамоном

Кардамон как приправу к чаю и кофе используют на Ближнем и Дальнем Востоке. Кардамон способствует пищеварению и регулирует деятельность желудка, а в Аравии верят в то, что кардамон повышает потенцию. Родина кардамона – Индия, большую часть его урожая потребляют в Индии как приправу к чаю, но главным образом используют для приготовления бетеля. Арабы любят зеленый кардамон, поэтому в Индии и Гватемале изобрели новый способ его сушки.

---

*10 зеленых коробочек кардамона,  
1,5 л воды, 3 ст. л. черного чая, кусок  
лимонной или апельсиновой корки  
величиной с большой палец, свежее  
молоко и сахар*

---

Коробочки кардамона положить в воду, довести ее до кипения, на небольшом огне дать настояться 5 мин. Снять с огня, и еще настаивать 10 мин. Заварить чай с лимонной коркой, вскипятить отвар кардамона и влить в чай, дать настояться 3 мин, подавать с молоком и сахаром.





---

---

## Чай с мороженым и киви

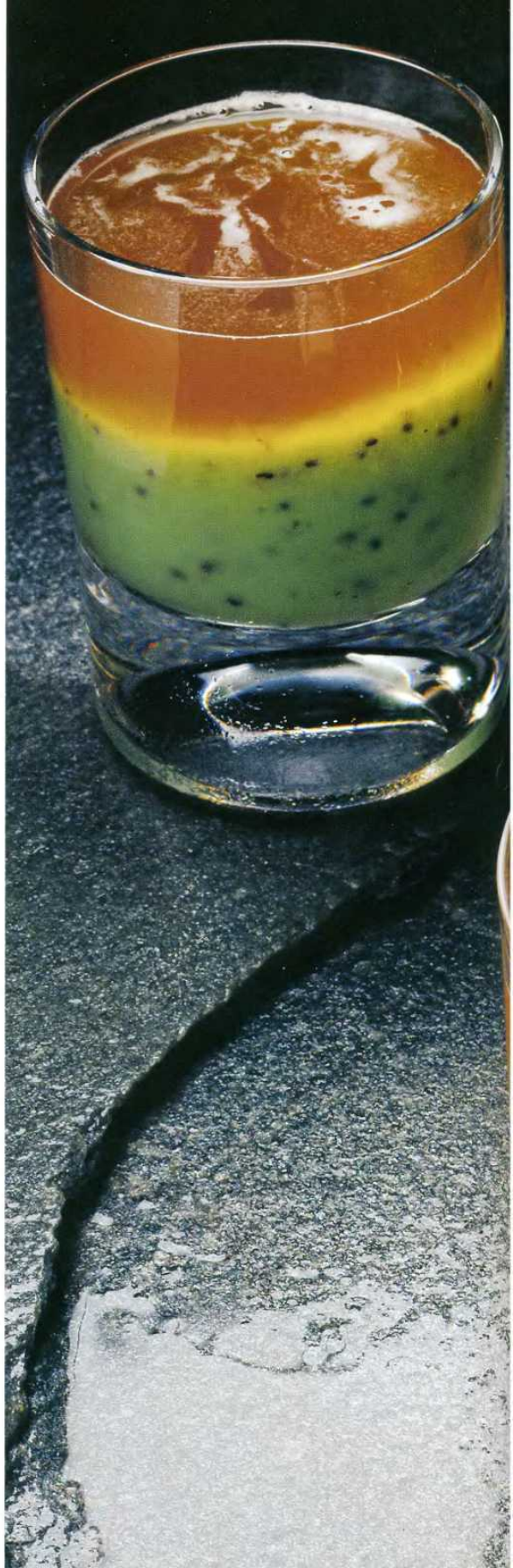
Киви в пироге, в салате, в супе, как гарнир к мясу, киви на завтрак, и, наконец, как основа напитка; каждая хозяйка, которая хорошо готовит, использует киви. Существуют сотни рецептов, есть даже специальная поваренная книга о киви. Этот экзотический фрукт завоевал мировой рынок с быстротой молнии. За несколько лет он стал модным фруктом. В Китае киви возделывают с XV в. Один новозеландский садовод способствовал успешному распространению киви, так он назвал китайский крыжовник; киви – эта птица величиной с курицу и не умеющая летать, она украшает герб Новой Зеландии.

---

*0,5 л воды, 2 ч. л. черного чая,  
2 ч. л. мятного чая, 8 шариков лимонного  
мороженого, 2 крупных киви,  
20 мл мятного ликера*

---

Заварить отдельно черный и мятный чай (по 250 мл воды), слить, смешать оба чая, охладить. Очистить киви, взбить в миксере до образования пюре, смешать с лимонным мороженым и ликером. Положить мороженое в четыре бокала и залить хорошо охлажденным чаем.





---

---

## Восточно-фризский торт к чаю

Этот торт состоит из нескольких слоев блинов.

---

*Для теста:*

6 желтков, 125 мл сметаны, 100 г сахара,  
150 г муки, 75 г масла.

*Для сахарной массы:*

100 г апельсиновых цукатов, 200–300 г  
сахара, сок 2 лимонов, 250 г молотого  
миндаля, 1 пакетик ванильного сахара,

1 ст. л. рома, жир для смазки формы,

125 мл взбитых сливок для  
украшения

---

Взбить желтки со сметаной, постепенно добавляя сахар и муку, замесить полужидкое тесто. Поджарить на сковородке на масле блины диаметром 6 см.

Измельчить цукаты, смешать сахар и лимонный сок так, чтобы сахар растворился. Смешать с миндалем, ванильным сахаром, ромом и цукатами.

Смазать форму для пирога (диаметр 22 см), выложить слой блинов и покрыть их сахарной массой, и так продолжать пока не кончатся блины и сахарная масса. Самый верхний слой должен состоять из блинов. Поставить на ночь в холодильник. На следующий день вынуть пирог из формы, нарезать и украсить взбитыми сливками.







---

---

## Персидский любовный напиток

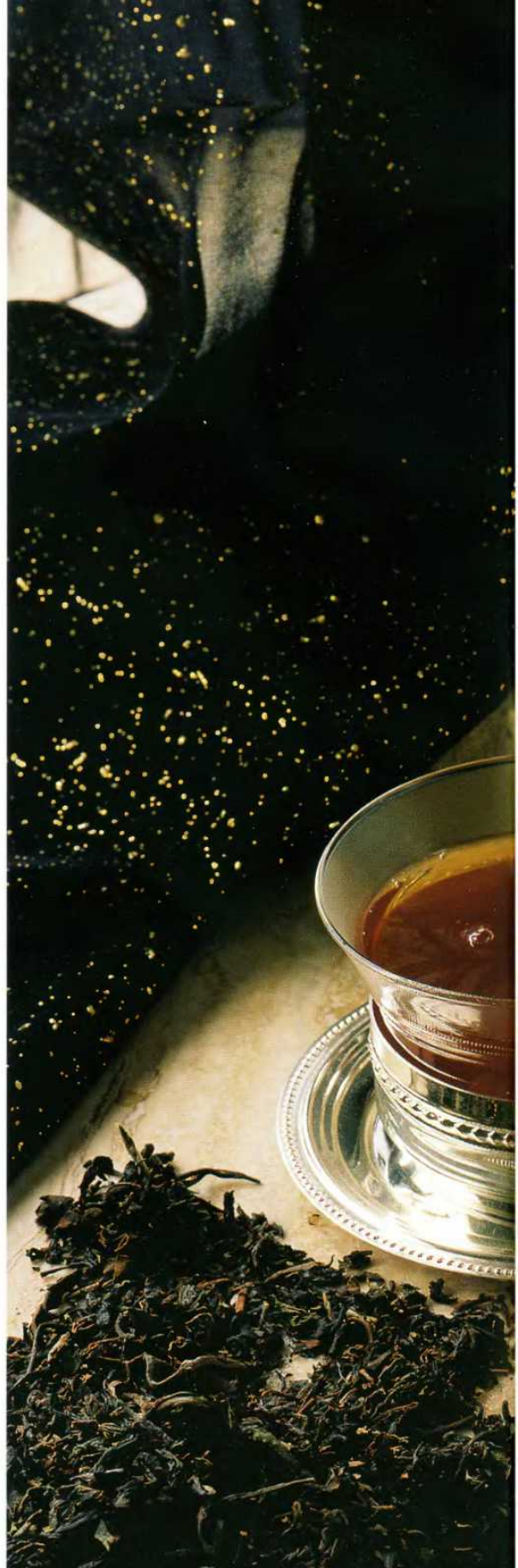
Этот восточный чай сродни индийскому чаю с пряностями. Вы можете его дополнительно посластить, если он вам покажется слишком терпким. Персия (ныне Иран) сама не производит пряностей, а почти все их импортирует из Индии или Индонезии. Единственная собственная пряность – тмин. Но это не значит, что иранская кухня не использует пряности, совсем наоборот. Немного фантазии, и представьте себе этот любовный напиток в гареме. Он не содержит алкоголя, который запрещен в исламских странах. Но вы можете сделать любовный напиток еще горячительней, добавив рома, коньяка или фруктовой водки.

---

*750 мл воды, 6 ч. л. черного чая, щепотка  
молотого имбиря, щепотка  
молотой корицы, 1 гвоздика,  
4 сахаренные вишни и кусочки  
ананаса*

---

Вскипятить воду, заварить чай и добавить пряности, настоять 4–5 мин и слить. В каждую чашку положить засахаренную вишню или кусочек ананаса и залить горячим чаем.





---

---

## Чайное желе из манго

По этому рецепту вы можете приготовить чайное желе с любым соком. Попробуйте взять апельсиновый, смородиновый, виноградный сок или сок маракуйи. Если сок очень кислый, следует увеличить дозу сахара. Для этого рецепта не подходят сок киви и ананасовый, так как оба содержат фермент, препятствующий застыванию желатина.

---

*250 мл сока манго, 4 ч. л. черного чая,  
3 желтка, 80 г сахара, тертая корка  
половины лимона, 2 ст. л. лимонного  
сока, 20 мл рома, 5 пластинок белого  
желатина, 250 мл сливок, шоколадные  
палочки для украшения*

---

Довести сок манго до кипения, заварить в нем чай, дать настояться 4–5 мин и процедить через сито. Взбить желтки с сахаром до образования пены, добавить корку лимона, лимонный сок и ром. Размочить желатин в холодной воде, через 10 мин согреть, отжать, и небольшими порциями взбивать вместе с желтком. Как только масса начнет становиться желеобразной, добавить холодный чай, взбитые сливки, выложить желе на тарелку и украсить его шоколадом.





---

---

## Чай с маракуйей и мороженым

Маракуйя – это международное название гренадиллы, родиной которой является Бразилия, где она лучше всего созревает на плоскогорье в тропиках. Фрукты имеют яйцевидную форму длиной 5–6 см, ароматны и сладко-кислые на вкус. В зависимости от места произрастания и сорта они могут быть коричневато-лиловыми, желтыми или красными. Сок маракуйи действует успокаивающе и улучшает сон. В Германии продаются многочисленные ликеры маракуйя, очень популярно мороженое с маракуйей. В продаже есть также сок, нектар и сироп из этого экзотического фрукта. Попробуйте мюсли с сиропом маракуйи! В Бразилии любят пунш из рома, коньяка, сока маракуйи и сгущенного молока. Перуанцы предпочитают коктейль из белого или коричневого рома, сока маракуйи и мороженого, а на Гавайях – смесь рома, апельсинового сока, сока маракуйи, апельсинового ликера *Grand Marnier* и ангостуры.

---

750 мл воды, 10 ч. л. чая маракуйи,  
8 ст. л. гранатового ликера,  
250 г мороженого  
с маракуйей

---

Вскипятить воду, заварить чай, дать настояться 4–5 мин. Слить чай и охладить. Смешать холодный чай с ликером и разлить в стаканы. Нарезать мороженое кубиками и положить в чай.





---

---

## Чай по-мароккански

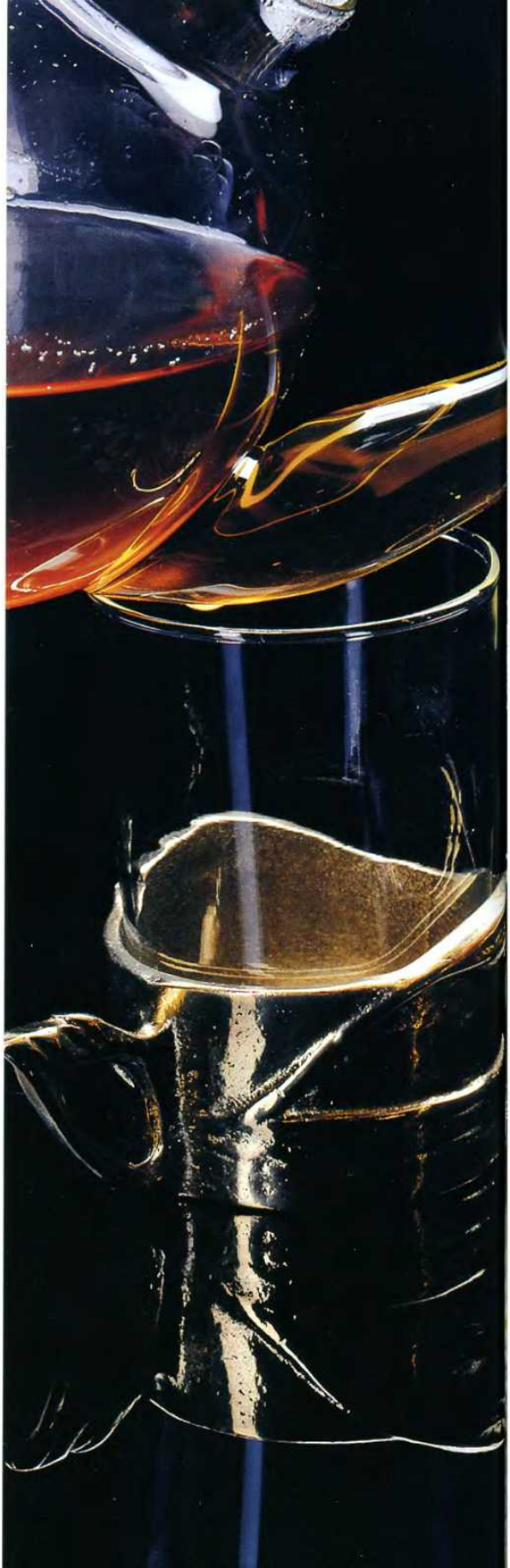
Какие напитки подают на севере Африки? Во время еды обычно пьют только воду. В другое время пьют также молоко и фруктовые соки. Вино, производимое в стране, идет на экспорт, мусульманам запрещено пить. Это относится и к марокканскому инжирному ликеру *Bouira*. А вот мятный чай в Марокко и Тунисе пьют в любое время дня. Чаем угощают, даже если гость зашел всего на 5 мин. Мы предлагаем несколько упрощенный рецепт. В Марокко черный чай и мятный чай заваривают в отдельных чайниках, и наливают их в стакан одновременно, подобно тому, как во Франции на завтрак наливают молоко и кофе.

---

*1 пакетик мятного чая, 250 мл воды,  
4 ч. л. черного чая, пол-литра воды,  
белый крупнокристаллический  
сахар*

---

Заварить мятный чай в 250 мл воды, черный чай в пол-литра воды, дать настояться 4–5 мин и слить. Вынуть пакетик мятного чая. Смешать оба чая, подавать с крупнокристаллическим сахаром.







---

---

## Чай ПО-МОНГОЛЬСКИ

В литературе можно прочитать удивительные вещи о монгольских традициях чаепития. Различные приправы, которые кладут в чай, приводят европейца в трепет. Поэтому мы даем рецепт настоящего чая по-монгольски, чтобы вы сами его попробовали. Этот чай скорее похож на овсяный тум, который дают больным. В Монголии есть много обычаев чаепития, например, чай по-калмыцки из зеленого кирпичного чая, сливок, масла и перца.

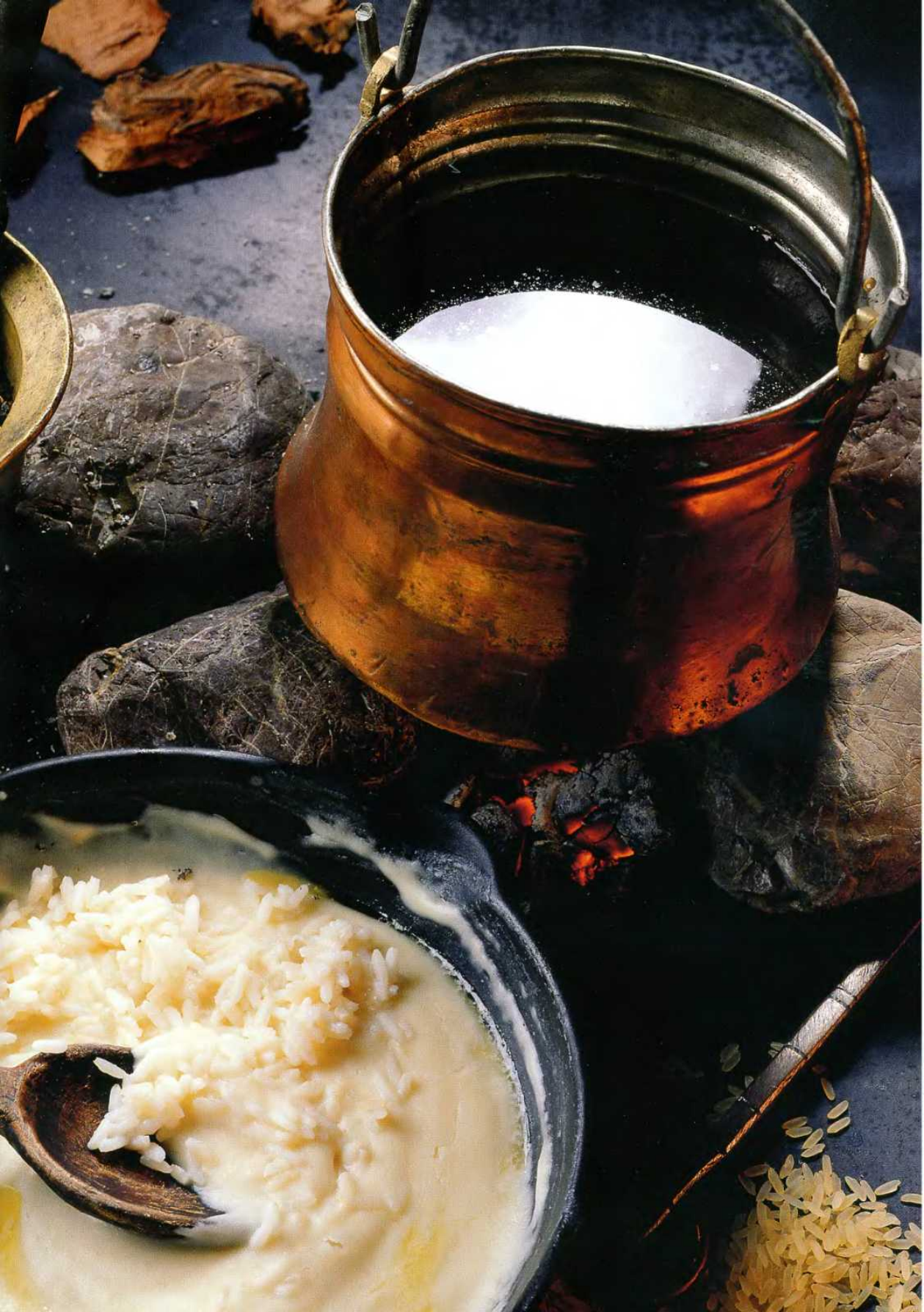
---

*1 ст. л. черного чая ассам, пол-литра воды, 20 г масла, 30 г муки, 125–250 мл молока, 40 г отварного риса, щепотка соли*

---

Растолочь чай в ступке, пока он не превратится в мелкий порошок, высыпать его в чайник и залить водой. Вскипятить и поставить на маленький огонь. Растопить 15 г масла в сковороде, подрумянить в нем муку несколько минут, постепенно добавляя молоко, смешать. Подогреть, пока не образуется густой крем. Добавить остаток масла и рис. Смесь положить в чайник, вскипятить и посолить. Подавать горячим.





---

---

## Новогодние пирожные

На Восточных Фризах их также называют железные пирожные. Они издавна были традиционными новогодними пирожными, которыми угощали соседей, работников, детей. «Счастливого Нового года, пусть пирожные всегда удаются», – так поздравляют соседи друг друга. В ответ говорили: «Глоток мне бы не повредил», имея в виду чай или что-нибудь покрепче. Железные формочки, необходимые для выпечки этих пирожных, есть во многих домах, или же их одалживают у соседей.

---

*250 г белого курпнокристаллического сахара, 750 мл воды, 500 г муки, щепотка соли, 1 ч. л. молотого аниса,*

*1 ч. л. молотой корицы, 200 г масла,  
2 яйца*

---

Растворить сахар в воде. Смешать муку, соль, анис и корицу. Растопить масло, и вместе с яйцами и сахарной водой добавить в муку, замесить тесто.

В железную формочку ложкой положить тесто, печь до золотисто-коричневого цвета. Испеченные пластинки еще горячими вынуть из формочки и свернуть трубочкой или конусом. По вкусу наполнить их взбитыми сливками или кремом.





---

---

## Восточно-фризский чай

На Восточных Фризах говорят: «У гостеприимного жителя Восточных Фризов всегда наготове чашечка чая». Всегда – это в буквальном смысле слова. Чай пьют на завтрак, потом около одиннадцати часов для бодрости, после чая пропускают рюмку водки. После обеда с 2 до 3 часов – основное чаепитие. Конечно же, чай пьют вечером, после ужина. Чай всегда заваривают крепким, темного цвета, иначе для хозяйки это просто «помои», в чай добавляют сахар и сливки, которые не размешивают.

---

*1 литр воды, 6–7 полных чайных ложек  
восточно-фризской чайной смеси,  
4 кусочка белого  
крупнокристаллического сахара,  
сливки по вкусу*

---

Вскипятить воду, засыпать чай в чайник, залить кипятком, дать настояться 3–4 мин, процедить в другой чайник. В каждую чашку положить кусочек сахара, наполнить чашку наполовину чаем, сверху положить сливки и не размешивать. На оставшийся в чашке кусочек сахара снова наливается чай. Часто одного кусочка хватает на три чашки.





---

---

## Старый английский пунш

Пунш – это английское изобретение. *Larousse Gastronomique* – самый авторитетный Кулинарный справочник мира, утверждает, что пунш был впервые приготовлен английскими моряками в Индии в 1552 г. По-видимому, это слово является производным от *pantscha* (на хинди – это пять), потому что в пунш, как правило, входят пять компонентов. Шиллер, который в 1803 г. написал свою знаменитую «Песнь пуншу», ничего не знал об этом. Поэтому он упоминает только лимон, сахар, воду и алкоголь. «Черпай, пока он не испарился!» – так заканчивается шиллеровский гимн пуншу.

---

*10 кусков пиленого сахара, 1 апельсин,  
1 лимон, 1 бутылка красного вина,  
3 чашки крепкого черного чая,  
40 мл кюрасо*

---

Натереть сахар на корке апельсина и лимона, растопить в кастрюле до светло-желтого цвета. Снять с огня, медленно влить стакан красного вина, затем подогреть, пока сахар не растворится. Влить оставшееся красное вино и снова подогреть, но не доводить до кипения. Приготовить крепкий чай (7–9 ч. л. на 1 литр воды) и влить горячий чай в красное вино. Приправить кюрасо, если необходимо, еще немного посластить.





MINCING LANE

LIQUOR EXTRA FINE  
1911-07 L





---

---

## Горящий пунш

Это вариант знаменитого немецкого горящего пунша из красного вина. Для него берут белое вино и чай. Для приготовления пунша нужны специальный котелок, лучше всего медный, щипцы и небольшая сахарная головка. В специализированном магазине щипцы и сахарную головку вы получите в придачу к бутылке рома. Если вы хотите, то можете предварительно подогреть в котелке белое вино и чай, затем начинать процедуру с сахарной головкой. Плавящийся сахар капает в вино и быстро растворяется. Надо следить только за тем, чтобы вино не закипело, иначе из него испарится алкоголь.

---

*1 литр крепкого чая, 1 маленькая сахарная головка (250 г), 1 маленькая бутылка крепкого рома, 2 бутылки сухого белого вина, сок одного апельсина и одного лимона*

---

Приготовить крепкий чай. Положить щипцы с сахарной головкой на котелок, сахарную головку пропитать ромом (используйте разливательную ложку, не лейте из бутылки), подожгите ее и ждите, пока весь сахар не стечет в котелок, все время подливайте ром. Подогрейте белое вино с чаем, апельсиновым и лимонным соком, но не доводите до кипения, влейте все в котелок для пунша, помешайте и подавайте горячим.





---

---

## Яблочный пунш по-французски

Этот душистый пунш с яблоками и ананасом и почти безалкогольный. Его лучше пить горячим, но можно подавать и холодным. Родиной яблочной водки – кальвадоса является Нормандия во Франции, где ее впервые изготовили в 1553 г. Кальвадос дистиллируют из кисловатого яблочного вина – сидра. Большая часть урожая яблок в Нормандии, почти 9 млрд яблок, ежегодно идет на изготовление сидра.

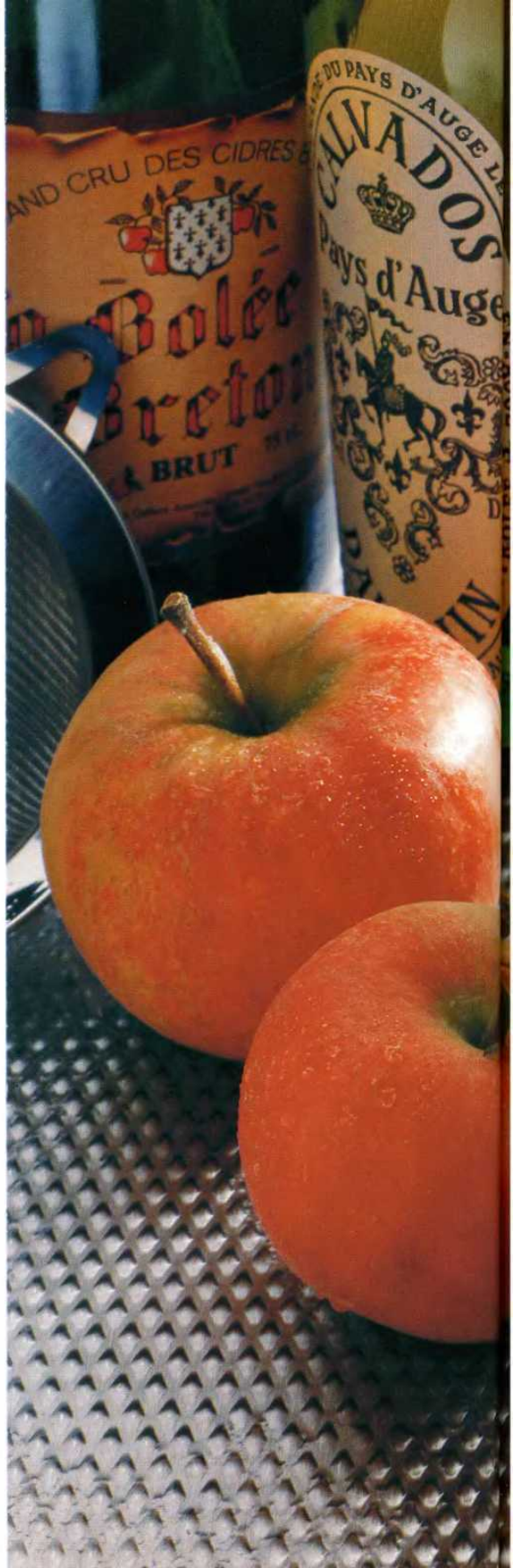
---

*На 4–6 порций*

*1 литр крепкого чая, 100 г коричневого крупнокристаллического сахара, 500 г кисловатых яблок, пол-ананаса, пол-лиметты, полпачки корицы, 2 гвоздики, 3 зерна кориандра, 3 зерна ямайского гвоздичного перца, 125 мл кальвадоса, 250 мл сливок, коричневый крупнокристаллический сахар для украшения*

---

Заварить крепкий чай, слить в чайник, добавить коричневый крупнокристаллический сахар. Снять кожуру с фруктов, нарезать тонкими ломтиками, положить в чай, добавить пряности, вскипятить и настаивать 5 мин на слабом огне, влить кальвадос, процедить и налить горячим в стаканы или бокалы. Сверху положить хорошо взбитые сливки и украсить их толченым крупнокристаллическим сахаром.





---

---

## Чайный пунш по-японски

Для зеленого чая, который предпочитают японцы, есть не очень много рецептов. Вот один из них. К вкусу зеленого чая надо сначала привыкнуть, потому что зеленый чай содержит большое количество дубильной кислоты, в черном чае она частично нейтрализуется в процессе ферментации. Вы можете процедить зеленый чай сразу после заваривания и настаивания, но можно его сначала посластить и добавить в него лимонную корку. Пунш будет мягче, если вместо ямайского рома взять белый ром (например, *Баккарди*) или вообще уменьшить количество рома.

---

*2 ч. л. зеленого японского чая, пол-литра воды, 250 г сахара, тертая корка одного лимона, 2 бутылки сухого белого вина, 1 бутылка ямайского рома*

---

Вскипятить воду, немного охладить, настаивать чай 4–5 мин и процедить. Добавить сахар и лимонную корку, подождать, пока растворится сахар. Смешать чай с вином и ромом, подогреть на малом огне, но не доводить до кипения. Подавать на решо.





---

---

## Яичный пунш с вишневой наливкой

Многие алкогольные напитки являются прекрасной основой для пунша: душистый ром, крепкий арак (рисовая водка), благородный коньяк, виски и согревающая вишневая наливка. Именно от вида и характера основы зависит качество полученного напитка – об этом следует всегда помнить. Не так часто пейте пунш или грог, но зато пейте настоящий! Пунш с алкогольными напитками никогда нельзя доводить до кипения. И еще одно важное правило, заваривая чай или кофе, никогда не используйте воду, которая кипела уже четверть часа, а только кипяток, который только что начал бурлить. Перекипевшая вода лишит ваш напиток привлекательной свежести.

---

*1 л крепкого чая, 450 г сахара, 5 желтков,  
450 мл вишневой наливки*

---

Заварите крепкий чай (7–9 ч. л. на 1 литр воды) и смешайте его с 250 г сахара. Взбейте желтки, 200 г сахара и вишневую наливку до образования пены, продолжая взбивать, вливайте массу в чай, стоящий на малом огне. Подогревать до тех пор, пока пунш не начнет подниматься.





WASSER  
45%



TEE



---

---

## Апельсиновый пунш

Не следует думать, что для горячих пуншей можно использовать вино или алкоголь, которые не столь хороши, чтобы их пить в чистом виде. При подогревании все их недостатки становятся более явными. Дешевые вина или шампанское имеют хоть какой-то вкус, если их подавать сильно охлажденными. В пунше все по-другому: при подогревании полностью раскрывается аромат, и даже много пряностей не помогут скрыть плохое качество вина или алкоголя. Готовьте пунш только из первоклассных напитков!

---

*3 апельсина, 40 мл коричневого рома,  
пол-литра крепкого черного чая,  
250 г сахара, 3 бутылки  
красного вина*

---

Снять с апельсинов корку, нарезать их тонкими ломтиками, вынуть косточки, положить апельсины в крушонницу и слегка посластить, полить ромом и дать настояться 2 часа. Заварить крепкий чай, смешать его с оставшимся сахаром, влить красное вино, подогреть смесь почти до кипения и вылить на апельсины. По желанию можно приправить немного коричневым ромом.





---

---

## Пунш *Planters*

Классический пунш *Planters* – это холодный освежающий напиток из лимонного сока, легкого рома и большого количества фруктов. Но если вы мерзнете, то предпочтительнее горячий вариант этого пунша, рецепт которого вы найдете ниже.

Интересно, почему ром так называется? По-немецки его старое название *Румский султанат*. Рум – это название шотландского острова, который относится к Гебридскому архипелагу. Скорее всего, название напитка *rum* (нем. и англ.) – это сокращение от слова *rumbullion* (волнение, переполох).

---

*1 литр крепкого чая, 200 г сахара,  
сок 3 лимонов, 125 мл сока ананаса,  
пол-бутылки ямайского рома,  
20 мл коньяка*

---

Приготовить крепкий чай, растворить сахар в чае, добавить лимонный и ананасовый сок, смешать с ромом и коньяком. На малом огне довести почти до кипения, подавать пунш горячим.





---

---

## Пунш по-французски

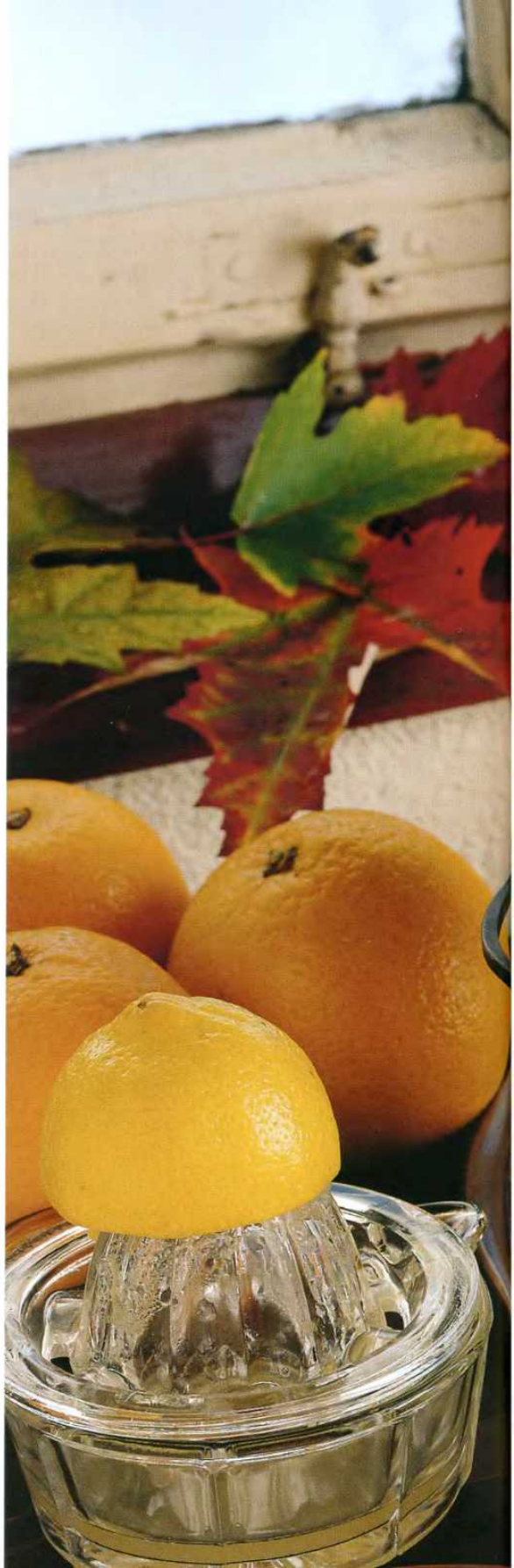
Этот французский пунш слегка напоминает немецкий горящий пунш. Вот как немецкий писатель Генрих Шпоерл охарактеризовал немецкий горящий пунш: «Это что-то особенное. Но не из-за тяжелой головы с похмелья – это особая статья. Это что-то среднее между напитком и колдовством. От пива слабеют ноги. Вино развязывает язык. Водка ударяет в голову. А горящий пунш проникает в душу, мягко и тепло обволакивает ее, делает вас невесомым, все кругом растворяется в дымке...» В своей книге он описывает также, как за пуншем в кругу друзей они решили подшутить над молодым подающим надежды писателем Гансом Пфейфером, для этого хотели послать его в гимназию, чтобы он наверстал все гимназические проказы, которые ему запрещал его гувернер.

---

*750 мл горячего черного чая,  
500–700 г сахара, 1 л коричневого рома  
(54%), сок 5 лимонов и 5 апельсинов*

---

Заварить чай. В котелке для пунша залить сахар ромом, поджечь, сахар должен стать коричневым. Добавить чай и соки. Подавать на решо.





---

---

## Королевский чайный пунш

Этот королевский холодный чайный пунш с фруктовыми соками, совершенно без алкоголя, подходит для летнего детского праздника. По желанию можно добавить сахар. Кубики льда не кладут в стакан, они служат для охлаждения крышонницы снаружи. В некоторых крышонницах есть специальное приспособление из стекла, в него кладут лед и опускают в крышонницу. Кусочки льда в пунше только разбавят его. Если напиток покажется вам слишком насыщенным, то лучше добавить газированной воды. Для королевского пунша можно использовать и другие соки, а не только те, что указаны в рецепте. Испробуйте различные соки в соответствии с временем года.

---

*Пол-литра воды, 1 ст. л. черного чая, пол-литра виноградного сока, 250 мл сока грейпфрута, пол-литра газированной воды, кубики льда*

---

Вскипятить воду, заварить чай, настаивать 4–5 мин, процедить и охладить. Смешать соки с чаем, разбавить газированной водой, налить в крышонницу и охладить снаружи кубиками льда.







---

---

## Чайный пунш с соком терновника

Вам самим совсем необязательно карабкаться по склонам, чтобы набрать ягод терновника и приготовить этот вкусный пунш. Сок терна и столь же богатый витамином С сироп облепихи можно купить в магазине. Ягоды терновника (терн) похожи на сливу и мирабель, о чем свидетельствует и ботаническое название – *prunus spinosa*. По-русски эти ягоды еще называют терносливой или колючей сливой. Тем не менее терн не считают фруктом, в крайнем случае дикорастущим фруктом. Терновник произрастает на пространстве от Сибири до Центральной Европы. Особенно красив терновник в пору цветения. Сок терна рекомендуют при заболеваниях желудка и почек. Так что предлагаемый пунш несомненно полезен для здоровья.

---

*1 л воды, 6 ч. л. черного чая, пол-литра сока терна, 20 мл облепихового сиропа, 100 г сахара, сок лимона*

---

Вскипятить воду, заварить чай, дать настояться 3–4 мин и процедить. Смешать с соком терна, облепиховым сиропом, сахаром и лимонным соком. Довести почти до кипения и разлить в стаканы.





---

---

## Новогодний пунш

Самый знаменитый пунш велел приготовить британский адмирал сэр Эдвард Кэппел 25 октября 1599 года. Пунш приготовили в мраморном пруду в имении адмирала. На пунш пошло 80 бочонков водки, 9 бочек кипятка, 25 тыс. крупных лимонов, 80 пинт лимонного сока, 6 центнеров сахара, 5 фунтов тертого мускатного ореха, 300 бисквитов и большая бочка малаги. Чтобы дождь не испортил пунш, над бассейном натянули балдахин. Юнга, который в лодочке из розового дерева ездил по этому ароматному пруду, обслуживал гостей, их было более 6000. Каждые 15 мин юнгу меняли, дольше нельзя было выдержать алкогольные испарения. Используйте для пунша только перво-классные приправы.

---

*1 л крепкого черного чая, 1 л красного вина, 300 г сахара, пол-литра арака*

---

Заварите чай, вместе с красным вином доведите до кипения, снимите с огня. Смешайте сахар и арак и чуть подогрейте, чтобы растворился сахар. Подождите смесь, и горящую влейте ее в горячее красное вино с чаем. Подавать в жаростойких стаканах.





31 DEZEMBER  
SAMSTAG

---

---

## Чайный пунш с коричневым сахаром

Крупнокристаллическим сахаром лакомились арабы еще в IX веке. Они охлаждали в больших стаканах горячий насыщенный сахарный раствор, при этом образовывались крупные кристаллы. Чтобы достать кристаллы, стаканы нужно было разбить. Позже придумали более экономные способы: в сахарный раствор помещали деревянные палочки, стебель камыша или шерстяную нитку, на них образовывались кристаллы. Сегодня необходимость в этих способах отпала, но по-прежнему сахар кристаллизуют до определенного размера, белого или коричневого цвета.

---

*Корка одного апельсина, сок 2 лимонов,  
375 мл коньяка, пол-литра черного чая,  
1 бутылка красного вина,  
100 г коричневого  
крупнокристаллического сахара,  
2 палочки корицы, 375 мл рома, несколько  
капель кампари*

---

Натереть корку апельсина, смешать тертую корку, лимонный сок и коньяк, дать настояться 2 часа, процедить. Заварить пол-литра крепкого чая (4–5 ч. л. чая), влить в коньяк, добавить красное вино, коричневый крупнокристаллический сахар и палочки корицы, подогреть смесь, но не варить. Затем добавить ром и несколько капель кампари. Подавать горячим.





---

---

## Шотландский чай

В Ирландии придумали ирландский кофе, смесь мокко, ирландского виски, крупнокристаллического сахара и сливок. В Шотландии изобрели шотландский чай, не менее привлекательный напиток, рецепт которого мы хотим вам представить. Для различных пуншей с виски особенно рекомендуется шотландский виски, который, как правило, сочетает в себе пряный ячменный (солодовый) виски и более нейтральный виски из зерна. Ирландский виски тоже можно использовать для пуншей, но не американский бурбон и канадский виски, которые сильно отличаются по вкусу.

Если вы сомневаетесь, то просто попробуйте.

---

*750 мл крепкого горячего чая, 4 кусочка белого крупнокристаллического сахара, 4 рюмки (по 40 мл) шотландского виски, 250 мл сливок, щепотка тертого муската*

---

Приготовить крепкий чай. Положить по кусочку крупнокристаллического сахара в стакан, налить виски и долить горячего чая. Взбить сливки, приправить немного мускатом и положить на чай. Шотландский чай пьют через холодный слой взбитых сливок.







---

## Чайный флип с черной смородиной

Черная смородина придает этому напитку особую прелесть. В Германии черная смородина впервые упоминается в 1750 г., белая и красная смородина были известны уже в XV в. Черную смородину свежей едят редко, чаще из нее делают сок, конфитюр и знаменитый ликер (*Cassis* из Дижона). Смородина богата кислотами, а черная содержит много витамина С, а также витамины В и Р и много дубильной кислоты (танин): до 0,34 г на 100 г. Поскольку собирать ягоды вручную дорого и утомительно, то теперь создаются сорта, которые можно собирать с помощью машин.

---

*Пол-литра воды, 7 ч. л. черного чая,  
2 ст. л. коричневого сахара, 250 мл сока  
черной смородины, 40 мл белого рома,  
40 мл черносмородинового ликера,  
125 мл сливок, немного шоколада для  
украшения*

---

Вскипятить воду, заварить чай и посластить. Дать настояться 4–5 мин, затем процедить чай и охладить. Влить в холодный чай ром, ликер и сок. Разлить в стаканы, украсить шапкой из взбитых сливок и шоколадом.





---

---

## Чай с игристым ВИНОМ

Официальное название этого рецепта *чай с шампанским* звучит, конечно, лучше, чем *чай с шипучим вином*. Вы можете использовать настоящее шампанское, но это не обязательно, хорошее полусухое игристое вино даже лучше. Настоящее шампанское делают во французской провинции Шампань по определенной технологии, а игристые вина делают в Германии. Для этого рецепта важно, чтобы все составляющие соединились очень хорошо охлажденными. Еще лучше, если вы в стакан с напитком дольете вина из холодильника.

---

*250 мл воды, 4 ч. л. черного чая, сахар или крупнокристаллический сахар по вкусу, сок пол-лимона, 2 бутылки полусухого игристого вина, 4 ломтика лимона*

---

Заварить чай, дать настояться 3–4 мин, процедить и охладить. Посластить чай, добавить лимонный сок и снова охладить. Налить чай в бокал, долить холодного игристого вина и украсить край бокала ломтиком лимона.





---

---

## Укрепляющий чай

Почему бы ради разнообразия не заварить чай не водой, а молоком? Именно так заваривается наш укрепляющий чай. Делайте все быстро, лучше всего используйте мутовку, чтобы чай был свежим и горячим. Его нельзя подогревать, иначе свернется желток.

Подобным образом вы можете приготовить яичный пунш. Вскипятите для этого пол-литра сливок и пол-литра крепкого чая, немного посластите. Взбейте 4 желтка и пол-литра арака до образования пены, помешивая влейте смесь в чай – и яичный пунш готов.

---

*750 мл молока, 6 ч. л. черного чая,  
3 желтка, 1 ст. л. меда*

---

Отлить одну чашку молока, остальное молоко вскипятить, заварить в нем чай, дать настояться 3–4 мин и процедить. Взбить желтки с медом до образования пены, постепенно добавляя чашку холодного молока, продолжать взбивать и доливать небольшими порциями горячий чай, подавать горячим.





---

---

## Чайный крем с ванильным мороженым

Это – великолепный десерт, которым можно завершить обед. Крем состоит из взбитых сливок, очень крепкого чая и составит интересный контраст ванильному мороженому. Если вы добавите в крем желатин, то десерт вы можете приготовить заранее и хранить его в морозильной камере. Если хранить его просто в холодильнике, то мороженое может растаять. Если мороженое достаточно сладкое, то сливки можно взбивать с небольшим количеством сахара, все зависит от вкуса. Дополнительно можно подать вафли, вафельные трубочки, печенье.

---

*4 ч. л. черного чая, 250 мл сливок, сахар по вкусу, 12 шариков ванильного мороженого, 1 ч. л. молотой корицы или какао*

---

Приготовить чайный экстракт с 20 мл воды, дать настояться 4–5 мин, процедить и охладить. Взбить сливки и смешать с чайным экстрактом. Разложить мороженое на 4 тарелочки, покрыть кремом и слегка посыпать корицей или какао.







---

---

## Яйца в чае

Это один из немногих рецептов несладкого чая. Яйца в чае (*Cha yip dahn*) подают в Китае на закуску. Они выглядят весьма декоративно благодаря коричневым разводам, анис и корица придают им пикантный вкус. Если вы хотите приготовить яйца действительно по-китайски, то вместо корицы и аниса вы должны взять 1 ст. л. порошка, состоящего из 5 китайских пряностей. По такому же рецепту готовят яйца в воде с темным соевым соусом. К ним подают пряный соус.

---

*6 яиц, 2 ст. л. черного чая, 1/4 палочки корицы, 1 анис, 2 ст. л. светлого соевого соуса, соль, сахар*

---

Сварить яйца вкрутую, обдать холодной водой. Надломить скорлупу, катая яйца по твердой поверхности, но не снимать ее. Вскипятить 1 л воды, добавив в нее чай, корицу, анис, соевый соус, щепотку соли и щепотку сахара, положить туда яйца, и на малом огне варить 30 мин, пока скорлупа не станет коричневой. Дать остынуть яйцам в отваре, снять скорлупу, разрезать на две или четыре части и подавать как закуску.





---

---

## Чайное мороженое

Для приготовления этого мороженого необходима морозильная камера. Мороженое получается хорошим, если оно содержит достаточно жира, что достигается благодаря сливкам. Если сливок недостаточно, то приготовить мороженое можно только в мороженице. Может быть, вы порадуете себя и купите мороженицу на Рождество.

---

*125 мл воды, 4 ч. л. черного чая,  
пол-литра сливок, сок 3 апельсинов,  
2 желтка, немного сливок для украшения,  
сахар*

---

Вскипятить воду, заварить чай, дать настояться 3 мин, процедить и остудить. Экстракт чая, сливки, апельсиновый сок и желтки хорошо взбить миксером. Поставить в морозильную камеру, еще пару раз взбить.

Готовое мороженое положить в стаканы и украсить взбитыми сливками.





---

---

## Чай-физ

Что такое физ? «Этот лонгдринк считается непревзойденным королем, он утоляет жажду, пьется легко, как лимонад, и при этом обостряет ум и делает разговорчивым», – так пишет Петер Шмоекель в своей знаменитой книге об искусстве приготовления смешанных напитков. И далее: «Физ значит кипеть, бурлить. Но что только не подают под названием физ: напитки, на поверхности которых 2–3 пузырька, горьковатую и теплую бурду». Лучше всего готовить физ в шейкере. Стаканы следует предварительно хорошо охладить и наполовину наполнить толченым льдом. Используйте только свежавыжатый лимонный сок. Приготовив физ, подавайте его сразу, пока он не утратил вкуса и свежести.

Обычный джин-физ: 2 ч. л. сахарного сиропа, сок 1 лимона, 1 стакан джина, содовая.

---

*250 мл крепкого холодного чая,  
2 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. мараскино,  
2 ч. л. сахара, лед*

---

Заварить крепкий чай, остудить его и смешать с приправами. Положить лед в стакан, и сверху налить физ.





---

---

## Чай ПО-ХЕЛЬСИНСКИ

Летний освежающий напиток, в котором чай полностью сохраняет свой вкус, к тому же безалкогольный. Его могут пить и дети, если им нравится чай. Врачи полагают, что не слишком крепкий чай безвреден для детей. Он повышает способность концентрироваться как у взрослых, так и у детей. Многие дети предпочитают ароматизированный чай, например, клубничный или малиновый. Дети постарше могут сами себе готовить чай, научите их этому!

---

*Пол-литра воды, 4–6 ч. л. черного чая,  
4 ст. л. сахарного сиропа  
(50–100 г сахара), 1 яблоко, 1 лимон,  
4 свежих листочка мяты*

---

Заварить чай, дать настояться 4 мин, процедить и остудить. Растворить сахар в небольшом количестве кипятка и варить, пока не образуется густой сироп, затем остудить его. В 4 чашки положить несколько кубиков льда, влить по 1 ст. л. сахарного сиропа. Почистить яблоко, нарезать его тонкими ломтиками, разложить по чашкам и сверху налить холодный чай. Каждую чашку накрыть ломтиком лимона и украсить листочками мяты.







---

---

## Английский кекс к чаю

В поваренных книгах его часто называют просто английским кексом. Он прекрасно подходит к послеобеденному чаю или к пуншу, потому что он пряный и сочный. В английской кухне вообще есть много рецептов выпечки специально к чаю. Английский чайный кекс один из интереснейших рецептов. Его можно долго хранить, завернув в фольгу.

---

*200 г масла, 125 г сахара, щепотка соли,  
тертая корка одного лимона, 4 яйца,  
300 г муки, 2 ч. л. пекарского порошка,  
1 ст. л. рома, 65 г лимонных цукатов,  
65 г апельсиновых цукатов,  
100 г сахаренных вишен, 200 г изюма,  
100 г толченого миндаля,  
сахарная пудра*

---

Взбить масло до появления пены, добавить сахар, соль, лимонную корку и яйца, все смешать до получения однородной кремообразной массы. Добавить муку, смешанную с пекарским порошком, ром, цукаты, измельченные вишни, изюм, миндаль, замесить тесто.

Выложить тесто в смазанную прямоугольную форму (длина 30 см). Выпекать 70–80 мин при 175 °С. Вынуть кекс из формы, остудить и посыпать сахарной пудрой.





James  
Richmond Tea Co  
TEA

BRANCHES THROUGHOUT  
HER MAJESTY'S KING

TEA  
RICHMOND TEA CO  
TEA

---

---

## Чайный ликер

Чайный ликер вы запросто можете приготовить сами, лучше всего с японским зеленым чаем. Можно использовать пряности, но не обязательно. Как советует Хохнер в своем *Справочнике по приготовлению ликеров*, нужно взять лимонное масло, масло из цветов апельсина, розовое масло или розовый экстракт, для аромата использовать ямайский ром и настоящий арак. Все зависит от вашего вкуса. Рекомендуется также ваниль, корица, экстракты из ананаса или изюма. Используя хлебную водку, вы упростите себе работу. Можно использовать 90° винный спирт, предварительно разбавив его кипяченой водой.

---

*100 г зеленого японского чая,  
250 мл воды, 3 л хлебной водки,  
сахарный сироп (350 г сахара на  
2 л воды)*

---

Заварить чай, дать настояться 4–5 мин, влить вместе с чайными листьями в хлебную водку. Оставить на ночь, затем процедить, смешать с сахарным сиропом и разлить в бутылки. Дать настояться несколько дней.





---

---

## Чайное мороженое по-французски

Французская кухня славится своими изысканными рецептами. Знамениты гусиная печенка, омары. Из сладких блюд мы выбрали рецепт чайного мороженого. Взбитые сливки придают мороженому густую консистенцию. Мороженое лучше застывает, если вы подогреете смесь из желтков и чая на пару, подогревать следует до тех пор, пока не образуется густой крем. Взбитые сливки добавляют в чуть остывший крем, затем мороженое ставят в морозильную камеру.

---

*250 мл воды, 3 ст. л. черного чая,  
4 желтка, 125 г сахара, 2 ч. л. лимонного  
сока, 8 ст. л. сока маракуйи,  
250 мл сливок*

---

Вскипятить воду, заварить чай, дать настояться 4–5 мин, процедить и остудить. Взбить желтки с сахаром до образования пены, влить чай и соки. Взбить сливки и добавить в массу. Поставить мороженое на 40–50 мин в морозильную камеру.





---

---

## Тодди

Это традиционный британский горячий напиток, напоминающий грог. Тодди обычно готовят с виски, но можно использовать и ром, как в предлагаемом рецепте. Главное, что тодди нужно пить горячим! Если вам больше по вкусу виски, то мы предлагаем рецепт *Old Mans Milk*. Рецепт рассчитан на 4 порции. Взбейте 4 желтка и 4 ст. л. сахара до образования пены, вскипятите пол-литра и смешайте с яичной массой. Добавьте 1 бутылку шотландского виски и приправьте немного молотым мускатом.

О виски рассказывают забавный случай. Недавно в Квебеке (Канада) испытывали новый компьютер-переводчик. Библийский текст: «Дух силен, а тело бrenно» машина перевела так: «Рекомендуем виски, а мясо не особенно хорошо».

---

*На 1 порцию*

*125 мл горячего черного чая, 2 кусочка сахара, 1 кусочек палочки корицы, 2 гвоздики, 1 кусочек лимонной корки, ямайский ром*

---

Заварить чай. Положить сахар в стакан и на  $\frac{2}{3}$  налить горячего чая. Добавить корицу, гвоздику и лимонную корку и долить  $\frac{1}{3}$  рома. Подавать горячим.





4

11

8

16

Tea Plant.



---

---

## Пирожное с чайным кремом

Чтобы испечь эти воздушные пирожные, нужны опыт и чутье. Если тесто удалось, то при выпечке у вас будут большие воздушные булочки, которые потом наполняются кремом.

---

*Для теста:*

*250 мл воды, 125 г масла, 125 г муки,  
3–4 яйца*

*Для крема:*

*пол-литра молока, 200 г сахара,  
3 ч. л. черного чая, 1 пакетик порошка  
ванильного пудинга, 4 желтка,  
200 г масла, 1 щепотка соли, сахарная  
пудра*

---

Для теста: вскипятить воду с маслом, всыпать муку и мешать, пока не образуется однородная масса. Помешивая, подогреть в течение 1 мин. Дать немного остыть, выложить в миску и постепенно подмешивать яйца, пока тесто не станет глянцевым и не будет длинными струями отрываться от ложки. Выложить противень бумагой, и двумя чайными ложками накладывать тесто небольшими комочками. Выпекать 20–30 мин при 200–220 °С, булочки сразу разрезать.

Для крема: подогреть 2/3 молока с сахаром, залить чай, дать настояться 4–5 мин и процедить. Смешать оставшееся молоко с пудинговым порошком и желтками так, чтобы получилась однородная масса. Еще раз подогреть молоко с чаем, снять с огня, и смешать с пудинговой массой. Быстро вскипятить и остудить. Взбить масло с солью до образования пены и небольшими порциями смешивать с пудингом. Наполнить кремом разрезанные булочки, соединить половинки и посыпать сахарной пудрой.





---

---

# Чайная энциклопедия

**Afrika.** Большинство чайных плантаций в африканских странах было заложено по инициативе британских колонистов. Здесь выращивают преимущественно чай, соответствующий вкусу англичан, из разных сортов создают чайные смеси. Только в Кении есть плантации на плоскогорье. Чай выращивают в Бурунди, Камеруне, Малави, Мозамбике, Зимбабве, Руанде, Танзании и Уганде.

**Afternoon.** Традиционная британская чайная смесь, которую пьют после полудня, она состоит из цейлонского чая и чая ассам типа GFOP. Чай *Afternoon* легче и светлее, чем крепкий утренний.

**Anamalai.** Область возделывания чая на юге Индии, на горном плато Анамалаи, административно относится к Мадрасу. Здесь произрастает чай крепких, богатых дубильной кислотой сортов, из которых создают различные смеси. Урожай в период муссонов, весной и летом дает особенно крепкие сорта, осенью и зимой получают в основном более ароматный чай.

**Anhui.** Китайская провинция в нижнем течении реки Янцзы.

**Argentinien.** Возделывают чай в Аргентине не так давно, по современной технологии производят стандартный чай, который используют в смесях, идущих на экспорт.

**Aromatisierter Tee.** Еще более 2000 лет тому назад в Китае существовал ароматизированный свежими цветами и эссенциями чай. Цветы: жасмин, роза, магнолия, гибискус или личи – добавляют в чай уже при его производстве. Ароматизация при помощи эссенций, эфирных масел или других ароматизирующих веществ осуществляется после производства чая. Среди прочего используют масло бергамот, ваниль, цитрусовые, имбирь, лаванду или мяту. Ароматизируют как зеленый, так и черный чай.

**Assam.** Область, расположенная по обоим берегам Брахмапутры, самая большая территория возделывания чая в мире. Чай ассам крепкий и пряный, его смешивают с более легкими сортами. Чай ассам является основой традиционных английских и восточно-фризских смесей. Первые чайные плантации в Ассаме были заложены в 1823 г. британцами. Сегодня Ассам дает почти половину чая Индии и 15% всего мирового производства.

**Assampflanzen.** Чайные кусты, которые восходят к дикорастущим чайным кустам Ассамы (*Camellia assamica*). Чайные кусты ассам дают больше чайного листа и менее прихотливы, чем китайские чайные кусты, но чай менее ароматен.

**Auktionen.** В большинстве стран-производителей чая регулярно проводятся чайные аукционы: в Калькутте для Северной Индии, в Кохине – для Южной Индии, для Цейлона (Шри-Ланка) – в Коломбо,

для Индонезии – в Джакарте, для Восточной Африки – в Найроби. В Европе аукционы проходят в Амстердаме, Антверпене и Лондоне.

**Autumnal.** Чай осеннего урожая в Ассаме и Дарджилинге, собранный между летним муссоном и началом зимы. Осенний чай, как правило, содержит меньше дубильной кислоты, имеет тонкий аромат, особенно если осень была солнечной.

**Bayey.** Название чая, который сушили при слишком высокой температуре, ему свойственен нежелательный привкус горелого.

**Bancha.** Японский зеленый чай на каждый день, конкурирует с дешевым чаем из Тайваня и Китая. С одних и тех же кустов летом собирают сорт *Bancha*, весной – *Gyokuro*, осенью – *Sencha*.

**Bangladesch.** Чай из Бангладеша похож на индийский, его мало экспортируют, в основном в Пакистан. Чай из Бангладеша часто используют в английских и восточно-фризских смесях.

**Bannockburn.** Плантация, заложенная в 1860 г. севернее Дарджилинга. Здесь производят небольшое количество ценного листового чая с китайских кустов.

**Baked-fired.** Японский чай, который сушат в корзинах над огнем.

**Blattgrade.** Сокращения и их значения подробно объясняются на с. 59

**Blatt-Tee.** Это листовый чай FTGFOP1, TGFOP и GFOP (по индийской шкале). Заваренный листовый чай можно настаивать немного дольше, чем *Broken-Tee* – Ломаный чай (крошеный).

**Body.** Крепкий ароматный чай, интенсивного цвета («крепкая чашка»).

**Bohea.** Прежнее общее название всех сортов черного чая из Китая, происходит от названия одной китайской провинции, производящей чай. Именно чай *Bohea* сбросили за борт во время «Бостонского чаепития».

**Bold.** Английское специальное название для чая со слишком грубым листом, который нужно дважды пропускать через режущую машину.

**Brasilien.** В Бразилии выращивают чай более 100 лет, главным образом японские плантаторы. Там выращивают сорта BOP и *Fannings* для внутреннего рынка и на экспорт.

**Bread and Butter Teas.** В Англии так называют неприязнительный чай на каждый день. Обычно это чай, собранный во время муссонных дождей.

**Breakfast.** Традиционная английская смесь чая на завтрак, состоит из цейлонского BOP с примесью ассамского BOP или *Darjeeling* BOP. Из смеси чая для завтрака получается особенно крепкий чай.

**Bricktea.** Китайский зеленый чай низших сортов (*Fannings, Dust*), спрессованный в кирпичики или

плитки, чай низкого качества. Этот способ придумали для упрощения транспортировки и для того, чтобы побольше нагрузить верблюдов, что сегодня не имеет никакого значения.

**Bright.** Крепкая, ярко-красная заварка чая.

**Brisk.** Освежающий бодрящий чай (в противоположность *flat* – пресный, безвкусный)

**Broken.** Чайный лист, измельченный (но не в крошку) при свертывании или при машинной резке. Более экономичный, чем листовой чай. Составляет сегодня большую часть чайной продукции.

**Broken Orange Pekoe** (BOP). Основная сортировочная степень измельченного чая.

**Broken Orange Pekoe Fannings** (BOPF). В Индии третья степень измельчения, этот чай используется главным образом для чайных пакетиков.

**Brunch Tea.** Английская смесь чая для воскресного завтрака. Курпнолиствая смесь, главным образом из Дарджилинга и Ассама.

**Cachar.** Чайная область на севере Индии, расположенная между Бангладешем и границей с Бирмой. Первые плантации были заложены еще в 1860 г. Сегодня здесь выращивают сорта крепкого чая среднего качества.

**Caddy.** В Англии – чайница для хранения чая, когда-то была очень распространена, сегодня их с увлечением коллекционируют. Такие чайницы состоят из 2 металлических коробочек для зеленого и черного чая, к ним прилагаются ложка и мисочка для создания собственных смесей. Ключ от чайницы британская домохозяйка носила раньше в своей связке ключей, чтобы не вводить прислугу в искушение полакомиться ценным чаем.

**Camellia.** Ботаническое название чайного куста семейства камелий. Различают *Camellia assamica* из Ассама и *Camellia sinensis* из Китая. Из обоих видов вывели широко распространенные в наше время гибриды.

**Castleton.** Маленькая, но знаменитая плантация на юге Дарджилинга. Там растут главным образом китайские чайные кусты. Чай *Second flush* с этой плантации относится к экстраклассу.

**Ceylon.** Это остров на юге Индии занимает третье место в мире по производству чая после Индии и Китая. Сегодня остров (и государство на нем) называется Шри-Ланка, но новое название не распространяется на чай, который по-прежнему называют цейлонским. До 1800 г. на Цейлоне рос в основном кофе. Но грибок и крысы уничтожили к 1870 г. почти все кофейные плантации. Плантаторы перешли на выращивание хинного дерева, но цены на это упали. Даже знаменитая цейлонская корица не могла компенсировать убытки, спас чай, который начали выращивать в особой энергией. Большинство сортов цейлонского чая имеют крепкий вкус и интенсивный цвет. Важнейшие области возделывания чая – Ува (на востоке

острова), Димбула (на западе) и Нуvara Элил (центрального нагорья). Они расположены на высоте от 300 до 2500 м.

**Chabako.** Коробка для хранения чая, которую используют в японской чайной церемонии.

**Chado.** «Чайный путь» – по преданиям японского дзен-буддизма.

**Cha-hiki-usu.** Ручная мельница для чая, которую раньше использовали в Японии для получения порошка зеленого чая.

**Chaire.** Лакированная японская чайная коробка из дерева, бамбука или фаянса. Старинные лакированные коробки пользуются сегодня большим спросом у коллекционеров.

**Chanoyu.** Название японской чайной церемонии.

**Chanoyu kaiseki.** В Японии – это чайная церемония и обед.

**Chasen.** Японская чайная мутовка из бамбука, похожая на кисточку для бритья. Ее используют для взбивания зеленого чая. Мутовку хранят в бамбуковом футляре (*Chasenzutzu*).

**Chawan.** Японская пиала для чая из керамики без ручки, основной предмет чайной церемонии. Традиционная пиала удобно помещается на ладони. В зависимости от ранга чайной церемонии используют пиалы из более ценного или менее ценного материала, простую или искусно украшенную.

**Chest.** Традиционный ящик для чая из фанеры с железными уголками для прочности, обитый внутри металлической фольгой или папирусной бумагой. В ящик помещается от 40 до 50 кг чая.

**China.** Китай – родина чая и культуры чаепития. Чай известен в Китае уже 5 тысячелетий, более 3 тысячелетий он является культовым напитком. Китай занимает второе после Индии место по производству чая, но по экспорту находится на третьем месте после Индии и Цейлона, это связано с тем, что китайцы сами потребляют много чая. В Китае предпочитают зеленый чай и полуферментированный *Oolong*, Китайский чай славится своим тонким ароматом. Китайцы пьют обычно чай без сахара и молока и поэтому предпочитают ароматные и ароматизированные чаи.

**Chinapflanzen.** Чайные кусты из Китая (*Camellia sinensis*).

**China Caravan.** Традиционная китайская смесь из различных сортов зеленого чая, называется так, потому что раньше чай из Китая доставляли в Россию и Тибет караванами. *China Caravan* мягкий, ароматный и гармоничный.

**China White Tips.** Традиционная китайская смесь из чайных листьев с белым кончиком, состоит из сортов *Lapsang* или *Tarry Souchong* с примесью зеленого свежего чая. *China White Tips* отличается светлым цветом, ароматом, и вкусом.

**Ching wo.** Китайский чай невысокого качества из Южного Китая.

**Chittagong.** Область возделывания чая и порт в Бангладеше.

**Chop.** Специальное обозначение урожая чая. Первый сбор после начала периода вегетации называют *first chop*.

**Chung Hao.** Ароматизированный жасмином китайский зеленый чай высокого качества, его еще называют императорский чай, экспортируют редко и в небольшом количестве.

**Chun mee.** Сорт китайского зеленого чая со слегка горьковатым вкусом.

**Cinnamon Tea.** Черный чай с Мадагаскара с ароматом корицы.

**Cisaruni.** Черный чай с Явы, крепкий.

**Clean.** Так называют чай с чистым, нейтральным ароматом, без сортировочных ступеней *Fannings* или *Dust*.

**Cochin.** Портовый город на юге Индии, центр чайной торговли и чайных аукционов.

**Congou.** Китайский черный чай со светлой и ароматной заваркой.

**Country Greens.** Китайский зеленый чай, заварка имеет зеленовато-золотистый отлив.

**Creamy.** Название чая, на поверхности которого при остывании образуется тягучая пленка. Она возникает из соединения кофеина и катехина. Характерна для хорошего ассамского чая и считается признаком хорошего качества.

**Crop.** Урожай чайной плантации.

**CTC-Tee.** Современный метод производства чая с высокой степенью механизации. Чайные листья перед свертыванием разрезаются валками с шипами. При этом клетки листьев разрушаются больше, чем при традиционном методе, они окислируют сильнее и чай более экономичен. Сокращения обозначает: *Crushing* (измельчать), *Tearing* (разрывать), *Curling* (свертывать).

**Cutter.** Машина для резки чайного листа.

**Darjeeling.** Дарджилинг – чайная область в предгорье Гималаев на севере Индии. Высота (1000–2000 м) и муссонный климат способствуют получению особенно ароматных сортов чая, которые вообще считаются самыми лучшими. Здесь выращивают чай с 1834 г. Первыми плантаторами были немецкие миссионеры. Город Дарджилинг был во времена британского колониального правления местом отдыха для солдат и служащих. Чай *Darjeeling* является составной частью многих испытанных чайных смесей.

**Deckelbecher.** Традиционная форма китайского чайного стакана. Крышка стакана кладется так, чтобы удерживать чайные листья при питье, при этом чай пьют через узкую щелку.

**Deshima.** Португальский, позже нидерландский торговый опорный пункт в Японии (ныне: Нагасаки).

**Diskoya.** Область возделывания чая на Цейлоне соседняя с Димбула и с аналогичной продукцией.

**Dimbula.** Область возделывания чая на западе Цейлона. Плантации были заложены в 1870 г. Чай с плантаций области Димбула, особенно урожая сухого периода, ароматный, терпкий и крепкий.

**Doors.** Чайная область, расположенная между Дарджилингом и Ассамом, с ароматным чаем высшего качества, его обычно поставляют на рынок в смеси с чаем из Дарджилинга и Ассама.

**Dull.** Специальное название мутной чайной заварки.

**Dust (D).** Чайная пыль, экономичная и содержащая дубильную кислоту, используется главным образом в чайных пакетиках.

**Earl Grey.** Смесью черного чая, ароматизированная бергамотом. Ароматное масло получают из кожуры бергамота – кислого цитрусового фрукта. Бриганский министр иностранных дел граф Эдвард Грей, путешествуя по Востоку, обнаружил древний китайский рецепт чая и подарил его одной лондонской чайной торговой фирме, которая в знак благодарности назвала чай именем графа *Earl Grey*. Сегодня все крупные чайные фирмы мира продают *Earl Grey*.

**Early Morning Tea.** Первая чашка чая, сразу после пробуждения, которой англичанин начинает день. В гостиницах на Британских островах и на территориях, находившихся под английским управлением, раньше всегда при пробуждении подавали чашку чая. Сегодня это делают в исключительных случаях, по желанию.

**Earthy.** Чай с привкусом земли, возникает при влажном хранении чая.

**Englische Mischung.** Традиционная английская смесь, первоначально она состояла из цейлонского, индийского и китайского чая, сегодня чаще употребляют дешевый и хороший чай из Кении, Танзании, Малави и Мозамбика.

Английская стандартная смесь прежде всего должна быть дешевой, быстро завариваться и давать крепкую заварку. Англичане пьют чай с молоком.

**Enza.** Круглые, довольно толстые и мягкие плетеные подушки для сидения, предлагаемые в Японии тем гостям, которые во время чайной церемонии хотят сидеть по-европейски.

**Estates.** Так называют чайные плантации на Цейлоне.

**Fannings.** Цвет заварки не является показателем качества и не свидетельствует о составе чая. Цвет зависит, во-первых, от величины чайного листа: *Dust* и *Fannings* окрашивают заварку быстрее, чем *Broken*, у которого крупнее чаинки. Во-вторых, цвет зависит от степени окислации при ферментации чая. Раньше в Китае зеленый чай, идущий на экспорт, искусственно окрашивали, например, берлинской лазурью или гипсом. Сегодня это запрещено.

**Fermentation.** Так традиционно называют процесс изготовления чая, хотя в действительности это не ферментация, а процесс окислации. Только черный чай ферментируют, полуферментированным является китайский *Oolong*. Зеленый чай не ферментируют.

**Fibrous.** Большое содержание древесного волокна в чае, особенно в *Fannings* и *Dust*.

**Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1**

(FTGFOP 1): Принятая в Индии высшая степень сортировки с большим содержанием мельчайших почек.

**Firing.** Английский термин для сушки чайного листа после ферментации.

**First flush.** Первый урожай после весенних муссонных дождей в Северной Индии. Собирают только нежные светло-зеленые кончики листьев, из них получается особенно ароматный чай. Чай первого сбора в году особенно ценится, его часто отправляют в Европу самолетом.

**Five o'Clock Tea.** Перерыв на чай после обеда в Великобритании. Для этого чаепития предпочитают легкий ароматный чай.

**Flavour.** Термин для приятного аромата хорошего чая, растущего на плоскогорье.

**Flakey.** Чай с плоскими, плохо провяленными и свернутыми листьями из-за небрежной переработки.

**Flowery.** Обозначение чая высокого качества, собранные побеги самых молодых листьев еще только начинают распускаться.

**Flowery Broken Orange Pekoe (FBOP):** принятое в Индии название для мелкого сорта *Broken*.

**Flowery Orange Pekoe (FOP):** старое английское название для крупнолистового чая, из которого получается слабая светлая заварка.

**Fluff.** Густая пыль на черных чайных листьях.

**Flush.** Молодой побег чайного куста с почкой и двумя листовыми. *First flush* – первый урожай чая после вегетационной паузы, *Second flush* – второй урожай года.

**Fujian.** Провинция на юге Китая, где чай возделывают на плоскогорье, поэтому он имеет особый аромат и вкус. На побережье расположен древний порт Фучжоу для экспорта чая.

**Furo.** Жаровня, на которой кипятят воду во время японской чайной церемонии. Раскаленный древесный уголь лежит на пепле в керамическом, железном или бронзовом сосуде. Жаровней пользуются только летом, зимой используют врытый в землю квадратный очаг из глины – *Ro*.

**Fuzhou.** Фучжоу – древний порт погрузки чая на юге Китая. Отсюда отправлялись в путь знаменитые клиперы после опиумных войн.

**Gartentees.** Сорта чая определенной плантации, которую всегда указывают при продаже чая.

**Gerbsäure.** Дубильная кислота является важной составной частью чая. В почках и кончиках листьев ее концентрация меньше, чем в самих листьях чайного куста. При ферментации большая часть дубильной кислоты окисляется, т. е. зеленые неферментированные листья содержат больше дубильной кислоты чем черные ферментированные. Дубильная кислота воздействует успокаивающе на слизистую оболочку желудка и кишечника.

**Gielle.** Знаменитая плантация на востоке Дарджилинга, где выращивают ценные сорта листового чая.

**Ginger Tea.** Черный чай с имбирным ароматом. Хорошие сорта чая ароматизируют кусочками сушеного корня имбиря.

**Golden.** В названии чая *Golden* указывает на то, что чай состоит из светлых кончиков листьев, которые содержат мало дубильной кислоты.

**Golden Broken Orange Pekoe (GBOP).** Индийское обозначение для ценного чая *Broken*.

**Golden Flowery Orange Pekoe (GFOP).** Индийское обозначение для листового чая третьей сортировочной степени.

**Gon Jim.** Сорт китайского зеленого чая (серебряная игла) из провинции Квантун, подается на обед в перерывах между блюдами.

**Grof.** Нидерландское обозначение «грубого» чая, например, *Broken Orange Pekoe*. Сохранился в Индии с колониальных времен и используется сегодня.

**Grüner Tee.** Неферментированный чай, распространен в Китае, Японии, на Тайване. Собранные чайные листья короткое время подвергаются воздействию высокой температуры, при этом разрушаются энзимы; естественный зеленый цвет листьев сохраняется. Зеленый чай более терпкий, чем черный. Его аромат полностью проявляется только при заваривании мягкой водой. Обычно для заваривания используют воду 60-85 °С, точнее воду кипятят и охлаждают до нужной температуры.

**Guangxi (Kwangsi).** Провинция на юге Китая, на берегу Тонкинского залива, знаменитая своими чайными плантациями.

**Gunpowder.** Китайский зеленый чай, листья которого свернуты в виде шариков. Это название (в переводе *порох*) дали ему британские торговцы чаем. Заварка не крепкая и бледная.

**Gyokuro.** Ценный сорт японского зеленого чая со склонов горы Фудзияма. Чай первого урожая года высоко ценится и подается в особых случаях.

**Hakobidate.** Название самой простой японской чайной церемонии. Принадлежности, необходимые для церемонии, не ставят на столик перед гостями, а вносят и убирают после церемонии.

**Harsh.** Неприятный терпкий вкус чая появляется при использовании незрелых чайных листьев.

**Hassun.** Маленький прямоугольный поднос из кедрового дерева, используемый во время японской чайной церемонии.

**Heavy.** Крепкая, крайне темная заварка из неферментированного чая.

**Herrentee.** Традиционная смесь из цейлонского и ассамского чая, дает крепкую темную заварку.

**Hibachi.** Жаровня для японской чайной церемонии, в которой на древесном угле кипятят воду. В Германии продается как мини-гриль.

**Highgrown.** Цейлонский чай, растущий на высоте более 1300 м.

**High Range.** Область на юге Индии производящая качественный черный чай.

**High Tea.** Вечернее чаепитие и ужин в Великобритании, является неслучайной традицией в жизни английской семьи.

**Hishaku.** Японская разливательная ложка из бамбука, которой во время чайной церемонии наливают горячую воду в пиалы. Используют также разливательные ложки из кедрового и кипарисового дерева.

**Hochland.** Общее название всех чайных областей Цейлона (Шри-Ланка), расположенных на плоскогорье, где выращивают ценный ароматный чай.

**Hoochows.** Сорт китайского черного чая с заваркой, используется для дешевых смесей.

**Hung Pien.** Китайский черный чай с сушеными листьями хризантемы. К такому чаю подают крупнокристаллический сахар.

**Hybriden.** Чайные кусты, скрещенные из ассамских и китайских кустов, именно они составляют основу возделывания чая в мире. Гибриды дают высокий урожай хорошего качества, стойкие против насекомых-вредителей и болезней.

**Hyson.** Сорт китайского зеленого чая с горы Сингпо под Синьяном. По преданию здесь впервые собрали урожай чая. Долгое время так называли зеленый чай, собранный и в других областях.

**Hsing-Ton.** Жаростойкая китайская керамика, названная по имени города. Это и общее название для чайниц и чайной посуды, известных уже много столетий (с глазурью и без). Изготавливается и продается по сей день.

**Plam.** Сорт непальского чая с нежным цветочным ароматом.

**Imperial.** Крупный китайский зеленый чай, остатки от производства чая *Gunpowder*.

**Imperial Or.** Современная китайская смесь из черного чая с небольшой добавкой жасминного чая.

**Indien.** Индия занимает первое место в мире по производству чая, поставляет в основном черный чай и в небольшом количестве зеленый чай. Важнейшие чайные области на севере страны: Ассам, Сахар, Дарджилинг и Терай, на юге – Нилгири, Анамалаи и Кочин. Ежегодно Индия экспортирует около 200 тыс. тонн чая.

**Indonesien.** Чайные области, расположенные в основном на островах Ява и Суматра. Крепкий и терпкий индонезийский чай используют в различных смесях. Сбор чая круглогодичный. Чай экспортируется в США, Пакистан и Египет.

**Iran.** Чай производится на севере страны, но его не хватает, даже для внутреннего рынка, поэтому Иран импортирует большое количество чая.

**Japan.** В VI-VIII вв. буддийские монахи принесли чай в Японию. Зеленый и черный чай потребляется главным образом в самой Японии, которая также дополнительно импортирует чай.

Когда-то чайная церемония носила религиозный характер, сегодня это скорее дань традиции и светское времяпрепровождение.

**Jasmintee.** Ароматизированный цветами жасмина зеленый чай или *Oolong* из провинции Фуцзянь, очень распространен в Китае, где чай пьют без молока и сахара.

**Jungpana.** Чайная плантация в Дарджилинге в Индии. Чай имеет легкий аромат муската.

**Kakemono.** Какемоно – это настенная картина или надпись в виде развернутого свитка. Какемоно вешают в нише чайной комнаты во время чайной церемонии. Японцы предпочитают радостные изображения и надписи, соответствующие чайной церемонии.

**Kalkutta.** Калькутта является центром международной торговли чаем.

**Kaltwettertee.** Урожай чая, собранный в зимние месяцы в южной Индии, Ассаме и на Цейлоне. Чай, выросший в сухую, прохладную погоду, особенно ароматен. Поскольку зимний урожай небольшой, то этот чай очень дорогой.

**Kata.** Чайный котелок из чугуна или бронзы для кипячения воды во время японской чайной церемонии. Существует более 50 различных форм. Плетеная подставка для котелка называется *Kamashiki*.

**Kanton.** Сегодня Кантон называется Гуанчжоу, этот портовый город на юге Китая является уже несколько столетий важнейшим чайным центром. Здесь заключается большинство экспортных сделок.

**Karawanantee.** Китайский чай, который караваны вьючных животных доставляли в Россию до открытия в 1869 г. Суэцкого канала, значительно сократившего морской путь в Азию. Чай, перевезенный караванами, был ценнее, чем тот, который перевозили во влажных трюмах парусников. Поэтому этот чай был дороже. Из России чай поступал в другие европейские страны.

**Kardamom-Tee.** Ароматизированный кардамоном чай, особенно распространен на севере Индии.

**Karibik.** Чай, ароматизированный экстрактами маракуйи и миндаля.

**Kayu-Aro.** Самая крупная чайная плантация в мире на индонезийском острове Суматра. На 2250 га ежегодно производят 4500 тонн чая.

**Keemun.** Знаменитая чайная область в Китае, чай которой особенно высоко ценится из-за его аромата, мягкости и легкости. В Англии *Keemun* считается идеальным чаем для завтрака. Китайские императоры тоже предпочитали *Keemun*. Он очень подходит любителям чая с больным желудком, так как содержит мало дубильной кислоты и кофеина.

**Kenia.** Кения занимает ведущее место среди молодых стран-производителей чая. Здесь выращивают крепкие сорта, а также ароматные сорта чая. Большая часть плантаций расположена в окрестностях города Керихо на идеальной высоте. В Керихо есть *Tea*

**Hotel**, который организует экскурсии на чайные плантации. В городе Момбаса построен новый экспортный порт, самый большой на восточно-африканском побережье.

**Kintuk**. Сорт черного чая из Китая и Тайваня.

**Kueihua**. Полуферментированный китайский чай (*Oolong*), ароматизированный цветами китайской корицы.

**Lapsong Souchong** (*Su tang*). Крупнолистовой китайский черный чай из провинций Хунань и Фуцзянь с крепким специфическим вкусом.

**Lavendeltee**. Черный чай, ароматизированный сушеными цветами лаванды или лавандовым маслом, очень популярен во Франции.

**Lay Jee** (*Lychee*). Ароматизированный цветами личи черный чай или *Oolong* из Тайваня. Особенно популярен среди жителей Кантона (Гуанчжоу), которые считают, что этот чай помогает сохранять старую дружбу.

**Light**. Светлый чай, ароматный и освежающий.

**Lingia**. Индийская плантация на востоке Дарджилинга, на границе с Непалом. Здесь производят ценные сорта чая в небольшом количестве.

**Lok-on-Tea**. Китайский черный чай из провинции Юньнань, который продается спрессованным в бамбуковых корзиночках. Утверждают, что он способствует пищеварению и похуданию.

**Lotos-Tee**. Китайский черный чай, ароматизированный цветами лотоса.

**Low grown**. Цейлонский чай, получаемый с плантаций расположенных на высоте приблизительно 650 м, легкий и менее ароматный, чем чай с плоскогорья.

**Lu An**. Китайский крепкий черный чай из провинции Гуандун. Его пьют во время еды и поздним вечером.

**Lung Chin** (колодец дракона). Китайский зеленый чай из провинции Ганьсу, считается самым ценным зеленым чаем, имеет легкий свежий цвет, нежный аромат, мягкий вкус.

**Lung So** (борода дракона). Китайский зеленый чай из провинции Гуандун, светлого цвета и с тонким ароматом, его пьют после обеда в кругу друзей.

**Lu Shan Wu**. Традиционный китайский зеленый чай из горных районов в окрестностях города Наньнин в провинции Гуанси. Лучшие сорта получают с покрытых облаками плантаций, расположенных на горных вершинах.

**Makaibari**. Индийская плантация на юге Дарджилинга, на которой растут в основном чайные гибриды.

**Malabar**. Знаменитая плантация на индонезийском острове Ява.

**Malawi**. Малави – одна из молодых африканских стран – производителей чая. Первые плантации были заложены в конце XIX в. Здесь производят чай, похожий на цейлонский.

**Malaysia**. Китайцы заложили в Малайзии небольшие плантации, на которых разводят легкий и дешевый чай. Урожай собирают круглый год. Большая часть продукции идет на внутренний рынок.

**Malty**. Легкий солодовый вкус чая, который ценят знатоки.

**Maracuja-Tee**. Черный чай, ароматизированный плодами пассифлоры.

**Matcha**. Японский зеленый чай в порошке, который также используют во время чайной церемонии.

**Mate** (*Ilex paraguayensis*). Парагвайский лекарственный чай, уменьшающий аппетит, успокаивающий нервы и улучшающий сон. Его производят из сушеных листьев южноамериканской разновидности падуба остролистного. Этот чай очень популярен в Южной Америке. Свежезаваренный чай имеет тонкий аромат с легким запахом дыма.

**Midgrown**. Цейлонский чай, выращенный на высоте от 650 до 1300 м.

**Mischungen**. Чай с одной и той же плантации каждый год отличается по вкусу в зависимости от погоды. Потребитель же хочет иметь чай с определенным вкусом, поэтому создаются смеси, чтобы сгладить различия и обеспечить стабильное качество. Задача дегустатора чая заключается в том, чтобы определить подходящие компоненты смеси. Известны английские, русские и восточно-фризские смеси. Подбор компонентов зависит также от местных условий, например, от жесткости воды.

**Motmartre**, Черный чай с ароматом яблока и аниса, популярный во Франции.

**Mook Lay Far**. Черный чай или *Oolong* с Тайваня, ароматизированный свежими или сушеными цветами жасмина. Этот бледно-желтый благоухающий чай пьют после обеда или во время еды, он подходит также к обильной пище.

**Mudis**. Чайные плантации в Анамалаи на юге Индии, на которых выращивают крепкие сорта чая высокого качества.

**Musty**. Чай, упакованный недостаточно высушенным имеющий неприятный затхлый запах и вкус.

**Nepal**. При поддержке правительства на склонах Гималаев по соседству с Дарджилингом были заложены плантации, на которых выращивают черный чай с мягким ароматом. Большая часть чая идет на внутренний рынок.

**Neuguinea**. Новая Гвинея производит интересные сорта чая с крепкой заваркой.

**Neutral**. Чайная заварка с нейтральным вкусом.

**Night Shadow** (ночная тень).

Японский зеленый чай из региона Сидзуока недалеко от горы Фудзиямы.

**Nilgiri**. Знаменитая чайная область на юге Индии с плантациями на высоте до 2000 м. Урожай здесь собирают круглый год. Чай имеет тонкий по интенсивности аромат. Высоко ценится чай, собранный в холодную погоду.

**Nonsuch**. Знаменитая плантация на юге Индии севернее города Кочин.

**Nutty**. Чай с ароматом ореха, это прежде всего *Second-flush* в сухой период на Цейлоне и Яве.



**Nuwara Eliya** (Nurelia). Чайная область на западе Цейлонского Центрального нагорья, знаменитая своим чаем высочайшего качества. Название области означает *над облаками*.

**Off grades.** Английский термин для листьев чая, которые не отвечают сортировочным стандартам.

**Oolong** (черный дракон). Полуферментированный душистый чай с Тайваня и из Китая. Излюбленный семейный чай, обычно подают вечером, подходит и к обильной пище. Лучшие сорта *Oolong* дают прозрачную заварку соломенного цвета, более простые сорта – коричневую или красную. *Oolong* экспортируется в основном в США и на Ближний Восток.

**Orange.** Это обозначение в названиях чая к апельсинам не имеет никакого отношения, скорее всего, оно связано с Оранской королевской династией и, следовательно, означает королевский.

**Orange blossom.** Китайский чай, ароматизированный цветами или маслом апельсина.

**Orange Pekoe** (OP). Вторая ступень сортировки по английской шкале, чай из мельчайших частей молодых побегов, из кончиков листьев и тонких скрученных листьев. *Orange Pekoe* содержит относительно мало дубильной кислоты.

**Orchid Tea.** Черный чай, ароматизированный цветами орхидей (разновидность *Aglaiia odorata*).

**Ostfriesenmischung.** Фризы составляют только 4% населения ФРГ, однако они потребляют почти 25% импорта чая. Восточно-фризская смесь состоит из чая ассам с добавлением чая из африканских стран. Восточные фризы позаимствовали культуру чаепития у соседних Нидерландов. Фризы заваривают крепкий чай и пьют его с крупнокристаллическим сахаром и сливками. Каждый раз выпивают, как правило, по три чашки.

**Panfried.** Английское название существовавшего прежде метода поджаривать ферментированный чай в сковороде над огнем.

**Panyong.** Китайский чай среднего качества, ароматизированный цветами лаванды.

**Peach Tea.** Черный чай и *Oolong*, ароматизированный цветами и кусочками персика.

**Pekko.** Самые молодые побеги чайного куста, покрытые пушком. Название чая означает *белый пух*. Готовый чай, который обычно не ферментируют, имеет белый или серебристо-серый цвет.

**Pekoe.** Чай из более коротких и грубых листьев, чем *Orange Pekoe*. Собирают кончики побегов с тремя (вместо двух) листками. Чай дает крепкую заварку.

**Pekoe Fannings** (PF). Самый мелкий чай после *Dust*, используется главным образом для пакетиков.

**Pekoe Souchong** (PS). Самая грубая степень сортировки, когда используется четвертый и даже шестой лист. Чай дает слабую заварку с большим содержанием дубильной кислоты.

**Peru.** Перу производит немного чая. Урожай собирают круглый год. В летние месяцы урожай меньше. Основные сорта *Broken* и *Orange Pekoe*.

**Pfluckmaschine.** Высотсортный чай можно получить, только собирая чай вручную. Применение чаесборочных машин себя не оправдало. Машины используют в основном в Грузии и Японии. Чаесборочная машина Сакартвело, созданная в Грузии, едет вдоль ряда чайных кустов и срезает на определенной высоте все выступающие побеги и листья.

**Pfluckung.** Для стандартного чая срывают 2 листа и почку (*two leaves and the bud*). Качественный чай содержится только в одном листе и почке, или вообще только в почке. Различают два вида сбора: грубый – более двух листьев и негрубый – менее двух листьев.

**Pi Lo Chun.** Китайский мелкий зеленый чай из провинции Гуанси, этот чай упоминается уже во время правления династии Сунг. Название чая ввел император K'ang-hsi, он называет три свойства этого ценного чая: серебристо-зеленый цвет молодых побегов, лист в форме спирали и сбор урожая весной.

**Pineapple Tea.** Чай, ароматизированный ананасом.

**Pingsuey.** Китайский крепкий черный чай из долины Янцзы. Крепкая, не горькая заварка.

**Plain.** Заварка без аромата, т. е. вегетация была в слишком дождливый период.

**Point.** Цейлонский чай с приятным терпким вкусом.

**Pu erh beeng cha.** Китайский черный чай означает тем, что способствует пищеварению и похуданию. Чай выращивают на юге провинции Юньнань уже в течение 1700 лет.

**Rawness.** Чай, имеющий горький вкус.

**Regentee.** Чай, собранный на севере Индии в период муссонных дождей. Из-за быстрого роста чай часто не очень крепкий и со слабым ароматом.

**Red.** Чай с красным листом – это свидетельство грубого сбора, переработки без предварительного вяления или методом СТС.

**Rich.** Сбалансированный чай высокого качества, хорошего цвета и ароматный.

**Risheehat.** Чайная плантация первой категории восточнее Дарджилинга, здесь растет первоклассный чай. Плантацию заложил немецкий миссионер Штолке. Благодаря ему и его семье началось возделывание чая в Дарджилинге.

**Ro.** Приспущенный в землю квадратный очаг из глины с деревянной лакированной окантовкой из кедра или тута, используется во время японской чайной церемонии.

**Rose Congou.** Китайский черный чай, ароматизированный розовыми лепестками или розовым маслом.

**Round.** Чай высокого качества с насыщенной заваркой, разновидность класса *rich*.

**Russischer Tee.** Ароматная, крепкая смесь из восточно- и южно-азиатских сортов чая. Раньше русским

чаем называли чай, который из Китая доставляли караванами через Россию, с понятием русский чай связывали высокое качество.

**Samovar.** Самовар распространен в России, Турции и Иране, в нем кипятят воду для чая. По традиции в самоваре используют древесный уголь. Сверху на самовар ставят металлический чайник с крепкой заваркой, которую наливают в чашку и разбавляют кипятком из самовара.

**Scented Poochong.** Слабо ферментированный китайский чай, ароматизированный сушеными цветами жасмина.

**Schattentee.** Сорт японского чая с очень тонким ароматом, который появляется благодаря тому, что чайные кусты растут под навесом из бамбука.

**Scharzer Tee.** Черный чай, листья которого во время ферментации становятся красными, а после сушки черными. Черный чай предпочитают в большинстве стран мира.

**Sechung Oolong.** Китайский полuferментированный чай, известен своим естественным персиковым ароматом.

**Seeyok.** Чайная плантация на востоке Дарджилинга, на границе с Непалом, с нее получают ценный чай *Second-flush*.

**Seladon.** Традиционная китайская, японская и корейская глазурь на фарфоре, впервые была использована еще в 1000 г. Похожую на нефрит зеленую глазурь в Китае называют *Qing*.

**Self drinking tea.** Название чая с одной плантации, без примеси чая с других плантаций.

**Sencha.** Японский зеленый чай с горьковатым ароматом, собранный осенью. *Sencha* растет в регионе Сидзуока.

**Shizuoka.** Японский черный чай из одноименного региона у подножия Фудзиямы.

**Sichuan (Szechuan).** Китайская провинция Сычуань поставляет душистые, содержащие мало дубильной кислоты сорта черного чая.

**Sikkim.** Индийский штат в Восточных Гималаях поставляет чай, похожий на чай дарджилинг.

**Silhead.** Чайная область на севере Индии.

**Smokey.** Заварка, неприятно пахнущая дымом. Это связано с неправильной сушкой после ферментации.

**Sortierung.** Сушеные чайные листья сортируются вибрационным ситом по величине. Подробности на с.59

**Souchong.** Китайский чай со вкусом дыма. Чтобы добиться такого вкуса, чай сушат над углями из смолянистой древесины.

**Sowjetunion.** Чай выращивают в южных республиках бывшего Советского Союза, между Черным и Каспийским морями, на склонах Кавказа. Первые плантации были заложены еще в 1884 г. С тех пор караванный чай, который из Китая транспортировали в Россию, а затем в Европу, больше не имеет для внутреннего рынка никакого значения.

**Sow Mee** (брови долголетия). Китайский зеленый чай из провинции Гуанчжоу. Раньше его пили главным образом весной на свежем воздухе. Название чая связано с легендой о буддийском святом Дарма. Он рассердился на себя из-за сонливости, вырвал в гнев веки и бросил их на землю. По преданию из них вырос первый чайный куст.

**Spring tea.** Чай первого урожая года в тех областях, где чай не собирают круглый год.

*Spring tea* легче и душистее, чем чай более позднего урожая.

**Sri Lanka.** Нынешнее название Цейлона.

**Stalks.** Чай с примесью жилок листа и стеблей – свидетельство небрежного сбора.

**Steinthal.** Небольшая чайная плантация в Дарджилинге, заложенная в прошлом веке немецким миссионером Штолке. Здесь выращивают ценные сорта чая.

**Sudamerika.** В Южной Америке чай производят Аргентина, Бразилия и Перу.

**Sui-Sing** (нимфа). Зеленый китайский чай из провинции Гуандун. Этот легкий, приятный и освежающий чай пьют после обеда.

**Sukiya.** Чайная комната для японской чайной церемонии.

**Su-lan.** Китайская смесь из черного чая и *Oolong*, ароматизированный цветами эбенового дерева.

**Sun-Moon** (солнце-луна). Черный чай с центрального нагорья Тайваня, выращенный на берегах одноименного озера.

**Sunny Islands.** Черный чай, ароматизированный персиком, манго и лимоном.

**Sutton.** Индийский чай с освежающим ароматом.

**Sweet Lemon.** Китайский чай, ароматизированный лимонным маслом.

**Taiwan.** На острове Тайвань производят зеленый, черный чай и *Oolong*, дешевые и качественные сорта. Чай экспортируют в США и Японию. Лучшие сорта выращивают на центральном плоскогорье.

**Tarry Lapsang Souchong.** Чай с вкусом дыма из Китая или Тайваня.

**Tasse.** На жаргоне дегустаторов чая это заварка для пробы.

**Tea blender.** Так называют дегустатора, который составляет смеси.

**Tea garden.** Большая чайная плантация с собственным предприятием для переработки чая.

Так же раньше назывались в Англии и США рестораны в саду, в которых подавали чай.

**Tea races.** Гонки клиперов с грузом чая нового урожая из Юго-Восточной Азии в Англию.

**Tea shop.** Прежде в Англии чайный магазин, в котором можно было и выпить чаю.

**Tea taster.** Дегустатор чая, работающий на производителей чая и на фирмы, торгующие чаем. Дегустатор определяет качество и по результатам дегустации составляет смеси.

**Tea time.** Традиционный в Англии перерыв на чай, его делают несмотря ни на какие обстоятельства. К чаю подают печенье и (или) легкую закуску. Часто эту традицию критикуют, будто бы перерыв в работе наносит вред экономике страны. Один лорд-канцлер потребовал принять закон, по которому эта традиция должна была бы соблюдаться только в высших слоях общества.

**Tee Goon Yum** (железная богиня милосердия). Черный китайский чай из провинции Фуцзянь, густой с изысканным ароматом. Его пьют немного, как хороший коньяк.

**Teehäuser.** Чайные домики в Китае и Японии. В эпоху Барокко в Европе восторгались Китаем, и многие князья строили чайные домики в своих парках. Например, китайский чайный домик Фридриха Великого в Сан-Суси в Потсдаме.

**Teenkai.** Чайная область в Китае, где производят ценнейший зеленый чай.

**Teesta Valley.** Знаменитая плантация на востоке Дарджилинга.

**Tein.** Танин в чае, как и кофеин в кофе, действует возбуждающе, химический термин – триметилксипури. При заваривании чая сначала высвобождается танин. Чай взбодрит, если его настаивать 2-3 минуты, если настаивать дольше, то высвобождается дубильная кислота, которая действует успокаивающе на желудок и кишечник.

**Teoke.** Деревянная кадка, из которой японцы в начале чайной церемонии черпают воду для мытья рук. Часто для этого используют также выдолбленный камень (*Chozubachi*). Воду черпают деревянным половником (*Hishaku*) из кедра или кипариса.

**Terai.** Чайная область в Индии, соседняя с Дарджилингом, расположена у подножья гор.

**Thick.** Заварка, содержащая много экстрактов.

**Thin.** Заварка, содержащая мало экстрактов.

**Tibet.** Страна, аннексированная Китаем. Тибет расположен на западе Китая. Жители Тибета потребляют много чая. Они предпочитают чай, спрессованный в кирпич (*Brick tea*). Чай измельчают на терке, заваривают, часто в чай добавляют масло из молока яка.

**Tin kuan yin.** Полуферментированный китайский чай, его называют также *Sechung Oolong*.

**Tip.** Оболочка почки чайного листа с нежными волокнами. В черном чае различима по золотисто-желтому цвету, ее много содержится в *Tippy tea*.

**Tippy Golden Flowery Orange Pkoe** (TGFOP). Вторая степень сортировки в Индии.

**Tired.** Перестоявший чай как результат неправильной упаковки и хранившийся ненадлежащим образом. Причиной могут быть также старые и истощенные чайные кусты.

**Toter Tee.** Мутная заварка низкого качества.

**Tschainik.** Чайник *по-русски*.

**Türkei.** В Турции возделывают чай в Восточной Анатолии с 1924 г. Турецкий чай дает черную и слабую заварку, его экспортируют в небольшом количестве.

**Tukdah.** Чайная плантация на северо-востоке Дарджилинга.

**Tukvar.** Большая чайная плантация в Дарджилинге, известная своими техническими нововведениями. Здесь уже в 1872 г. применяли механизированную обработку чая.

**Tungsha.** Китайская чайная плантация на острове Хайнань в Тонкинском заливе. Является образцово-показательной плантацией, здесь изучают опыт преобразования малых китайских предприятий в современные крупные чайные плантации.

**Uji.** Японский город в чайной области, знаменитой своим первосортным чаем.

**Uneven.** Небрежно переработанный и плохо сортированный, с неравномерно свернутым листом, низко сортный чай.

**Uva.** Чайная область на восточной стороне Цейлонского Центрального нагорья на высоте от 1300 до 2000 м. Здесь производят изысканно пряные и душистые сорта чая. Летний урожай дает наилучший чай. Сбор продолжается круглый год.

**Vanille-Tee.** Чай, ароматизированный ванилью с Мадагаскара.

**Vietnam.** Во Вьетнаме начали возделывать чай с 1825 г. Чайные плантации сильно пострадали во время войн, сегодня их восстанавливают. Вьетнамский чай поступает на рынок обычно в смеси с африканским.

**Viridis.** Общее обозначение, под которым раньше продавали все сорта китайского зеленого чая.

**White tea.** Неферментированный китайский чай, состоящий только из почек, покрытых белым пушком. Чай сушат на открытом воздухе. Его еще называют *White downy tea*. Заварка светлого цвета с тонким вкусом и ароматом.

**Withering.** Английское название процесса вяления чайных листьев. При вялении листья теряют влагу и увядают.

**Woody.** Чай, имеющий вкус травы и сена, это чай осеннего сбора. Его называют также *Wild woody*.

**Wun Mo** (облачный туман). Знаменитый китайский зеленый чай из провинции Гуанси с неповторимым ароматом, его пьют немного, как ликер. Поскольку этот чай растет высоко в горах, и человек редко может подняться на такую высоту, то раньше специально дрессировали обезьян, которые собирали чай и приносили его в долину. Поэтому этот чай еще называют *обезьяний чай*.

**Yunnan.** Юньнань – провинция на юге Китая, на границе с Бирмой и Лаосом. Здесь производят легкий черный чай с легким привкусом дыма. Медицинские исследования показали, что этот чай понижает уровень холестерина в крови.

**Yunnan-Darjeeling.** Распространенная смесь, чай прекрасно подходит на завтрак.

**Ziegeltee.** То же, что *Brick tea*.

---

---

# Рецепты по группам

Если в рецептах нет специального указания,  
то приправы рассчитаны на 4 порции

## Закуски

Чай по-монгольски	120	Чайный пунш с коричневым сахаром	148
Яйца в часе	160	Шотландский чай	150

## Горячие напитки без алкоголя

Индийский чай с пряностями	100
Чай с кардамоном	106
Персидский любовный напиток	112
Чай по-мароккански	118
Восточно-фризский чай	124
Чайный пунш с соком терновника	144
Укрепляющий чай	156

## Холодные напитки без алкоголя

Чай со льдом	98
Чай с красной смородиной	104
Яблочный пунш по-французски	130
Королевский чайный пунш	142
Чай по-хельсински	166

## Пунши, гроги и другие горячие напитки с алкоголем

Чай по-мадридски с ананасом	78
Грузинский чай пчеловодов	80
Чайный грог с кюрасо	96
Чай <i>Jager</i>	102
Старый английский пунш	126
Горящий пунш	128
Яблочный пунш по-французски	130
Чайный пунш по-японски	132
Яичный пунш с вишневой наливкой	134
Апельсиновый пунш	136
Пунш <i>Planters</i>	
Пунш по-французски	140
Новогодний пунш	146

## Боули, коктейли и другие холодные напитки с алкоголем

Крюшон с фруктами и чаем	82
Чайный крюшон с летними фруктами	84
Чайный коктейль с бананами	88
Чайный коктейль с инжиром	90
Чайный коктейль <i>Tropicos furiosos</i>	92
Чайный коктейль с вермутом	94
Чайный флип с черной смородиной	152
Чай с игристым вином	154
Чай-физ	164
Чайный ликер	170
Тодди	174

---

---

<b>Сладкие блюда</b>		<b>Пироги, печенье</b>	
Чай с мороженым и киви	108	Фризский сдобный пирог	86
Чайное желе из манго	114	Восточно-фризский торт к чаю	110
Чай с маракуйей и мороженым	116	Новогодние пирожные	122
Чайный крем с ванильным мороженым	158	Английский кекс к чаю	168
Чайное мороженое	162	Пирожное с чайным кремом	176
Чайное мороженое по-французски	172		

---

---

## Алфавитный указатель рецептов

Английский кекс к чаю	168	Чай-физ	164
Апельсиновый пунш	136	Чайное желе из манго	114
Восточно-фризский торт к чаю	110	Чайное мороженое	162
Восточно-фризский чай	124	Чайное мороженое	
Горящий пунш	128	по-французски	172
Грузинский чай пчеловодов	80	Чайный грог с кюрасо	96
Индийский чай с пряностями	100	Чайный коктейль с бананами	88
Королевский чайный пунш	142	Чайный коктейль с вермутом	94
Крюшон с фруктами и чаем	82	Чайный коктейль с инжиром	90
Новогодние пирожные	122	Чайный коктейль	
Новогодний пунш	146	<i>Tropicos furiosos</i>	92
Персидский любовный напиток	112	Чайный крюшон	
Пирожное с чайным кремом	176	с летними фруктами	84
Пунш <i>Planters</i>	138	Чайный ликер	170
Пунш по-французски	140	Чайный крем с ванильным	
Старый английский пунш	126	мороженым	158
Тодди	174	Чайный пунш	
Укрепляющий чай	156	с коричневым сахаром	148
Фризский сдобный пирог	86	Чайный пунш по-японски	132
Чай <i>Jager</i>	102	Чайный пунш с соком	
Чай по-мадридски с ананасом	78	терновника	144
Чай по-мароккански	118	Чайный флип	
Чай по-монгольски	120	с черной смородиной	152
Чай по-хельсински	166	Шотландский чай	150
Чай с игристым вином	154	Яблочный пунш	
Чай с кардамоном	106	по-французски	130
Чай с красной смородиной	104	Яичный пунш	
Чай с маракуйей и мороженым	116	с вишневой наливкой	134
Чай с мороженым и киви	108	Яйца в чае	160
Чай со льдом	98		

Roland Gööck  
TEE

Роланд Глëек

# Чай

Перевод с немецкого Ирины Ивановой  
Редактор Т.В. Шабанова

© Sigloch Edition

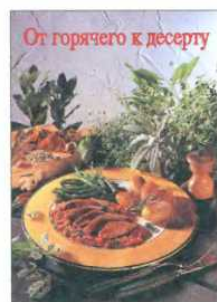
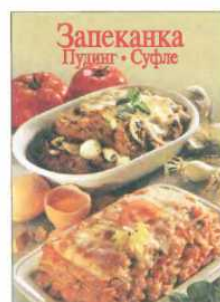
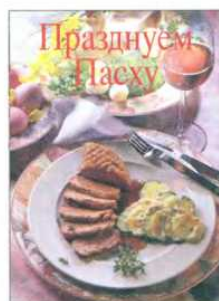
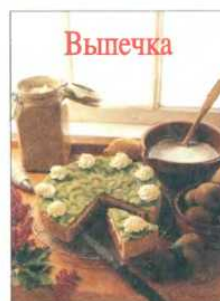
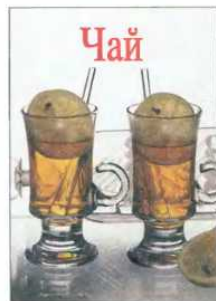
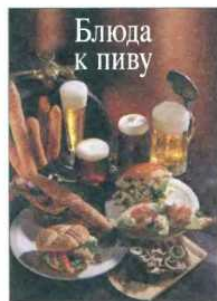
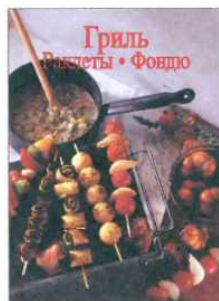
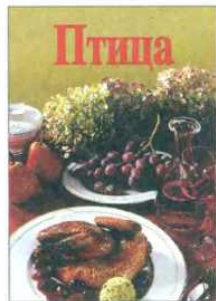
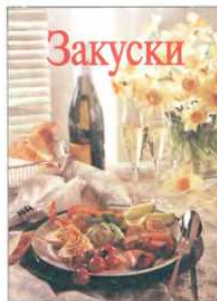
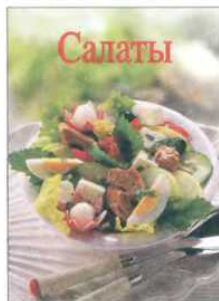
© Izdevniecība Jāņa sēta, Rīga

36-9a Lāčplēša St., Rīga, LV-1011, Latvia

Tel. +371-7686551; fax +371-7686550

ISBN 9984-709-19-1

# Семейная кулинария



По вопросам приобретения книг обращаться в издательство:  
115193, Москва, 7-я Кожуховская ул., д.18, тел.: (095)926-4655, факс: (095)279-2611

Адреса фирменных магазинов Издательского дома "Ниола 21-й век"  
м. "Текстильщики", ул. Юных ленинцев, д.37, тел.: (095)178-2000  
м. "Дубровка", ул. Шарикоподшипниковская, д.32, тел.: (095)275-4979, 275-5929



ПЕРЕСВЕТ  
ИНВЕСТ