

БОЛЬШАЯ КНИГА ЧАЯ

ИСТОРИЯ
.....
РАЗНОВИДНОСТИ
.....
ПРИГОТОВЛЕНИЕ



БОЛЬШАЯ КНИГА ЧАЯ

ИСТОРИЯ

РАЗНОВИДНОСТИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

эксмо

Москва

2015

Оглавление

Вступление 5

Предисловие 7

Введение 8

Из сада в чашку 15

Разведение чая 17

Сорта чая 29

От терруара к терруару 33

Китай 35

Япония 87

Тайвань 123

Индия 153

Шри-Ланка, Непал, Вьетнам и восточное побережье Африки 185

От чашки до тарелки 197

Искусство готовить чай 199

Краткое руководство

по дегустации 209

Чай в гастрономии 219

Чай и здоровье 245

Химические составляющие чая 246

Благоприятные свойства чая 248

Биохимический анализ 35 чаев 250

Алфавитный указатель 264

Благодарность 266

Библиография 267

Фотоматериалы предоставлены 268

ВСТУПЛЕНИЕ

Моя первая встреча с многогранным миром чая произошла в начале 1990-х годов. В тот период я был полностью погружен в смутные, но пьянящие часы учебы, готовясь к международным конкурсам сомелье, особенно к тем, что проходили в Париже в декабре

1994 г. и в Токио в июне 1995-го. Всем известно, что профессия сомелье требует основательных знаний в сфере вина. Зато мало кто знает, что она требует еще и отличного знания кухонь мира и других алкогольных напитков, а также воды, кофе и, конечно, чаев.

Однако же начало истинному интересу к чаю было положено в течение моих двух первых поездок в Японию в 1995 и 1997 годах. Тогда я был сражен анисовыми ароматами кервеля, фенхеля, свежестриженного газона или куриного бульона некоторых выдающихся японских сортов чая, таких как сэнта и гёкуро. И все это не считая того понимания, которое пришло ко мне, их гармоничной власти за столом. С той поры чай навсегда заменил мне кофе!

В 2001 году в связи с проблемами со здоровьем я стал изучать оздоровительную силу пищи, чтобы вернуть собственному телу способность к самовосстановлению. Так наступил следующий этап в развитии моей страсти к чаю. Все существующие на сегодняшний день научные работы сходятся в одном: активные соединения чая, в частности катехин, присутствующий также в красном вине, какао, корице, чернике, клюкве, клубнике, малине, ежевике — продуктах, которые принято подавать на стол вместе с чаем, — оказывают более чем благоприятное воздействие на физическое и психическое здоровье, поскольку увеличивают производство альфа-ритмов, расслабляющие волны которых создают релаксирующий эффект для мозга.

И, наконец, третьим этапом, сыгравшим не менее значительную роль в моем пристрастии

к настоям, приготовленным из этого векового растения, стали чайные бутики *Camellia Sinensis*. Благодаря знакомству с командой в высшей степени увлеченных профессионалов, которые там работают, мои познания и наслаждение умножились в сотни и даже в тысячи раз, ибо мир чая практически не имеет границ.

И все же для завершения картины и полного удовлетворения не хватало «финального акта». Этим финальным актом, настоящим памятником во славу чая, стала данная книга, которую дарят вам дегустаторы и импортеры *Camellia Sinensis*. Это своего рода «храм чая», умело возведенный ими благодаря многочисленным путешествиям по величайшим чайным плантациям мира и их энциклопедическим знаниям.

В отличие от всех предыдущих публикаций, чтение этой книги-ориентира, которая, конечно, найдет читателей во многих странах, позволит вам наконец с упоением погрузиться в мир чая.

Вы узнаете все об истории чая, его сортах, производителях, терруарах и сложном производстве. Вы познакомитесь со способами его приготовления, дегустации, со словами для его описания идеями гармоничной подачи и, конечно, многочисленными полезными свойствами. К тому же благодаря предложенным в этой книге рецептам от лучших поваров Квебека вы научитесь готовить множество блюд на основе чая.

Наконец, эта работа представляет собой пищу для ума и тела как для заядлого любителя чая, так и для новичка. Она является открытой дверью в мир культуры и цивилизации. Позвольте же ее флюидам увлечь вас за собой...

Франсуа Шартье, сомелье и хроникер кулинарной рубрики газеты *La Presse* в Монреале

Сад Тиатола в Нилгири, Индия.

Философия чая — это не просто эстетика в обычном понимании, ведь она помогает нам выразить одновременно с этикой и религией наше целостное восприятие человека как части природы. Это гигиена, ведь она побуждает нас к чистоте; это экономия, ведь она учит, что комфорт скорее в простоте, чем в сложности и тратах; это геометрия морали, ведь

она определяет наши направление и пропорции по отношению к Вселенной. Наконец, она представляет собой истинный дух демократии Дальнего Востока, ведь все ее адепты становятся аристократами вкуса.

Оакуро Какудзо, *Книга чая*

ПРЕДИСЛОВИЕ

Ы
PQ

Чай — поистине универсальный напиток. Неважно, где вы живете: в монгольской юрте, кочевье берберов посреди пустыни, в доме в Азербайджане или с видом на зеленые ирландские пейзажи, а может быть, в горах, где-то в Новой Зеландии, — чай согреет вас в холода и освежит в жару. Чай встречает приглашенных гостей, и он же заменяет обещание вернуться при прощании. Родом из Китая, он пересек все мировые границы. Благодаря его свойствам его знают и уважают, благодаря его вкусу — любят.

Чай, воспеваемый поэтами и обожаемый императорами в прошлом, сегодня является самым употребляемым напитком в мире и неотъемлемой частью питания миллионов людей из любых слоев населения. Тысячи лет истории, богатство различных культур и благородство традиций сделали его мир бескрайним. Будь то первый весенний урожай, урожай священных гор Китая или высот Дарджилинга, каждая чаша чая рассказывает свою историю, раскрывает особое мастерство тех, кто его готовит, напоминает о пейзаже тех мест, где рос чай. Добавьте богатейший опыт чаеводов, получающих и передающих по наследству вековые традиции, и вы получите уникальный продукт высочайшего качества.

За многие годы наш подход дегустаторов и импортеров позволил нам узнать терруары чая, способы его выращивания и обработки, его роль в культуре и экономике стран-производителей, ритуалы, сопровождающие его употребление, и причины, по которым он получил признание с течением времени. Все это обогатило нашу практику и знания. Эта книга отражает путь, по которому, мы надеемся, вы отправитесь во вкусовое путешествие.

Мы предлагаем вам западный подход к чаю, уделяя при этом должное внимание как растению и месту его произрастания, так и мастерам-чаеводам, посвятившим ему свое существование. Не стоит забывать, что, как и вино, чай представляет собой самый невероятный продукт, который человечеству удалось создать, используя ценнейшие знания, полученные в наследство от предшествующих поколений, и особенные свойства окружающей среды.

Гюго, Жасмин, Франсуа, Кевин и коллектив Дома чая *Camellia Sinensis*

7

ВВЕДЕНИЕ

Разные способы пить чай

Сегодня чай употребляют миллионы любителей во всем мире, что, разумеется, привело к тому, что напиток адаптировался в разных культурах. Еще до того, как в западных странах его стали считать напитком аристократов и буржуазной элиты, в Китае его употребляли прежде всего из-за его целебных свойств. Кочевники добавляли чайные листья в качестве специй в суп или другие блюда, что позволило им сбалансировать свое питание, содержащее мало витаминов и слишком насыщенное жирами. Уже в I веке до нашей эры в Медицинском травнике Шэнь Нуна, первом медицинском труде, утверждается, что стимулирующие свойства чая «придают телу бодрость, а глазам блеск». С каждой новой эпохой, новой династией обработка чайных листьев и методы приготовления напитка значительно менялись. В Китае употребление чая условно делится на три основные эпохи в соответствии с тремя династиями (Тан, Сун, Мин). Сначала его

кипятили, затем толкли, а потом заваривали. Во II веке чай стали рассматривать как полноценный напиток, однако он предназначался лишь для императоров и знати. Только много позже, примерно в VII веке, чай вошел в жизнь простого народа. Во времена правления династии Тан (618-907 годы) Лу Ю, считающийся первым знатоком китайского чая, посвятил чаю книгу, рассказав о его культуре и приготовлении. Именно благодаря ему приготовление чая стало искусством. Вот что он пишет в своем трактате Ча Цзинь (или «Чайный Канон»):

«У чая тысяча и одно лицо. Некоторые из них имеют дубильный привкус кожаных сапог варваров, другие выпуклые, как грудь зебу, или округлые, как завитки облаков, плывущих над горой. Есть и те, что напоминают обдуваемые ветром волны или тонкую глиняную черепицу, полив которую можно получить маслянистый и густой эликсир».

Чай издавна был предметом торгового обмена. В конце VI столетия началась торговля чаем с соседними странами, и, постепенно набрав обороты, она продолжилась в течение правления династии Тан. В обмен на килограммы чая можно было получить лошадей и шкуры животных. В VII веке, в то время, когда чай становился национальным китайским напитком, обильные урожаи провинций Юньнань и Сычуань отправлялись на север, в тибетский город Лхаса, по пути, который позднее станут называть Древним Чайным Путем. Это путешествие длиной в полторы тысячи километров и полное опасностей занимало целый год с момента отправления и до возвращения домой.

На этом легендарном пути, встречая кочевников запада Китая, а также монголов, турок и жителей Тибета, чай завоевывал все больше и больше поклонников.

На Тибете, где чаю придавали большое духовное значение, в него добавляли соль и масло яка или козье молоко. Будучи символом

ПЕРВОЕ УПОМИНАНИЕ О ЧАЕ В различных древних китайских текстах говорится о траве тью, горьком растении, служившем в качестве подношения предкам. Однако первое упоминание об употреблении чая было зафиксировано в Ши-Цзинь («Книге песен», датируемой VIII веком 8 до нашей эры)

Самовар.

гостеприимства, этот соленый напиток, приготовленный в виде отвара, и в наши дни подается в деревянных пиалах.

В IX веке буддистские монахи, совершавшие паломничество в Китай, положили начало чайной традиции и в Японии. Ежедневное удовольствие от испития чая было отточено, превращено в обряд и приобрело духовное значение, когда японцы создали «путь чая» (тядо), настоящее искусство жизни, охватывающее основы японской культуры. Это направление проповедует гармонию, уважение, чистоту и спокойствие в качестве фундаментальных заповедей.

С развитием множества путей, облегчающих торговлю, чай стало проще экспортировать. Строительство многочисленных портов, в том числе в Гуанчжоу (Кантон) во времена правления династии Сун (960-1279 годы), позволило создать морской торговый путь между Китаем, Кореей и Японией. В XVII веке торговые караваны привезли чай в Россию, Иран, Турцию и Египет.

В России обычай пить чай получил широкое распространение в XIX веке с изобретением самовара. На верхней части резервуара с водой, нагреваемого с помощью древесного угля, находится небольшой чайник с сильно концентрированным настоем чая. Так, каждый сотрапезник может приготовить себе чай, добавив в свою чашку небольшое количество крепкой заварки и разбавив ее горячей водой по своему вкусу. Иран, Турция и Афганистан тоже стали использовать самовар.

Примерно в 1610 году благодаря голландским судам первый груз с чаем достигает

ПРОИСХОЖДЕНИЕ СЛОВА «ЧАЙ» Слова, используемые для обозначения чая в разных странах, имеют связь с торговыми путями, по которым он был завезен. Так, в странах, куда чай был завезен морским путем, слова, обозначающие чай, начинаются на «Т»: tea по-английски, tee по-немецки, the по-французски, te по-итальянски, — все это варианты термина t'e, заимствованного из диалекта миньнань китайской провинции Фуцзянь. В свою очередь, страны, познавшие чай через континентальный путь (Тибет, Индия, Иран, Россия), используют слова, начинающиеся со звука «Ч», 10 наподобие мандаринского cha.

Европы через порт Амстердама. Голландцы отправляют его в Италию, Германию и Португалию.

В 1645 году первые ящики с китайским чаем доставлены в лондонский порт. Благодаря Екатерине Браганской, супруге английского короля, чайный обычай был быстро принят при дворе, а также в узких буржуазных кругах. Лишь когда герцогиня Бедфорд (1783—1857 годы) вводит обычай five o'clock tea («файв о'клок», английский обычай пить чай в 17 часов. — *Прим, пер.*), чай входит в жизнь и обычных рабочих. После промышленной революции был установлен новый режим рабочего времени, который сдвинул вечерний прием пищи на несколько часов и освободил таким образом небольшой перерыв на чай. Этот перерыв способствовал внедрению чая в народные круги. Время чаепития в Англии носит объединяющий характер, оно в некотором роде останавливает бег времени, разбавляя повседневную рутину. Чай сопровождают сэндвичами, сконами, печеньем или пирожными и обычно добавляют в него сахар и немного молока.

В XIX веке, когда Китай еще обладал монополией на продажу чая, британцы, чтобы обойти китайских посредников, начали выращивать чай в Индии. В настоящее время чай играет значительную роль как в экономике этой страны, так и в народных обычаях. Там его любят пить, как правило, очень крепким с добавлением различных специй и сваренным в молоке (chai). Этот напиток продается на улице, а пьют его из одноразовых глиняных пиал, которые по традиции принято выбрасывать после использования.

В Марокко церемониал питья мятного чая, получивший распространение в XIX веке, стал символом гостеприимства и общительности. Это национальный напиток, который представители всех общественных классов употребляют в любое время дня и ночи. Метод его приготовления меняется в зависимости от регионов, но чаще всего чай кипятят в металлическом чайнике и добавляют в него мяту и сахар (а иногда и вербену или полынь). Затем чай разливают в стаканы, поднимая чайник очень высоко, чтобы напиток пенился и в то же время остывал.

В алжирской части Сахары туарег разливает мятный чай.

11

Важные исторические даты

2737 г. до н.э.

Легенда об открытии чая «божественным императором» Шэнь Нуном.

122 г. до н.э.

В «Книге Песен» (Ши-Цзинь) впервые упоминается об использовании листьев чая.

618-907 гг.

Династия Тан и первая эпоха чая: кипяченый чай.

Приблизительно 700 г.

Чай начинают выделять среди других горьковатых

растений при помощи идеограммы cha.

Приблизительно 780 г.	Лу Ю посвящает чаю первую книгу, «Чайный Канон» (Ча Цзинь).
Приблизительно 805 г.	Благодаря буддистским монахам чай появляется в Японии.
960-1279 гг.	Династия Сун и вторая великая эпоха чая в Китае: эпоха молотого чая.
1191 г.	Монах по имени Эйсай (1141 -1215 гг.) привозит в Японию первые семена чая и пишет трактат о медицинских свойствах чая в 1214 году.
1368-1644 гг.	Во времена правления династии Мин начинается эра завариваемого чая, каким мы знаем его сегодня.
1582 г.	Сэн-Но Рикю разрабатывает японскую чайную церемонию в соответствии с принципами гармонии, уважения, чистоты и спокойствия, свойственными буддистскому движению.
1599 г.	Елизавета I создает Британскую Ост-Индскую компанию, добившись таким образом практически полной монополии в торговле чаем до 1834 года.
1610 г.	Первый импорт чая голландцами на территорию Европы зафиксирован в Амстердаме.
1641-1853 гг.	Япония прекращает международную торговлю.
1645 г.	Первые ящики с чаем выгружены в лондонском порту.
1712 г.	Кемпфер делает первое ботаническое описание чайного куста в <i>Thea japonense</i> ,
1773 г.	«Бостонское чаепитие». Восстание против высоких налогов на чай Ост-Индской компании, обладавшей монополией на торговлю чаем в британских колониях. Груз с чаем трех судов выброшен в воду. Начало американской Войны за независимость.
12	Торговые отношения между Англией и Китаем портятся. Англичане начинают незаконную торговлю опиумом в Китае, чтобы китайцы, пристрастившиеся к наркотику, обменивали чай на опиум. Конец 1700-х — начало 1800-х гг.
Роберт Брюс открывает дикий чай в джунглях Ассама.	1823 г.
Открытие Чайной биржи в Лондоне.	1834 г.

Закрытие порта в Гуанчжоу (Кантон) с целью прекращения незаконной торговли опиумом. Первая «опиумная война» между Китаем и Англией завершается Нанкинским договором в пользу Англии.

1839-1842 гг.

Британская империя поручает шпиону Роберту Фортьюну раскрыть китайский секрет выращивания чая.

1848 г.

Вторая «опиумная война» в Китае. Тяньцзиньский англо-китайский договор.

1856-1860 гг.

Начало чайного производства в Дарджилинге.

1859 г.

Знаменитая чайная гонка из Фучжоу (Китай) до лондонского порта, в которой соперничали Ариэль и Типинг.

1866 г.

Паразит *Hemileia vastatrix* уничтожает плантации кофе в Шри-Ланке. Спустя несколько лет это же бедствие настигнет и чайную культуру.

1869 г.

Томас Салливан изобретает чай в пакетиках.

Приблизительно
1910г.

Изобретение процесса гранулирования чая CTC (от английского crushing, tearing, curling), позволившего производить чай в крупных масштабах.

Приблизительно
1930 г.

Появление нового способа ферментации чая пуэр для ускорения его старения.

Приблизительно
1970 г.

Начало чайных соревнований Люкю в Тайване.

1976 г.

Селекция 22 культиваров, считающихся лучшими, для производства чая в Китае.

1987 г.

Конец спекуляций на чаях пуэр.
2007 г.

Разведение
чая

ЧАЙ — ЭТО ВЕЧНОЗЕЛЕНОЕ ДЕРЕВО РОДА КАМЕЛИЯ, ОДНО ИЗ ТРИДЦАТИ В СЕМЕЙСТВЕ ЧАЙНЫЕ. В ДИКОМ СОСТОЯНИИ ЧАЙНОЕ РАСТЕНИЕ МОЖЕТ ДОСТИГАТЬ ТРИДЦАТИ МЕТРОВ В ВЫСОТУ, НО, НЕСМОТРИ НА ТО ЧТО ОНО ЦВЕТЕТ И ПЛОДНОСИТ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ ИСПОЛЬЗУЮТ ТОЛЬКО ЛИСТЬЯ. ОНИ ИМЕЮТ ОВАЛЬНУЮ ФОРМУ, ТЕМНО-ЗЕЛЕНЫЙ ЦВЕТ, ЗУБЧАТЫЕ КРАЯ И ДЛИНУ ОТ ПЯТИ МИЛЛИМЕТРОВ ДО ДВАДЦАТИ ПЯТИ САНТИМЕТРОВ. БУДУЧИ РОДОМ ИЗ КИТАЙСКОЙ ПРОВИНЦИИ ЮНЬНАНЬ, ГДЕ ОН ДО СИХ ПОР В ИЗОБИЛИИ РАСТЕТ В ДИКОМ СОСТОЯНИИ, СЕГОДНЯ ЧАЙ ВЫРАЩИВАЕТСЯ НА ПЯТИ КОНТИНЕНТАХ МЕЖДУ 43-Й СЕВЕРНОЙ ПАРАЛЛЕЛЬЮ (ГРУЗИЯ) И 27-Й ЮЖНОЙ ПАРАЛЛЕЛЬЮ (ПРОВИНЦИЯ КОРИЕНТЕС В АРГЕНТИНЕ).

ЗВЕДЕНИЕ

Разновидности чайных кустов

Из двухсот описанных на сегодняшний день видов камелий (*Camellia*) для производства чая используется лишь один — камелия китайская (*Camellia Sinensis*). Данный вид подразделяется на три основные разновидности: китайскую (*sinensis*), ассамскую (*assamica*) и камбоджийскую (*cambodiensis*).

CAMELLIA SINENSIS VAR. SINENSIS

Sinensis в переводе с латинского означает «китайский» — по названию страны, в которой чай когда-то был открыт. Эта разновидность, вероятно, использовалась в чайной культуре с самых давних времен.

В диком состоянии чайное дерево разновидности *sinensis* может достигать шести метров. Его небольшие жесткие матовые листья дают очень ароматный, но не слишком крепкий напиток. Это выносливое растение, и поскольку оно лучше остальных разновидностей сопротивляется холодам и засухе, его выращивают главным образом на большой высоте и в районах с жестким климатом, как, например, в некоторых регионах Китая, Японии, Ирана и Турции.

Продуктивный период его жизни длится относительно долго, до ста лет.

CAMELLIA SINENSIS VAR. ASSAMICA

Ассамская разновидность, открытая шотландским майором Робертом Брюсом в индийском регионе Ассам в первой половине XIX века, была избрана для выращивания на большей территории Индии, Африки и Шри-Ланки. Хорошо приспособленная к жизни в тропическом климате, эта разновидность в основном произрастает на равнинах и в регионах с обильными осадками.

Ее крупные плотные листья, менее ароматические, чем листья китайской разновидности, дают очень темный напиток с ярко выраженным вкусом. Ассамская разновидность является самой крупной из всех камелий. В диком состоянии некоторые растения живут несколько сотен лет и могут достигать в высоту тридцати метров. Однако на плантациях продуктивная жизнь растения ограничена и длится от 30 до 50 лет.

CAMELLIA SINENSIS VAR. CAMBODIENSIS

Листья камбоджийской разновидности крупные и гибкие и могут достигать двадцати сантиметров в длину. Ее органолептические свойства менее изысканные, чем у китайской и ассамской разновидностей, поэтому ее редко используют для разведения чая. Однако благодаря ее большой способности к естественному скрещиванию она используется в основном для создания новых сортов.

Культивар

Термин «культивар», образованный путем сращения английского словосочетания *cultivated variety*, используется для обозначения разновидности растения, полученной путем скрещивания или мутации (естественной или искусственной) и отобранной за ее особые

На переднем плане изображена китайская разновидность, на заднем — ассамская. Джайпур, Индия.

свойства. Учитывая то, что данные свойства не всегда передаются через семена, для сохранения генетического наследия культивар размножают с помощью черенкования.

Как мы увидим ниже, существует также множество культиваров, которые редко упоминаются в западной ботанике, но официально признаны ботаникой восточной. Дело в том, что чайный куст не только имеет хорошую способность к естественной гибридизации, но также был объектом множественных скрещиваний с целью улучшения

адаптации к окружающей среде, повышения сопротивления болезням и развития неповторимых ароматов.

Терруар

Помимо выбора растительного материала, периода и тонкостей сбора, такие свойства плантации, как почва, климат, высота над уровнем моря и широта, являют собой факторы, в значительной степени отражающиеся на качестве чая. Каждый регион имеет свои земледельческие условия. Таким образом, один и тот же чайный куст может давать разный вкус в зависимости от того, где конкретно он растет. Когда растению необходимо постоянно адаптироваться к окружающей среде, оно, помимо других реакций, вырабатывает вещества, имеющие интересный вкус. Понятие «терруар» позволяет определить характер региона или конкретного участка земли посредством изучения почвы, климата, положения над уровнем моря и широты, с учетом мастерства чаеводов.

ПОЧВА

Качество почвы и подпочвы является ключевым элементом роста чайного куста и очень сильно меняется в зависимости от региона. К счастью, чайный куст наделен большой способностью к адаптации и одинаково хорошо привыкает как к осадочной, так и к вулканической почве. Однако для нормального роста ему требуется кислая земля (pH от 4,5 до 5,5), так как кислотность помогает ему впитывать питательные вещества. Для него

Железистая почва Аньси, где производится улун Те Гуань Инь (*WulongTie GuanYin*).

предпочтительна земля, богатая минералами (азотом, калием, магнием и т.д.) и обладающая неплохим слоем перегноя. Кроме того, чтобы центральный корень смог закрепиться на глубине до шести метров, чайному кусту необходим рыхлый грунт, без известняка и глины. Поскольку осадки могут быть обильными, хорошо дренированная и водопроницаемая, но все же имеющая хорошую способность к удержанию влаги почва также будет ему благоприятна. Горный рельеф чаще всего подходит идеально.

КЛИМАТ

Чайный куст достигает оптимального роста в тропических и субтропических регионах. Ему необходимы обильные дожди (минимум 1500 миллиметров в год), а сухой сезон не должен 19

превышать трех месяцев. Идеальная средняя температура 18-20°C, солнечное освещение не менее пяти часов в день и относительная влажность от 70 до 90% благоприятны для его развития.

Он плохо переносит заморозки, поэтому зима может его погубить. За исключением некоторых культиваров, специально отобранных для жизни в холодном климате, чайный куст может погибнуть при температуре ниже -5 °C. Кроме того, если в течение года температура остается слишком низкой, рост куста значительно замедляется.

ПОЛОЖЕНИЕ

НАД УРОВНЕМ МОРЯ

Нередко приходится видеть чайные плантации на крутых склонах высоких гор Азии. И неспроста: такой рельеф придает чаю непревзойденную утонченность.

Если на большой высоте более жесткие климатические условия могут препятствовать полноценному росту чая, то для развития его ароматности они, напротив, крайне благоприятны. Днем там жарко, ночью холодно, солнечное освещение длится не более нескольких часов в день из-за тумана, который в некоторые сезоны и вовсе не спадает. В таких условиях чай растет медленнее и дает меньше молодых побегов, но зато они буквально переполнены

ароматическими маслами, которые делают вкус более насыщенным.

На идеальной высоте, а именно от 1000 до 1500 метров над уровнем моря, легкий туман также может пойти на пользу чаю, так как в период сухих сезонов позволяет молодым побегам сохранять влагу и способствует их росту. На Тайване и в Дарджилинге некоторые из лучших урожаев собираются на высоте более 2000 метров.

ШИРОТА

Широта тоже играет важную роль для роста чая. Она даже определенным образом определяет ритм его жизни.

Поскольку чай является многолетним растением, то в близких к экватору регионах листья его можно собирать круглый год. Но в регионах, расположенных выше 16 градусов северной или южной широты, где солнце светит менее 11 часов в день в течение более пяти недель, чай значительно замедляет свой рост, для него наступает период покоя. В этом случае сбор урожая переносят на следующий сезон. Для производства качественного чая период покоя очень полезен. Когда растение пробуждается весной, то выделяемые им ароматические составляющие более концентрированы и придают исключительный вкус первым урожаям года.

CAMELLIA SINENSIS (L.) O. KUNTZE Чай известен китайцам с незапамятных времен. Однако первым растение исследовал и сделал его научное описание в 1712 году доктор Кемпфер, врач Голландской Ост-Индской компании, дав ему название *Thea japonese*. Примерно 40 лет спустя Карл Линней в своем труде *Species plantarum* («Виды растений»), в котором были зарегистрированы все известные тогда растения, переименовал его в *Thea sinensis*. Позже он выделил две другие разновидности: *Camellia japonica* и *Camellia sasanqua*. Стоит заметить, что в то время оба термина — и *Thea*, и *Camellia* — были приняты для обозначения чайного растения. Лишь в 1959 году, после долгих споров ботаников, название *Camellia* было официально принято Международным кодексом ботанической номенклатуры. Термин *Camellia* был выбран в честь моравского иезуита по имени Георг Йосеф Камел (1661-1706 годы), изучавшего ботанику в Азии в конце XVII века. Эпитет *sinensis* (лат. «китайский») был добавлен Линнеем. Так, буква «l» — это первая буква фамилии Линнея, а «O. KUNTZE» — имя ботаника, который в 1881 году объединил все данные и создал намено-

20

вание.

Сады

Чай стали выращивать в IV веке, тогда же появились и первые плантации, вероятнее всего в Китае, в регионе Сычуань. До этого урожай собирали в лесах, со старых диких деревьев. В лесах Юньнани все еще растут старые чайные деревья, листья которых используют для производства редчайших и неповторимых сортов, но основное выращивание чая в наши дни происходит, как правило, на плантациях, которые называют «садами».

Эти сады значительно различаются по площади. Можно найти сады площадью как менее одного, так и более тысячи гектаров. Растение культивируют на сплошных участках или отдельными кустами. На одном гектаре может быть от 5000 до 15 000 кустов. Небольшие сады в Китае могут принадлежать независимым плантаторам, которые берут на себя все этапы производства. А вот сады, занимающие несколько сотен гектаров, чаще всего являются собственностью крупных предприятий, во владении которых, вероятно, имеются и другие сады. Ими занимаются тысячи наемных рабочих.

У сада может быть свое название, как, например, в регионе Дарджилинг, но это необязательно. В Индии, в том числе в Нилгири, или Шри-Ланке большинство мелких

производителей объединяются в местные производства в соответствии с географическими зонами. Их урожай не имеет особого характера и поэтому используется в производстве смесей. Эти смеси в лучшем случае носят название региона.

Самые большие плантации находятся на равнинах Ассама, Кении и Шри-Ланки и могут достигать 2500 гектаров. Самые маленькие чаще всего располагаются на склонах холмов, или в высоких горах, часто очень крутых, на высоте до 2600 метров. Горный рельеф очень полезен для здоровья плантаций. Дело в том, что, хотя чайным растениям необходима постоянная влажность, размокшая почва может спровоцировать гниение корней. А почва на склонах хорошо дренируется.

ЧЕРЕНКОВАНИЕ В настоящее время для создания новых растений обычно используют черенкование. Эта техника вегетативного размножения состоит в том, что у растения-матери берется стебель с одним листом и сажается непосредственно в землю, чтобы получить новое растение, обладающее таким же генотипом. Такой метод обеспечивает более однородный продукт, обладающий одинаковыми органолептическими свойствами, и повышает урожайность. Однако у такого способа воспроизведения имеется большой минус. Учитывая, что растения, клонированные этим способом, являются копией растения-матери, то наравне с положительными качествами они наследуют и все его недостатки. Так, если одно растение заболевает, то вся плантация может очень быстро заразиться. Для того чтобы избежать этой опасности, в чайной культуре практикуется сочетание двух методов размножения: выращивание из семян и черенкование.

Чайный питомник *Бай Йе* для производства *Аньцзи Бай Ча*.

УХОД ЗА ПЛАНТАЦИЕЙ

Чайная культура требует много работы и большого опыта. Поэтому в большинстве стран-производителей множество исследовательских центров изучают и создают новые, более стойкие культивары, не только обладающие более интересными органолептическими свойствами, но и способные адаптироваться к конкретному климату. Это привело к созданию нового типа культуры, способствующего гибридизации и клонированию лучших культиваров. Раньше техника выращивания из семян была ненадежной и не позволяла получить однородную культуру, к тому же активная способность чая к естественному скрещиванию порождала новые растения, сильно отличающиеся друг от друга.

После поднятия целины, дренирования, вспашки, прополки — обычных работ, свойственных для любого земледельческого предприятия, придется подождать от 3 до 5 лет, прежде чем молодое растение начнет приносить выгоду. В этот период куст нуждается в заботе, чтобы расти крепким. Учитывая,

Между чайными кустами в Японии укладывают солому.

что в диком состоянии дерево может достичь 30 метров, для облегчения сбора урожая его регулярно подстригают, чтобы оно не превышало 90 сантиметров. Такая обрезка кустов, которую еще называют «формирующей стрижкой», не только способствует росту новых побегов, но и заставляет саженец разветвляться и разрастаться горизонтально, облегчая сбор урожая.

В течение всей своей продуктивной жизни, то есть от 30 до 50 лет, куст будет подвергаться частым обрезкам для поддержания высокой урожайности. Помимо формирующих стрижек каждые пять лет проводят омолаживающую стрижку с целью усиления каркаса и улучшения роста.

Для защиты молодых кустов от обжигающего солнечного света и от ветра в саду

растут высокие деревья, опавшие листья которых служат природным удобрением почвы. Чтобы избежать высыхания почвы и разрастания сорняков, аллеи между кустами иногда выкладывают соломой.

25

Сбор чайных листьев —

ОПЕРАЦИЯ ОДНОВРЕМЕННО ПРОСТАЯ И ВАЖНАЯ, ЗАКЛЮЧАЮЩАЯСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ СОРВАТЬ МОЛОДЫЕ ПОБЕГИ С КУСТОВ. ПРАКТИЧЕСКИ ВО ВСЕХ СТРАНАХ, КРОМЕ АФРИКИ, ЭТУ ВАЖНУЮ РАБОТУ ПОРУЧАЮТ ДЕЛИКАТНЫМ ЖЕНСКИМ РУКАМ. СБОРЩИЦЫ ДОЛЖНЫ ЗАХВАТИТЬ МЕЖДУ БОЛЬШИМ И УКАЗАТЕЛЬНЫМ ПАЛЬЦАМИ КОНЧИК ЛИСТА, ОСТОРОЖНО ОТОРВАТЬ, А ЗАТЕМ СЛОЖИТЬ ЛИСТЬЯ В БАМБУКОВЫЕ КОРЗИНЫ, КОТОРЫЕ ОНИ НОСЯТ ЗА СПИНОЙ НА РЕМНЕ. ЭТО ОЧЕНЬ ВАЖНЫЙ МОМЕНТ, ВЕДЬ КОНЦЕНТРАЦИЯ АРОМАТИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ЗАВИСИТ ОТ ЗРЕЛОСТИ ЛИСТА: ЧЕМ МОЛОЖЕ ЛИСТ, ТЕМ БОЛЬШЕ В НЕМ АРОМАТИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ. НО В ТО ЖЕ ВРЕМЯ ОН МЕЛЬЧЕ, А УРОЖАЙ, СЛЕДОВАТЕЛЬНО, СКУДНЕЕ. ТАКИМ ОБРАЗОМ, ДОХОДНОСТЬ САДА И ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА УРОЖАЯ В БОЛЬШОЙ СТЕПЕНИ ЗАВИСЯТ ОТ ВЫБОРА ЧАЙНЫХ ЛИСТЬЕВ.

Сад, в котором растет чай Хуаншань Маофэн в провинции Аньхой в Китае.

Почка и два листа.

В тропических регионах, где климат более благоприятный, рост чая не прекращается и листья можно собирать круглый год, соблюдая интервал от 4 до 15 дней. В регионах с умеренным или горным климатом сбор проходит в соответствии с сезонными ритмами и погодными условиями, то есть, как правило, с апреля по ноябрь. Некоторые периоды года также могут способствовать развитию ароматности. Так, например, тонкие и нежные листья, содержащие наибольшее количество ароматических масел, полученные в первый урожай года, пользуются особым спросом.

Три типа

традиционного

сбора

Термин «почка», или *пеко*, используют для обозначения молодого побега (верхушечная почка), который находится на конце каждого стебля. Этот побег еще не развит и обычно бывает покрыт тонким пушком. Слово *пеко* 28 происходит от китайского термина *pek-ho*,

Сбор зеленого чая Лю Ан Гуа Пянь.

обозначающего пушок на тельце новорожденных. *Пеко* является основой трех типов сбора: императорского, тонкого и классического.

Императорский сбор — самый престижный и включает в себя лишь почку и первый лист, следующий за ней. Именно по этой причине он раньше предназначался только для императоров и прочих высокопоставленных лиц. Этот тип сбора проходит один раз в год, весной. Тонкий сбор, также отличающийся превосходным качеством, состоит из почки и двух листьев. В классический сбор входят почка и три последующих листа.

Сегодня существует множество машин для сбора чайных листьев, но им требуется гладкий рельеф почвы, и они не способны выполнять кропотливую работу опытных рук сборщика. По этой причине для сбора лучших урожаев, в небольших садах с крутым рельефом, а также в странах, где рабочая сила стоит недорого, ручная сборка чая все еще очень распространена.

Для производства одного килограмма чая необходимо пять килограммов свежих листьев, что представляет собой 12000 побегов. В Индии одна сборщица собирает в среднем от 30 до 35 килограммов листьев в день.

Сорта чая

До того как Роберт Фортьюн открыл «секреты» чая в середине XIX века (см. главу об Индии, стр. 154), европейцы думали, что зеленые и черные чаи изготавливают из разных растений. Сегодня нам известно, что изменения цвета и вкуса чая связаны с явлением окисления. Окисление происходит благодаря оксидазе — энзиму, вступающему в реакцию, когда клетки чайного листа распадаются. Взаимодействуя с кислородом, этот энзим вызывает окисление листа, позволяя таким образом превратить свежесобранные листья в любой сорт чая.

Если сбор является одним из определяющих факторов качества чая, то в том, что имеет отношение к конечному вкусу, решающую роль играет именно мастерство обработки, рожденное из традиционных знаний. Окисление должно наступить сразу после сбора, по этой причине на большинстве плантаций имеются фабрики, которые занимаются обработкой листьев сразу после их доставки. Мелкие производители, не имеющие фабрик, объединяются в коллективы и продают свой урожай более крупным производителям, которые берут на себя обработку листьев.

Каждый сорт чая — это результат особых для каждой страны методов обработки, о которых мы расскажем более подробно. Например, чтобы получить зеленый чай, необходимо подвергнуть листья тепловой обработке. Эта операция заключается в том, чтобы, подогревая листья, денатурировать энзим, отвечающий за окисление. Эта же операция используется для прерывания окисления чая улун. В случае с черными чаями, когда окислению, наоборот, содействуют, листья подвергают высокой влажности (80-90%) и окружающей температуре от 22 °C до 23 °C.

Существует шесть основных категорий, или сортов, чая: белые, зеленые, желтые чаи, улун, черные чаи и пуэр.

БЕЛЫЙ ЧАЙ

Белые чаи высшего качества изготавливают из очень ценных урожаев, состоящих только из почки. Они претерпевают минимальное количество манипуляций. Листья высушиваются естественным образом или с использованием вентиляторов, чтобы несколько уменьшить их влажность. Напиток из них получается некрепкий, освежающий и с низким содержанием кофеина.

Примеры разных чайных листьев и заваренных из них напитков.

Смесь чайных листьев и специй.

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Жители Востока предпочитают этот сорт остальным. Производится он в основном в Китае и Японии, где насчитывается более 1500 его разновидностей. Свежие листья подвергаются тепловой обработке с целью избежания окисления, что повышает содержание дубильных веществ и делает характер напитка растительным.

ЖЕЛТЫЙ ЧАЙ

Желтые чаи подвергают легкому окислению с помощью пропаривания, накрывая еще горячие после тепловой обработки листья влажным полотном. В результате легкое окисление энзимов придает листу желтоватый оттенок, который передается и напитку.

улун

Способ обработки этих чаев появился примерно три века назад. Улуны частично окисляются, а потом их интенсивно свертывают или скручивают. У китайцев и тайцев они бывают в основном двух типов: те, которые окислены

Чай, ароматизированный цветами.

на 10-30% и по своему цветочному и сладковатому аромату напоминают зеленые чаи, и

те, которые окислены на 40-70%, что придает им древесные, фруктовые и даже карамельные нотки. Название «улун» — что в переводе означает «черный дракон» — было дано чаю из-за черных змей, иногда обвивавших ветки куста. Чтобы детям не было страшно, им говорили, что это маленькие черные драконы.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Черные чаи подвергаются полному окислению. Из-за их медного цвета китайцы называют настои «красным чаем».

пуэр

Родом из провинции Юньнань (юг Китая), где листья собирались со старых диких растений, а потом спрессовывались для облегчения транспортировки, чаи пуэр до сих пор являются коронным напитком Китая. За их очищающие и улучшающие пищеварение свойства китайская медицина ценит их вот уже многие столетия.

30

Парфюмированные, или ароматизированные, чаи

Кроме шести «натуральных» сортов чая на рынке есть и такие, в которые для создания новых сортов добавлены цветочные, фруктовые ароматы или пряности.

Несмотря на то что в этом случае речь идет о совершенно ином подходе, ароматизация чая сама по себе является искусством и должна рассматриваться как еще одна сторона этого чарующего мира.

Парфюмированные чаи получают путем добавления цветов или смесей из пряностей, тогда как при изготовлении ароматизированных чаев на листья распыляют эфирные масла фруктов или синтетические ароматы.

Чтобы приготовить чай, парфюмированный цветами, традиционно используют многоэтажную сушильную, на которую попеременно выкладывают ряды цветов и чайных листьев. В этом случае качество цветов имеет большее значение, чем качество чая. Однако для получения равновесия между мягкой горечью чая и ароматом цветов требуется большое внимание. Листья чая, подогреваемые в течение примерно двенадцати часов при температуре 40 °С, впитывают ароматы цветов, которые сохнут одновременно с чаем. В зависимости от интенсивности благоухания, которую необходимо придать чаю, листья подвергают такой обработке от четырех до восьми раз, меняя цветы каждые 12 часов.

Копченые чаи

Копченые чаи производят из грубых листьев, которые носят название *сушонг*. Копченые чаи высушивают в дыму ели, которая и придает им их особый вкус. Этот метод обработки, вероятно, был открыт случайно в провинции Фуцзянь в начале XIX века.

Согласно легенде один производитель чая, вынужденный правительственными чиновниками освободить свой склад, не желая потерять свой последний, еще слишком сырой урожай, решил высушить его над пламенем сосны, находящейся неподалеку. Листья высохли быстро и пропитались запахом дыма. Производитель был горд своим открытием, но все же никак не мог найти покупателя. В конечном итоге один иностранный торговец, соблазнившись копченым привкусом, привез этот чай в Европу и сделал его популярным.

<

н

Он

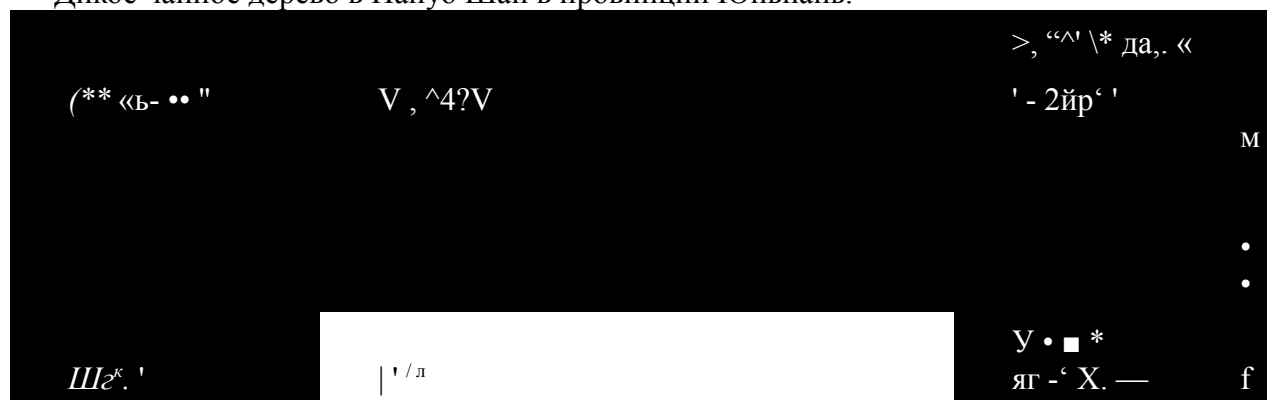
о

и

Китай

КУЛЬТУРА КИТАЯ НАСЧИТЫВАЕТ МНОГИЕ ТЫСЯЧЕЛЕТИЯ. КРОМЕ ТАКИХ ИЗОБРЕТЕНИЙ, КАК ПОРОХ, КНИГОПЕЧАТАНИЕ И КОМПАС, КИТАЙ ЯВЛЯЕТСЯ КОЛЫБЕЛЬЮ МНОГИХ ОТКРЫТИЙ, КОТОРЫЕ ИЗМЕНИЛИ ОБРАЗ ЖИЗНИ МИРОВЫХ ЦИВИЛИЗАЦИЙ. ОТКРЫТИЕ ЧАЯ СТАЛО ЧАСТЬЮ КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ, БЕРУЩЕГО СВОЕ НАЧАЛО В КИТАЕ И ПОКОРИВШЕГО ВСЕ КОНТИНЕНТЫ. ПОНАЧАЛУ ЧАЙ ИСПОЛЬЗОВАЛСЯ В МЕДИЦИНЕ, НО С ТЕЧЕНИЕМ ВЕКОВ ОН ЕСТЕСТВЕННЫМ ОБРАЗОМ СТАЛ ПРОДУКТОМ ПЕРВОЙ НЕОБХОДИМОСТИ, ЧАСТЬЮ НРАВОВ И ОБЫЧАЕВ ВСЕГО КИТАЙСКОГО ОБЩЕСТВА. В НАШИ ДНИ КИТАЙ ОТЛИЧАЕТСЯ БОЛЬШИМ МНОГООБРАЗИЕМ ПРОИЗВОДИМЫХ ЧАЕВ, РАЗНООБРАЗИЕМ ТЕРРУАРОВ И НЕСРАВНЕННЫМ МАСТЕРСТВОМ, РОДИВШИМСЯ ИЗ КУЛЬТУРЫ, ДЛЯ КОТОРОЙ ЧАЙ — ЭТО ОБРАЗ ЖИЗНИ.

Дикое чайное дерево в Нануо Шан в провинции Юньнань.



Краткий исторический обзор

Китай — страна происхождения чая. Китайские легенды, повествующие об открытии чая, были сложены так давно, что кажется, чай существовал всегда. Но если чай в Китае и знают с незапамятных времен, то не в той форме, в которой он известен нам. Ведь всевозможные способы его выращивания и употребления появлялись с течением времени и эволюцией китайских нравов.

шэнь нун И ГЛАВНЫЙ МИФ

Из всех легенд, повествующих об открытии чая, самая древняя датируется 2737 годом до нашей эры. Она рассказывает о мифическом императоре Шэнь Нуне, или «божественном императоре», который, страдая необычной болезнью, испробовал разные растения, чтобы открыть их лечебные свойства. Однажды он стал кипятить воду, чтобы очистить ее, и заснул от усталости. Проснувшись, он обнаружил, что в воду упали какие-то листья. Император попробовал получившийся отвар и заметил, что, несмотря на свой горьковатый вкус, он эффективно очищает и стимулирует. Вот так, сидя под диким чайным деревом, Шэнь Нун и открыл чай.

Если верить этим сказаниям, то можно утверждать, что чай используется в китайской фармакопее уже более 4000 лет. Согласно Лу Ю, автору первой книги о чае, употребление этого напитка становится обычаем во времена правления династии Чжоу (в период с I 121 по 256 год до нашей эры). До этого времени чай использовали для медицинских целей или в пищу для приготовления супов и прочих блюд. Как самостоятельный напиток чай стали рассматривать при династии Хань (с 206 года до нашей эры по 220 год нашей эры).

ТРИ ДИНАСТИИ, ТРИ ЭПОХИ ЧАЯ

Блистательная и благополучная эпоха династии Тан (с 618 по 907 год нашей эры) стала апогеем китайского феодального общества. В этот период искусство чая развивается наравне с живописью, каллиграфией и поэзией.

Мощное экономическое развитие, более богатая социальная жизнь и увеличение культурного обмена создали благоприятные условия для всплеска чайной культуры. С этого момента чайных плантаций становится все больше и больше, а искусство выращивания чая и техники обработки листьев обретают форму.

Во времена этой династии можно наблюдать настоящую демократизацию чая. В то время как у дворянства, знати, представителей ученых кругов и монахов было принято встречать чаем гостей, народ превратил эту привилегию в развлечение. Этот обычай распространяется во всех классах общества. Среди поэтов, художников и философов чай становится любимым напитком, менее дорогим и более стимулирующим, чем алкоголь. Для кочевников, чье питание было бедно витаминами, чай также становится основным напитком. Поэзия, гончарное дело и живопись тоже способствуют расцвету чая как истинного искусства.

Надо отметить, что во времена династии Тан чай еще не готовили так, как это делают сегодня. В те времена его спрессовывали в форме брусков, а потом разрыхляли и крошили в ступке. Полученный таким образом порошок смешивали с подсоленной водой, а иногда и с имбирем, луком, апельсиновой кожурой и рисом, а потом кипятили. Полученный отвар, который пили из небольших деревянных пиал, скорее походил на суп, чем на настой. Лу Ю, внесший большой вклад в распространение идеи о том, что чай надо пить без добавления каких-либо продуктов питания, писал, что «подобное пойло нисколько не лучше, чем помой водосточных труб и канав». При династии Тан чай спрессовывали в бруски еще и для облегчения транспортировки. Ведь с юга Китая до Тибета чай преодолевал 1500 километров, и перевозить на ослах килограммы чая в виде листьев было бы довольно сложно.

В этот период популярность чая начинала распространяться и за пределами Китая. Соблазнившись его вкусом и свойствами, такие

и

37

ЧАЯ

ТА ЧАЯ

и

соседние страны, как Корея и Монголия, а также многие кочевые народы стали его крупными потребителями. Когда при дворе поняли, что торговля чаем может повысить доходы казны, то из него тут же сделали ценнейшую разменную монету. Было даже создано министерство чая и лошадей, для того чтобы китайцы могли обменивать свои чайные бруски на лошадей монголов, что, кстати говоря, позволило им создать свою кавалерию.

В период правления династии Сун (с 960 по 1279 год) значительные перемены происходят как в производстве чая, так и в манере его употребления: наступает эпоха молотого чая. Сухие листья смалывают с помощью жерновов в тонкий порошок, который затем взбивают в мисках бамбуковыми венчиками до получения «нефритовой пены». Японцы, узнавшие чай благодаря буддистским монахам, до сих пор используют этот метод

во время *тя но ю* — чайной церемонии.

В народе использование чая упрощается. Он становится более популярным, потому что для его производства и приготовления отныне требуется меньше времени. Появляется ценный «императорский» сбор (предназначенный для императоров), в который входит только почка и верхний лист первой весенней уборки урожая. Используется более роскошная посуда. Плоские широкие керамические пиалы, покрытые темной глазурью, чтобы лучше оттенять нефритовый зеленый цвет чая, потихоньку приходят на смену деревянным.

К сожалению, конец XIII века был омрачен захватом Китая монгольскими войсками, замедлившим распространение чая. Только с приходом культурного возрождения династии Мин (с 1368 по 1644 год), примерно столетие спустя, чайная культура снова набирает обороты. Именно при этой династии чай начинают заваривать, как мы это делаем и сегодня: добавляя едва закипающую воду к сухим листьям. Это начало эпохи заваренного чая. Большинство предметов, которые мы используем для заваривания чая в наши дни (чайвань, чайники, чашки), были изобретены в то время.

Правление династии Цин (с 1644 по 1914 год) стало еще одной важной эпохой для Китая. В это время многие чаи получили престижные названия. Это касается, в частности, знаменитых Би До Чунь (В/ *Luo Chun*, «Изумрудные спирали весны») и Лунцзин (*Long Jing*, «Колодец дракона»), названных так императором Цяньлуном. В тот период китайцы потеряли абсолютную монополию на торговлю чаем. Высокий спрос Европы способствовал развитию эксплуатации чая в Азии, Индии, Африке и Шри-Ланке. Раскрыв секреты чая (см. главу об Индии на стр. 154), британцы больше не нуждались в китайцах для снабжения чаем.

В XX веке, пережив окончание императорского режима, японского завоевания, гражданскую войну и коммунистическую революцию 1949 года, Китай претерпевает значительные изменения обычаев и нравов. Такие лозунги «культурной революции»

ИСТОРИЯ лу ю Он был найден на берегу реки и усыновлен монахом дзэн из монастыря «Облако Дракона». Несмотря на влияние среды, в которой он вырос, Лу Ю был безразличен к учению дзэн и вскоре нашел для себя иные интересы. Согласно истории, воспользовавшись проездом бродячего театра, он сбежал из монастыря и стал путешествовать по Китаю. В наши дни мы знаем Лу Ю благодаря его дегустаторским способностям, мастерству приготовления чая и Ча Цзинь, первой книге, посвященной чаю и опубликованной приблизительно в 780 году. Различные версии этой книги, переведенной на многие языки, можно приобрести и сегодня. Это неповторимое сви- 38 детельство об истории чая.

Чай: эликсир жизни.

(1966-1976 годы), как «Забудем прошлое, вперед в будущее!», оказывают пагубное влияние на мир чая. Большинство чайных домов закрывается. Производителей чая, носителей долгих семейных традиций, назначают на другие работы, часто в других провинциях. Этот век становится свидетелем развития интенсивного хозяйства чая и индустриализации техник обработки. На китайском рынке появляются холодный чай в бутылках и чай в пакетиках.

Со смягчением режима, в конце 1980-х годов, наблюдается новый прорыв в чайной индустрии. Многие крупные чайные дома возрождаются. Университеты и сельскохозяйственные

школы открывают факультеты изучения чая. Для того чтобы развивать чайную культуру на научной основе, в 1993 году в Ханчжоу был учрежден Исследовательский

институт чайной культуры в Китае. Также появляются музеи чая, культурные ассоциации, фестивали и всевозможные мероприятия, призванные подчеркнуть важнейшее значение чая в китайской культуре и активизировать эту отрасль промышленности.

В наше время обогащение части китайского населения провоцирует быстрое изменение образа жизни. Высокие требования «нугуришей» к чаю стимулируют развитие все более и более утонченного рынка.

39

Китайские терруары

На огромной территории Китая чайная культура занимает тысячи квадратных километров. Более полутора миллионов гектаров отданы под чайные плантации. Но лучшие сады находятся в южной части Китая, особенно в провинциях Фуцзянь, Чжэцзян и Аньхой. Соседние провинции, туманные, с мягким климатом и включающие в себя горные местности, тоже имеют свои преимущества. Земли южнее провинции Юньнань, родины чая, тоже славятся своим чаем. Каждый из этих регионов

обладает собственными климатическими и геологическими условиями, которые придают неповторимый характер чайным листьям. Зачастую эти чаи названы по наименованию местности, где чай произрастает.

Обширная территория Китая делится на четыре части: юго-западный регион, юго-восточный регион и регионы, расположенные на юге и на севере относительно реки Янцзы. Мы расскажем вам о самых прославленных провинциях каждого из регионов.

Монголия

Пекин

КНДР,

Японское

море

О Цзинань Шаньдун

/ Ланчжоу Ганьсу

ПОН]

Желтое

море

Сиань'

Шэньси

Чжэнчжоу

Нанкин*

Хэфэй

^Шанхай

Ханчжоу

Восточно-

Китайское

море

Нанчань

Цзянси

Непа!

Чанша

Гуйчжоу

О Гуйян

Фучжоу
Куньмин
Гуандун
Гуанчжоу
Индия
Макао
Мьянма
Гонконг
Лаос
*Южно-
Корейское
море
Бенгальский
залив*
Таиланд

Деревня Ибан в провинции Юньнань.

ЮГО-ЗАПАДНЫЙ РЕГИОН

В регион Юго-Запада входят провинции Юньнань, Сычуань и Гуйчжоу. Несмотря на неравномерный ландшафт и высокие горы, которые, в зависимости от высоты над уровнем моря, создают очень разнообразные климатические условия, эта территория имеет в целом мягкий и влажный (субтропический) климат и подвержена сезону сильных дождей.

ПРОВИНЦИЯ ЮНЬНАНЬ

Провинция Юньнань считается местом происхождения чая и является самым древним его производителем. В тропических лесах Сишуанбаньна все еще растут дикие

чайные деревья, одному из которых, вероятно,

1700 лет. География провинции очень разнообразна и включает множество горных местностей, вершины некоторых гор достигают 2000 метров. При мягком и влажном климате, жарком лете, мягкой зиме и ежегодной норме осадков, которая колеблется между 1000 и 2000 миллиметров, красная почва провинции Юньнань изобилует органическими веществами. Эта местность во все времена дарила идеальные условия для роста чая.

Там и до наших дней изготавливают чайные лепешки пуэр, храня верность тысячелетней традиции. Черные чаи и пуэры, кстати говоря, и являются двумя особенностями 41

ТА ЧАЯ

и

42

региона. Город Пуэр, долгое время бывший отправной точкой Древнего Чайного Пути, и сейчас остается важным пунктом торгового обмена. Вместе с тем недавнее увлечение этим сортом чая побудило производителей адаптироваться к рынку, оставив разведение зеленого или черного чая в пользу пуэра. И тем не менее провинция Юньнань является одним из основных производителей черных чаев, в том числе знаменитого Юньнань Хун Гонг Фу (Yunnan Hong Gong Fu).

ЮГО-ВОСТОЧНЫЙ РЕГИОН

В регион Юго-Востока входят провинции Гуандун, Гуанси, Фуцзянь и остров Хайнань. Там производят много знаменитых чаев, принадлежащих каждому из шести сортов: Аньси Те Гуань Инь (*Anxi Tie Guan Yin*), Бай Хао Инь Чжэнь (*Bai Hao Yin Zhen*), Бай Му Дань (*Bai Mu Dan*), Чжэнхэ Хун Гонг Фу (*Zhenghe Hong Gong Fu*), Да Гонг Пао (*Da Hong Pad*), Роу

Гуй (*Rou Gui*), Чжи Лань Сян (*Zhi Lan Xiang*), Ки Лань Сян (*Qi Lan Xiang*), Хуан Чжи Сян (*Huang Zhi Xiang*), Ми Лань Сян (*Mi Lan Xiang*) и т.д.

Самая распространенная почва — старая глинистая, включающая в себя как красную, так и желтую глину.

За исключением севера Фуцзяни, температуры там высокие (средняя годовая колеблется между 19 и 22 °C), дожди обильные (1200-2000 миллиметров в год), а сезон уборки урожая длится десять месяцев.

ПРОВИНЦИЯ ФУЦЗЯНЬ

Провинция Фуцзянь, где царит субтропический климат (жаркое лето, мягкая зима), известна большим разнообразием производимых чаев. Горный массив Уишань славится своими улунами, тогда как округ Аньси производит лучший Те Гуань Инь. Глубокая и богатая органическими веществами почва этого региона идеальна для производства белых чаев, произрастающих в основном в горах Тай Му и рядом с городами Чжэнхэ и Цзяньян. Фуцзянь, вероятно, является местом происхождения первых черных чаев и улунов.

ЮЖНЫЙ РЕГИОН РЕКИ ЯНЦЗЫ

Провинции региона, находящегося к югу от реки Янцзы, это Чжэцзян, Хунань, Цзянси и южные части провинций Аньхой, Цзянсу и Хубэй. Две трети китайского производства, в значительной степени состоящие из знаменитых чаев, находятся в этом регионе. Большинство плантаций расположены на холмах, а некоторые из них — на большой высоте. Горный рельеф благоприятен для производства чая высокого качества, так как помимо яркого солнечного освещения почва плантаций еще и хорошо дренирована.

Средняя годовая температура колеблется между 15 и 18 °C, а обильные осадки, основная часть которых приходится на весну и лето, достигают 1400-1600 миллиметров в год. Цвет почвы, местами аллювиальной, красный и иногда приближается к желтому и желтокоричневому. Земля по своему качеству также отлично подходит для гончарного дела, здесь производятся знаменитые исинские чайники (см. стр. 200).

ПРОВИНЦИЯ ЧЖЭЦЗЯН

Богатая прибрежная провинция Китая Чжэцзян производит в основном зеленые чаи. Здесь плантации расположены в субтропическом влажном климате и на аллювиальной почве, богатой минералами. Тут произрастают великие чаи — результат ремесленного производства, такие как Лунцзин, Аньцзи Бай Ча и Хуэймин, а также менее качественные чаи, такие как Ганпаудер, которые изготавливаются из промышленных культур, предназначенных для экспорта. Такое большое разнообразие связано с тем, что плантации находятся одновременно в горах, где растут лучшие чаи, и на равнинах, где выращивают промышленные чаи.

ПРОВИНЦИЯ АНЬХОЙ

Признанная за красоту своих пейзажей, провинция Аньхой производит чаи исключительного качества. В горах Хуаншань («Желтая гора»), самые высокие вершины которых достигают 1800 метров, на высоте от 300 до 800 метров производят один из лучших Мао- фэнов: Хуаншань Маофэн (*Huang Shan Mao Feng*) («Ворсистые Пики Желтой Горы»). Умеренный климат в сочетании с красной слабокислой почвой, богатой перегноем и железом, позволяют производителям провинции Аньхой сохранять высокое качество чая.

Чайный урожай около Чжэнхэ. Провинция Фуцзянь.

ША

К юго-западу от этой провинции, в уезде Цимэнь, расположенном в продолжении

горного массива Хуаншань, производят самые знаменитые черные чаи. Климатические условия региона благоприятны: средняя годовая температура составляет 15 °С, а годовые осадки — около 1700 миллиметров. Именно в этой провинции выращивают такие знаменитые чаи, как Тайпин Хоу Куй (*Tai Ping Hou Kui*) и Ци Мэнь (*Qi Men*).

СЕВЕРНЫЙ РЕГИОН РЕКИ ЯНЦЫ

Провинции Хэнань, Шэньси, Ганьсу, а также северные части провинций Аньхой, Цзянсу и Хубэй находятся на северной территории реки Янцзы.

Эти провинции вошли в историю производства чая в Китае недавно. Их климат самый холодный из всех китайских провинций, производящих чай. Средняя годовая температура составляет примерно 12°С, а зимой отметка термометра может опускаться до нескольких градусов ниже нуля. Не слишком обильные осадки редко превышают 1000 миллиметров в год (обычно выпадает от 700 до 1000 миллиметров). Желтая или коричневожелтая и местами бедная почва приближается по своим свойствам к пустынной почве севера Китая. Однако многие горные местности региона обладают интересным климатом, там производят чаи хорошего качества, такие как Лиу Ан Гуа Пиан (*Lu An Gua Pian*) и Хо Шань Хуан Я (*Huo Shan Huang Ya*). Самый знаменитый чай, выращиваемый в этом регионе, Синь Ян Мао Цзянь (Х/п *Yang Mao Jian*), происходит из провинции Хэнань.

44

Знаменитый массив Желтой горы провинции Аньхой.

<

и

45

ЧАЯ

КИТАИ

Чайная индустрия Китая

Годовое производство чая в Китае в настоящее время превышает миллион тонн (данные Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН за 2008 год), и правительственные мероприятия с целью продвижения торговли начинают оказывать значительное влияние на этот сектор промышленности. Китайский годовой экспорт приближается к 300000 тонн, из них более 75% — зеленый чай. Это крайне разнообразная промышленность, в которой урожай ремесленного производства частных производителей несколько не уступает крупным промышленным предприятиям, выращивающим чай в больших масштабах.

РЕМЕСЛЕННОЕ И ПРОМЫШЛЕННОЕ РАЗВЕДЕНИЕ ЧАЯ

В Китае разведение чая обычно является делом крестьян, во владении которых, как правило, находятся небольшие плантации. Этим объясняется слабая урожайность с гектара по сравнению с разведением в Индии, например. Во всех регионах есть свои мелкие производители, которые выращивают и обрабатывают чай тем же методом, что и столетия назад. Ручные сбор и обработка все еще активно используются. Большая часть урожая от ремесленного разведения остается в Китае для внутреннего употребления. За исключением крупных городов, некоторые сорта чая трудно найти за пределами регионов-производителей.

Что касается промышленного разведения, то оно появилось в Китае относительно недавно, гораздо позже по сравнению с промышленным разведением чая в Индии или Японии. Интенсивное разведение чая началось в 1950-х годах, но только с наступлением 1980-х эта промышленность становится организованной и более разнообразной. Для того чтобы отвечать потребностям чайного производства, методы сбора и обработки были

механизированы, хотя дешевый ручной труд все еще используется. К сожалению, такой массовый промысел имеет определенные непредвиденные последствия: копирование великих ремесленных чаев сегодня стало частой практикой.

РЫНОК ОСОБЫХ ЧАЕВ

В последние годы рынок Китая значительно изменился. Используя продукцию, изначально предназначавшуюся для местного потребления, он предлагает сегодня все более широкий выбор, в котором качество играет основную роль. Несмотря на то что в Китае чай остается продуктом роскоши, часто недоступным для простого народа, с конца 1990-х годов, когда население стало богаче, ситуация все же значительно улучшилась.

Спрос на неповторимый и изысканный продукт оказывает на рынок мелких производителей давление, которое ведет к специализации некоторых культур и производству множества сортов чая, которыми может

КОРОТКО О ТОРГОВЛЕ ЧАЕМ В КИТАЕ

Общая годовая производительность: I 140000 тонн чая.

Производство сортов чая в процентном соотношении: зеленый чай — 73,3%; черный чай — 5,6%;

улун — 10,5%; остальные — I 1,2%.

Средняя урожайность: 745 килограммов с гектара.

Годовой экспорт: 286000 тонн. Провинция Чжэцзян — самый крупный экспортер.

Основные страны-покупатели: Марокко — 56800 тонн; Япония — 27700 тонн; Узбекистан — 19000 тонн; США — 18800 тонн; Российская Федерация — 16600 тонн.

Данные Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН за 2008 год.

46

МОДА НА КРАСИВЫЙ ЧАЙ Несколько лет назад в Китае появился новый вид дегустации — визуальная дегустация! Удивительно, но все больше любителей китайского чая интересуются скорее эстетическим аспектом чая, нежели его вкусом. Так, некоторые чаи анализируются в соответствии с красотой листьев и их движением в стакане. Если листья имеют красивую форму, цвет и остаются параллельны стенкам стакана во время заваривания, то они имеют большую ценность независимо от своего вкуса. И наоборот, если чай внешне некрасив, его продадут дешевле, даже если он очень вкусный. Одновременно с модой на красивый чай рынок упаковки тоже значительно развился за последние несколько лет. Одноразовые пакетики, использовавшиеся раньше в продаже чая, заменили на более роскошные вместилища: металлические коробочки, картонные упаковки и т.д.

47

Дегустация Те Гуань Инь (*Tie Guan Yin*) на рынке чая в провинции Фуцзянь.

похвастаться только Китай. Это относится, в частности, и к самому старому сорту чая — пуэру, который с начала 1990-х годов притягивает взгляды и вкусы широкого круга коллекционеров. То же происходит и с известными зелеными чаями, такими как Лунцзин (*Long Jing*), Би До Чунь (*Bi Luo Chun*), Аньцзи Бай Ча (*Anji Bai Cha*). Их можно приобрести в большинстве крупных городов Китая, и ценители готовы драться за первый урожай.

ПРОВИНЦИАЛЬНЫЕ ЭКСПОРТНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Подобно употреблению чая, торговля им в Китае тоже имеет свою древнюю традицию. Используемый ранее как разменная монета, чай остается жизненно важным элементом для экономики многих регионов страны.

В том, что касается экспорта, Китай является исключением: это одна из немногих стран-производителей, которые не продают свой чай по принципу аукционной торговли.

До недавнего времени системой экспорта руководили правительственные предприятия, объединенные в своих провинциях, которые выпускали в продажу большинство чаев, предлагаемых на рынке. Все чаи, предназначенные для вывоза, должны были пройти через

региональные конторы, контролируемые государством. Эти конторы предлагали типичный для каждого региона стандартизированный продукт. Чтобы купить чай, иностранному импортеру приходилось договариваться с ответственным представителем того региона-производителя, который его интересовал. Этот представитель осуществлял строгий контроль вывозимого продукта. Так, например, импортер не мог выбрать чай, произведенный на ферме, не находящейся под контролем правительственных специалистов.

И в наши дни, несмотря на то что внешняя торговля осуществляется более свободно, система массового экспорта организовывается региональными оптовиками. В столицах всех регионов-производителей есть большое количество оптовиков и экспортеров, которые предлагают китайским и иностранным покупателям различные урожаи в зависимости от регионов производства.

СИСТЕМА НАИМЕНОВАНИЙ

В Китае при присвоении чаю названия учитываются многие элементы. Некоторые из чаев называют в соответствии с культиваром или регионом, где они выросли. Для большей поэтичности иногда используются легенды

(Те Гуань Инь, Лунцзин). Случается и так, что некоторые чаи, например Би До Чунь, получают свое название от «заинтересованного» императора.

К сожалению, отсутствие четкого контроля правильности названий привело к тому, что некоторые производители используют названия великих чаев для обозначения продуктов, происходящих из других терруаров и полученных иными способами производства. Один из лучших примеров такой узурпации — наименование Лунцзин, самого известного в Китае зеленого чая.

Лунцзин — это небольшая деревенька неподалеку от города Ханчжоу в провинции Чжэцзян. Вот уже многие столетия там производят чай, который прославил весь регион. Его собирают вручную и обрабатывают артизанальными методами благодаря

мастерству чаеводов. С развитием торговли чаем в Китае и в мире некоторые производители решили скопировать этот сорт чая и воспользоваться его известностью для увеличения продаж.

Сегодня большинство чаев Лунцзин, продаваемых в Китае или предназначенных для международной торговли, это чаи из провинции Сычуань, Тайваня или, если речь идет о биологически чистом чае, Цзянси. Часть торговцев даже покупают чайные листья с юга Чжэцзянь, чтобы продать их производителям, живущим далеко от Лунцзин, для обработки и последующей продажи этих чаев под видом настоящего чая Лунцзин. Однако надо отметить, что это явление свойственно не только Китаю. Некоторые из основных стран — производителей чая (Япония, Индия, Тайвань) тоже сталкиваются с подобными проблемами.

РАБОТА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ДЕГУСТАТОРА-ИМПОРТЕРА Мировая чайная промышленность огромна: 3,2 миллиона тонн чая производится ежегодно. Распределение, как правило, осуществляется крупными импортно-экспортными фирмами, которые покупают и перепродают оптовикам, а те, в свою очередь, перепродают другим дистрибьюторам практически весь товар, предлагаемый на международном рынке. Стоит

ли говорить, что эти фирмы ищут скорее дешевый

чай для повседневного потребления, чем продукт для дегустаций. Когда дегустатор-импортер ищет высшее качество, он в первую очередь стремится установить контакт с чаеводами и создать с ними доверительные отношения. Именно поэтому он каждый год отправляется в страны-производители в поиске плантаций и людей, которые там работают. Когда контакт налажен, его иногда приглашают для дегустации небольших экспериментальных партий чая, которые никогда не попадают к оптовикам. Таким образом он делает ценные открытия. Договариваясь напрямую с производителями в обход посредников, он выбирает чай в зависимости от его вкусовых качеств и неповторимого характера. Потом он его покупает по справедливой цене и импортирует самолетом, чтобы сохранить всю его свежесть.

КИТАИ

Встреча с господином Лю Кеу, профессионалом чайной промышленности

Господин Лю Кеу — дегустатор национального чая. Он также является соавтором восьми трудов, посвященных чаю.

Господин Лю Кеу, сколько вы уже работаете в мире чая?

В этой области я работаю со времен своей учебы в университете, уже 23 года. Сегодня я национальный дегустатор.

Каким был ваш путь?

Как становятся дегустатором национального масштаба?

Я родился в городе Чэнду в провинции Сычуань. В июле 1991 года закончил учебу на факультете продуктов питания Сельскохозяйственного университета в городе Ксинань и получил степень бакалавра в чайной специальности. В июле того же года я начал работать в Исследовательском институте чая в отделении инспекции и исследования. В 2003 году я получил диплом магистра, потом сертификат профессионального дегустатора чая национального уровня. Затем я обучал дегустаторов различных уровней из разных стран. Я также работал с Ассоциацией чая в Китае, с Центром надзора чая при Министерстве сельского хозяйства, в Школе искусства чая имени Хуаюнь и в Университете имени Шужень провинции Чжэцзянь. Меня часто приглашали за границу, в Японию и Корею, для проведения конференций.

В чем заключаются ваши основные задачи?

Обычно мои обязанности сводятся к оцениванию новых созданных чаев и чаев, происходящих из разных регионов. Я регулярно принимаю участие в различных чайных конкурсах, инспектирую и оцениваю чаи локального и национального уровней и даю уроки дегустации чая ученикам, которые хотят стать профессиональными дегустаторами.

Что вы больше всего любите в вашей профессии?

Возможность пробовать необыкновенные чаи, путешествовать по различным регионам-производителям и встречать много увлеченных людей.

Как вам кажется, с какими сложностями китайской чайной промышленности предстоит столкнуться в ближайшие годы?

Я думаю, что главной задачей станет заинтересовать молодые поколения культурой чая. Также необходимо будет поддерживать постоянное развитие производства чая.

Какой чай вы предпочитаете?

В каждом сорте чая есть образцы высшего качества. Я предпочитаю именно их.

Какое определение вы дали бы хорошему чаю?

Чай, который ты любишь, — хороший чай. Хороший чай — это тот, что всегда у тебя под рукой, когда ты хочешь пить. Хороший чай дарит тебе наслаждение природой. Хороший

чай успокаивает тебя и наполняет энтузиазмом.

51

КИТАЙ

КИТАЙ

Сады и растения

Занимающие общую площадь в 1 530 000 гектаров, чайные сады в Китае организованы по-разному. Чаще всего они располагаются на склонах гор и приспособлены к горному рельефу, а кусты высажены рядами шириной 1 метр. На самых крутых склонах строятся небольшие каменные стены, чтобы придать саду ступенчатую форму. Посадки располагаются в форме изгороди, отдельными кустами или террасно.

Несмотря на то что каждый год на фабриках появляются новые механизмы, большинство плантаций в Китае культивируются в соответствии с давно существующими традициями.

КУЛЬТИВАРЫ И РАЗНОВИДНОСТИ

В начале 1980-х годов была организована *All- China Commission of Examination and Approval of Best Genus of Tea* (Общекитайская комиссия по исследованию и утверждению лучших сортов чая), в обязанности которой входили регистрация, исследование и анализ всех разновидностей чайных кустов, растущих в Китае. По этому случаю было собрано примерно 2700 биологических видов. В 1984 году Комиссия рекомендовала около тридцати многообещающих сортов. Несколько лет спустя, в 1987 году, были избраны 22 разновидности, признанные лучшими и достойными для выращивания в Китае. Итак, этим 22 разновидностям отдали предпочтение перед прочими. К сожалению, вместо того чтобы защищать природное богатство огромного разнообразия чаев, выращиваемых в Китае, подобного рода исследования имеют основной целью повышение производительности, делая все культуры однообразными.

Мы решили рассказать о четырех культиварах, которые в основном встречаются в Китае и славятся в производстве чая. Каждый из них относится к определенному сорту чая. Так, культивар Фудин Да Бай (*Fuding Da Bai*) используют в производстве белого чая; Лунцзин 43 — зеленого; Те Гуань Инь — в производстве улуна; Чжу Йе (*ZhuYe*) — в производ- 52 стве черного чая.

ФУДИН ДА БАЙ (*FUDING DA BAI*)

Культивар Фудин Да Бай, вероятно, был открыт в диком состоянии в 1857 году на горе неподалеку от города Фудин. Возможно, что первым его стал выращивать некий Чэн Хуан. Фудин Да Бай свойственен очень длительный период вегетативного роста с начала марта до середины ноября. Его почки белые, крепкие и густо покрыты волосками, что позволяет им долго оставаться нежными. Его листья богаты питательными веществами и идеально подходят для производства белого чая, но их используют также и в производстве черного и зеленого чаев. Фудин Да Бай не только способен выдерживать засуху и холод, но имеет еще и высокую способность к размножению при выживаемости почти 95%. Высокая эффективность его производства привела к тому, что он сегодня является одним из самых выращиваемых чаев в Китае. Ему отданы примерно 340000 гектаров.

ЛУНЦЗИН 43 (*LONG JING 43*)

Лунцзин 43 был разработан Исследовательским центром чая китайского Института сельского хозяйства в 1960-е годы. В 1978 году он получил приз на научной конференции в Китае.

В 1987 году он был избран лучшим среди национальных культиваров и сегодня выращивается более чем в десяти провинциях, среди которых Чжэцзянь, Цзянсу, Аньхой,

Цзянси и Хэнань. Он очень производительный и стойкий. Почки его появляются ранней весной и в большом количестве. Его гладкие и очень ароматные листья светло-зеленого цвета с коричневатыми краями идеальны для производства чая высшего качества.

ТЕ ГУАНЬ ИНЬ (*TIE GUAN YIN*)

Используется в производстве знаменитого одноименного чая. Этот культивар широко распространен в Китае в основном в производстве улунов. Если верить легенде, некий господин Уэй открыл его 200 лет назад. Он славится быстрым ростом и хорошими

ВОЗРАСТ ЧАЙНЫХ ДЕРЕВЬЕВ Возраст чая варьируется от сада к саду, а иногда и внутри одного и того же сада, в зависимости от моды и личных предпочтений производителя. Для производства зеленого чая обычно выбирают молодые кусты, тогда как в провинциях Юньнань и Гуандун можно встретить старые деревья, иногда достигающие возраста в несколько столетий, которые служат для производства пуэров и улунов.

урожаями. Плотные и шелковистые листья Те Гуань Инь имеют овальную форму, зубчатые края и острый кончик, а его молодые почки, несколько загнутые, можно узнать по их красно-фиолетовому оттенку.

В сравнении с другими культиварами Те Гуань Инь содержит больше таких органических веществ, как полифенолы, катехины и другие аминокислоты. В нем также присутствует большое количество минералов — марганец, железо и калий, которые отчасти отвечают за его слегка минеральный привкус.

ЧЖУ ЙЕ (*ZHUYE*)

Культивар Чжу Йе сегодня используют в производстве Ци Мэня (*Qi Men*), одного из знаменитых черных чаев Китая. Раньше культивар предназначался для производства зеленого чая и, вероятно, впервые был использован для приготовления Ци Мэня в 1815 году благодаря Ху Юн Лону. Последний, согласно легенде, выращивал Чжу Йе для производства зеленого чая до тех пор, пока не съездил в Фуцзянь (место происхождения черных чаев). Тогда у него появилась идея преобразовать свое производство зеленого чая в производство черного с использованием тех же кустов. Заметив, что полученный им из культивара Чжу Йе черный чай был лучше, чем зеленый, Ху Юн Дон прекратил производство зеленого чая и посвятил себя изготовлению Ци Мэня.

53

Производство чая в Китае

Выращивание чая в Китае является старинной традицией. Обработка чайных листьев — это искусство, которым китайцы владеют на протяжении многих веков. Результатом этого опыта, полученного с течением времени, а иногда благодаря случаю, стало существование такого большого разнообразия способов обработки, что кажется, будто каждый регион обладает своими методами производства. Действительно, в этом есть доля правды, так как, учитывая, что изготовление чая в Китае основано на сельскохозяйственных традициях, свойственных для каждого региона, разные методы обработки закрепились за ними и породили новые сорта чая. В наше время Китай является местом происхождения шести основных сортов чая, но при этом каждый из них включает еще и сотни различных видов.

До того как были изобретены различные способы обработки, свежесобранные листья использовались в отварах. Но так как они быстро портились, появилась идея сушить их на солнце, чтобы обезводить и тем самым упростить хранение. Эта идея, без сомнения, и легла в основу процессов обработки чайных листьев, ведь воздействие солнечного тепла на них создало естественную химическую реакцию, которая повлияла на вкус и свойства

чая. Со временем китайцы научились извлекать выгоду из этой метаморфозы.

Поскольку большинство производимых в мире чаев продается в пакетиках, различные методы производства чая, начиная со сбора и до обработки, чаще всего носят промышленный характер. Эта техника требует большого объема производства и вынуждает производителей делать ставку скорее на количество, чем на качество. Во всяком случае, именно артизанальные методы лучше всего отражают китайское мастерство. Именно они воздают должное свойствам местного чая.

Чайная фабрика Хо *Шан Хуань Я* в провинции Аньхой.

БЕЛЫЕ ЧАИ

За их тонкие ароматы и освежающие свойства провинция Фуцзянь, в которую входят Фудин, Чжэнхэ и Цзяньян, сделала белые чаи своим коронным напитком. Однако отметим, что сады Дарджилинга в настоящее время тоже производят белый чай, и эта новая тенденция ощущается также и в других странах мира.

Сбор ценного урожая белого чая, который раньше предназначался только для императоров и знати, проходит в короткий весенний период (примерно две недели). Он относится к чаям, подвергающимся наименьшей обработке.

Обычно выделяют два типа белых чаев: при изготовлении первого используют исключительно покрытую пушком почку — Инь Жень (*Yin Zhen*), или «Серебряная Игла», — а второй состоит из смеси почек и листьев — Бай Му Дан (*Bai Mu Dan*) и Шоу Мэй (*Shou Mei*). Их обработка происходит в два основных этапа: подвяливание и сортировка.

ПОДВЯЛИВАНИЕ

На этапе подвяливания почки или листья просто выкладывают на бамбуковую решетку. В зависимости от условий окружающей среды их оставят сохнуть от 12 до 24 часов. Чтобы ускорить процесс высыхания, иногда используются вентиляторы разной мощности, которые усиливают циркуляцию воздуха. При производстве в более крупных масштабах подвяливание осуществляется с помощью машины, которая сушит листья.

Следующий этап, сортировка, заключается в том, чтобы отобрать рассыпавшиеся листья и прочие ненужные остатки и сохранить только почки и целые листья. Для этого используют сита разной величины. Чтобы убрать веточки, прибегают к ручной сортировке. Сортировка может также осуществляться механически.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

Обычно белые чаи не подвергаются тепловой обработке. Однако некоторые чаи типа Бай Му Дан низкого качества подвергаются окислению или сушке при высоких температурах, что изменяет их вкус и внешний вид.

55

КИТАЙ

КИТАЙ

56

ЖЕЛТЫЕ ЧАИ

Несмотря на то что они известны и любимы вот уже несколько веков, желтые чаи встречаются все реже. Лишь некоторые из них продолжают существовать, и среди них Цзюньшань Инь-чжэнь (*Jun Shan Yin Zhen*) и Хо Шань Хуан Я (*Huo Shan Huang Ya*). Две провинции, Аньхой и Хунань, производят их в ограниченном количестве, сохраняя таким образом этот отменный чай. «Желтым» его называют из-за одной особенности в процессе обработки: после сушки еще теплые листья покрывают влажным полотном, что вызывает легкое окисление и придает им желтоватый оттенок.

СБОР

Для производства желтого чая используют только почку. Если необходимо получить желтый чай высшего качества, то почки собирают еще до того, как они покроются пушком.

ПОДВЯЛИВАНИЕ

Этап подвяливания проходит, как и в случае с зеленым чаем, на бамбуковых решетках или холстах.

ОКИСЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ПРОПАРИВАНИЯ

Для того чтобы осуществить окисление с помощью пара, листья кладут прямо на землю, покрывают их влажным хлопковым полотном и оставляют на 4-10 часов в зависимости от погодных условий. Накрывание листьев создает естественное тепло, которое влияет на развитие их ароматности.

СУШКА

Затем листья сушат в течение 10-20 минут при температуре 100-120°C. После этого этапа в листьях еще остается влага, но не более 5%. Затем приступают к просеиванию листьев с помощью сита, если речь идет о ручном просеивании.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

Тепловую обработку осуществляют в баках, перемешивая листья вручную.

ЗЕЛЕННЫЕ ЧАИ

Китай изобилует известными зелеными чаями, такими как Лунцзин, Би До Чунь, Аньдзи Бай Ча и Синь Ян Мао Цзянь, и это далеко не полный список. Многочисленные артизанальные методы, сохраненные с давних времен и следующие типичным для каждого региона традициям, привели к созданию несметного количества зеленых чаев. В результате они представляют 70% всего китайского чайного производства. Основные регионы-производители расположены на юге страны, в частности в провинциях Фуцзянь, Чжэцзянь, Аньхой, Хэнань, Цзянсу и Цзянси.

СБОР

Типы сбора разнятся от одного региона к другому. Обычно собирают молодые листья (почка и один или два листа), но бывают исключения. Для изготовления чая Тайпин Хоу Куй (Го/ *Ping Hou Kui*), например, собирают более зрелые листья, тогда как для Луан Гуапянь (*Lu An Gua Pian*) собирают только

ПОДВЯЛИВАНИЕ

Сразу после сбора листья отправляют на фабрики, где их прежде всего просушивают. В зависимости от окружающей температуры и количества содержащейся в листьях воды, длительность просушивания может варьироваться. При артизанальном методе обработки листья выкладывают на бамбуковые решетки и оставляют на 1—3 часа, чтобы удалить излишки воды. Иногда, чтобы избежать слишком быстрого высыхания, их выкладывают в тени на полотно. При механизированной обработке листья помещают в цилиндрическую машину с бамбуковыми стенками, а затем «отжимают» несколько минут, при этом проветривая их с помощью вентилятора.

Следует отметить, что сразу после сбора листьев фермент, содержащийся в них, вступает в химическую реакцию с кислородом. Во время просушивания и скатывания при манипуляциях с листьями и разбивании их клеток выделяются содержащиеся в них масла, вступая в контакт с кислородом, что провоцирует химическое превращение листа. При изготовлении зеленого чая необходимо нейтрализовать этот процесс естественного окисления. Для этого прибегают к тепловой обработке.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

Тепловая обработка заключается в нагревании листьев в течение некоторого времени, до тех пор пока энзимы, отвечающие за окисление, не будут нейтрализованы. В зависимости от регионов и привычных для производителей методов существует несколько способов тепловой обработки. В Китае для ее проведения обычно используют баки.

Небольшие количества листьев помещают в чугунные баки и подогревают с помощью дров, угля или электричества. Их прижимают ко дну баков и постоянно помешивают, чтобы они не подгорали. За один раз обрабатывают небольшое количество листьев. Затем в зависимости от формы, которую им необходимо придать, прибегают к разным техникам. Если листья плоские, как листья Лунцзин, их на мгновение прессуют на дне, а потом непрерывно помешивают возвратно-поступательными движениями, чтобы они не подгорели. Если листья скрученного типа, как Би Ло Чунь, их скручивают руками, не переставая помешивать до тех пор, пока они не высохнут. Температура бака может варьироваться. Сначала тепло довольно слабое, затем температуру повышают.

Когда обработка совершается механически, листья подогреваются не менее трех раз во вращающихся цилиндрах. Иногда между нагреваниями их выкладывают на полотна, чтобы они остыли. Когда листья нагреваются, происходит химическая реакция: сахара и протеины преобразуются, придавая чаю ароматический характер, часто напоминающий поджаренный лесной орех. Этот этап также способствует выделению полифенолов, содержащихся в листьях.

58

СКРУЧИВАНИЕ

Следующий этап заключается в скручивании листьев, с тем чтобы разбить их клетки, что высвобождает содержащиеся в них ароматические масла. Скручивание, которое отчасти определяет вкус и внешний вид китайских зеленых чаев, также придает очень разнообразные формы готовому продукту: скрученные листья, плоские, форма иглы или маленькие «жемчужины».

При ручной обработке этап скручивания осуществляется одновременно с тепловой обработкой, как мы могли видеть выше. При механической используют различные машины для получения скрученных или плоских листьев.

СУШКА

Предпоследний этап, сушка, закрепляет ароматические масла, выделенные при скручивании, на листьях. Он также позволяет завершить выпаривание влаги, содержащейся в листьях, что предотвратит появление плесени. После этой процедуры в листьях остается от 2 до 4% влаги.

ПРОСЕИВАНИЕ

В конечном итоге листья пропускают через сито, чтобы отсеять рассыпавшиеся при обработке листья. Во время этого этапа листья также сортируют по размеру с помощью бамбуковых сит разного калибра, накладывая их друг на друга.

КИТАЙ

улуны

Научившись контролировать явление окисления, китайские чаеводы со временем смогли создать новый сорт чая — улун. В отличие от черных чаев улуны окислены частично, и, таким образом, находятся между зелеными и черными чаями. Процесс обработки этих чаев родом из провинции Фуцзянь, а точнее, с гор Уишань и уезда Аньси, был разработан в XVII веке.

Необъятная территория Китая, большое разнообразие культиваров и различные

техники обработки — все это привело к тому, что улуны обладают широчайшей гаммой ароматов и вкусов. Однако существуют две основные категории улунов: улуны, окисленные на 10-45% и похожие скорее на зеленые чай, и улуны, окисление которых может достигать 70%, что приближает их к черным чаям. Менее окисленные улуны (зеленые улуны) обычно отличаются более тонкими цветочными ароматами, тогда как более окисленные улуны (черные улуны) выделяют древесные нотки, иногда фруктовые и чуть сладковатые.

Далее мы более подробно рассмотрим обработку черных улунов. О том, что касается зеленых улунов, мы расскажем подробнее в главе о Тайване.

СБОР

Для изготовления черного улуна прежде всего собирают листья, достигшие хорошей зрелости. Они должны быть более крупными и зрелыми, чем, например, для производства зеленого чая. Обычно собирают почку и три листа.

ПОДВЯЛИВАНИЕ

Как правило, подвяливание происходит на открытом воздухе на полотне, но иногда используют бамбуковые решетки. В зависимости от погодных условий листья оставляют подвяливаться примерно на два часа.

60

ОКИСЛЕНИЕ

Затем наступает очень важный этап окисления, отвечающий за последующее развитие органолептических характеристик листьев. При ручной обработке листья выкладывают на решетку и регулярно перемешивают в течение 12—18 часов, чтобы разбить их клетки и высвободить содержащиеся в них масла, что способствует процессу окисления. При механизированной обработке листья нагревают во вращающемся цилиндре при температуре от 25 °C до 30 °C в течение 8 часов при нормальной влажности.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

Затем листья нагревают, чтобы остановить процесс окисления — это этап тепловой обработки. При традиционном методе используют тот же бак, что и при тепловой обработке зеленых чаев, При механизированном применяют вращающийся цилиндр.

СКРУЧИВАНИЕ

Чтобы получить скрученные листья, типичные для китайских черных улунов, их пропускают через ту же машину, которая используется в приготовлении зеленых или черных чаев со скрученными листьями. В традиционном методе скручивание осуществляется вручную на бамбуковом настиле.

СУШКА И ПРОКАЛИВАНИЕ

Потом листья сушат во вращающемся цилиндре 10- 20 минут, нагревая их при температуре 110-120°C.

В конце концов наступает этап прокаливания, который осуществляется так же, как прокаливание тайваньских улунов (см. стр. 139), но при более высоких температурах. Обычно листья прокаливают дважды, температура же зависит от регионов-производителей. При механическом способе используют электрические машины, чтобы нагревать листья при более высоких температурах. Следует отметить, что к прокаливанию приступают не обязательно сразу после сушки листьев. После первой обработки до финальной может пройти несколько месяцев.

ЧЕРНЫЕ ЧАИ

Черные чай — это полностью окисленные чай. Их можно найти в основном на юге Китая, в регионах Юньнань, Аньхой (Цимэнь) и в провинции Фуцзянь (Чжэнхэ). Из-за

медного цвета настоя китайцы называют их «красными чаями» (не путать с красными чаями Южной Африки). Процесс обработки китайских черных чаев был разработан в XVIII веке.

Для производства черных чаев обычно собирают более зрелые листья, исключением являются чай самого высшего качества, или «красивые чай» (см. стр. 47).

ПОДВЯЛИВАНИЕ

Подвяливание обычно происходит на земле или на бамбуковых решетках и длится 5—6 часов, до тех пор пока листья не увянут и потеряют 60% своей влаги. Во время этого этапа их необходимо часто перемешивать. При механическом методе операция осуществляется при регулируемом составе воздуха. Листья помещают на сетки в кирпичные резервуары, подогреваемые с помощью дров. По этой причине китайские черные чай имеют слегка подкопченный вкус. Эти резервуары позволяют воздуху, выбрасываемому из турбины, свободно циркулировать под листьями. Примерно четыре часа спустя листья готовы к следующему этапу.

СКРУЧИВАНИЕ

После того как листья увяли и размягчились, их подвергают скручиванию, чтобы они высвободили свои ферменты при разбивании клеток и начали окисляться. Для этого в зависимости от требуемого качества чая чаще всего используют машины, которые прижимают листья к плите, оборудованной лентами.

ОКИСЛЕНИЕ

В зависимости от окружающих условий окисление длится от 8 до 12 часов. Большие влажные полотна кладут на листья, разложенные на полу, чтобы спровоцировать химические реакции. Температура должна составлять около 22 °C. Эта процедура занимает больше времени, чем в случае с индийскими черными чаями. Так как условия окисления более мягкие, то чай должен получиться менее вяжущим. Благодаря этой технике типичные китайские черные чай обладают ароматом земли и жженым, несколько сладковатым привкусом.

Следуя своему опыту, инстинкту и таланту, производители чая иногда вмешиваются в этапы трансформации.

СУШКА

Этап сушки необходим для сокращения остаточной влажности и стабилизации процесса окисления. Техника сушки зависит от региона. Чаще всего ленточный конвейер перемещает листья в то время, как через них проходит горячий воздух. Бывает и так, что листья отправляются в другую машину, нагреваемую дровами.

СОРТИРОВКА, ИЛИ ПРОСЕИВАНИЕ

Независимо от того, осуществляется ли сортировка (или просеивание) вручную или механически, этот этап заключается в том, чтобы отсортировать листья по качеству, очищая их от веточек и прочих отходов. Если урожай был обильным, операция может осуществляться с помощью машины. Для высшего качества используют бамбуковые сита. После просеивания листья можно упаковывать.

ПРОКАЛИВАНИЕ (НЕОБЯЗАТЕЛЬНО)

Иногда в финальной стадии обработки листьев прибегают к последнему этапу — прокаливанию, чтобы еще больше сократить содержание влаги и придать партии единообразию.

пуэр

Славящиеся своей историей и целительными свойствами пуэры — это постферментированные чаи безэнзимного окисления. Их еще называют «состаренными чаями», «черными чаями» (в Китае) или «темными чаями». Своей необычностью они обязаны методу обработки, который дает им возможность улучшаться со временем. Их история восходит к временам династии Тан (618—907 годы), когда чай отваривали и употребляли в качестве приправы к супу.

Название свое он получил в честь города Пуэр провинции Юньнань (юго-запад Китая), куда привозили урожай с окружающих гор для продажи или дальнейшей транспортировки внутри Китая или в более удаленные регионы, такие как Тибет и Монголия. Учитывая большой спрос и медленную транспортировку,

которая тогда осуществлялась на лошадях, местные жители изобрели особый способ обработки, который заключался в прессовании чая в лепешки разной формы и величины.

При династии Сун город Пуэр переименовали, так как он был важным центром торгового обмена чаем: все чаи, продававшиеся там, называли «пуэрами», независимо от их особенностей. В настоящее время, несмотря на то что пуэр остается продуктом провинции Юньнань, другие регионы, такие как Гуанси, Аньхой, Гуандун и север Вьетнама, тоже производят его.

Во избежание проблем, связанных с узурпацией названия, *Bureau of Standard Measurement of Yunnan Province* (Бюро стандартов провинции Юньнань) закрепило за пуэрами такое определение: «ферментированный

ШЕН И ШУ — ДВА РОДСТВЕННИКА СЕМЕЙСТВА ПУЭР Несомненно, один из самых древних чаев, появившихся в Китае, пуэр Шен («сырой») известен за свой насыщенный характер и целебные свойства. В соответствии с традиционным методом производства свежие листья чаще всего спрессовываются в лепешки — так они медленно окисляются при контакте с воздухом, что улучшает их вкус. Их ферментация происходит в течение очень длительного времени, от 10 до 50 лет. Только после тридцати лет старения Шен достигнет полной зрелости. Тогда его станут называть *Vintage* (винтажным). Как и в случае со всеми остальными чаями, использованный растительный материал очень важен для качества чая. Лучшие Шены происходят от диких чайных деревьев, которым несколько столетий. В 1970-х годах, со все возрастающим спросом и редкостью старых пуэров, китайская промышленность создала новый тип пуэра, позволяющий более быструю реализацию: пуэр Шу («состаренный пуэр»). Пуэр Шу — это чаи, которые после такой же обработки, как и в случае с пуэром Шен, подвергают ускоренной ферментации в течение 45-65 дней, чтобы спровоцировать их старение. Это чаи немедленного употребления и, в отличие от пуэров Шен, они

ничего не выигрывают при долгом хранении, их вкус со временем улучшается лишь незначительно. Их листья, как правило, более низкого качества, происходят почти целиком с плантаций. Долгое время знатоки считали его одним из индустриальных чаев. Сегодня же его довольно высоко ценят за различные свойства — «землистый» вкус с «животными» нотами и «ароматами подлеска», — вызванные ускоренным старением.

Два чая одного года: Шу и Шен.

64

продукт зеленого чая, происходящий из крупных чайных листьев, собранных в провинции Юньнань». Хотя с этим определением согласны не все эксперты, оно все же отчасти оправдано разновидностью чайного куста, используемого в Юньнани — Да Е (*Da Ye* — «крупные листья»). Так, лучшие пуэры, сохранившиеся до наших дней, происходят с

нескольких знаменитых «чайных» гор автономного округа Сишуанбаньна. Некоторые из них, например, Юле (*Youle*), Бан-жань (*Banzhang*), Манжуан (*Manzhuan*), Иу (*Yiwu*), Менгсонг (*Jl/lengsong*), Банпен (*Banpen*) и Ибан (*Yiban*), все еще известны своим производством чая. По причине того, что прежде чем процесс старения улучшит вкус этих чаев, должно пройти много лет, старые пуэры встречаются все реже, и коллекционеры без

колебаний тратят целые состояния, чтобы заполучить лепешку старого пуэра Шен. Это спровоцировало резкий скачок цен, которым захотели воспользоваться многие инвесторы. Таким образом, в начале 2000-х годов плантации стали расти как грибы, были выкорчеваны леса на горах, чтобы выращивать чай для производства пуэра. Но это необузданное выращивание, связанное с пуэром Шен, достигло своей кульминации осенью 2007 когда лопнул спекулятивный пузырь пуэра. Видя, что рынок рушится из-за слишком высоких цен, новые инвесторы отказались участвовать. С тех пор рынок пуэра пытается стабилизироваться. Но все же это явление не коснулось рынка старого пуэра. По причине редкости подобного продукта высоким остается спрос, а следовательно, и цены.

РАЗЛИЧНЫЕ ФОРМЫ ПУЭРА Кроме основного различия между Шен и Шу, пуэры обладают другими характерными особенностями, которые позволяют их идентифицировать. Самая очевидная — это, разумеется, их форма. И здесь китайцы в полной мере проявляют свое воображение. Хоть лепешка и самая распространенная их форма, при спрессовывании пуэров можно создать различные формы и размеры. Например:

- лепешка Бин Ча (*bing cha*), обычно весит 355 граммов;
- кирпич Чжуань Ча (*zhuan cha*), весит 250 граммов;
- гнездо То Ча (*tuo cha*), обычно весит 100 или 250 граммов, но встречается и весом в 5 граммов;
- тыква Цзинь Гуа (*jin gua*), может быть разных размеров;
- гриб Цзинь Ча (*jin cha*), весит около 240 граммов;
- кубик весом примерно в 5 граммов;

Пуэр также производится в различных фигурных формах (Будда, свинья и т.д.) для особых событий; в продаже можно найти и рассыпной пуэр.

ТОВАРНЫЙ ЗНАК, ИЛИ НЕЙ ФЕЙ (*NEI FEI*) Лепешка пуэра обычно снабжена товарным знаком «Ней Фей», который иногда указывает место обработки чая. Этот товарный знак изображен на небольшом кусочке бумаги, который кладут на листья перед спрессовыванием.

65

ПУЭР (продолжение)

Для того чтобы получить пуэр, прибегают к определенному процессу обработки, который начинается с производства так называемого *моочо* (*maocha*).

СБОР

Как и в случае с другими чаями, качество пуэра зависит от того, какие части растения берутся для его производства. Система градации от I до 9 служит для обозначения величины использованных листьев.

ПОДВЯЛИВАНИЕ

Обработка пуэров начинается с подвяливания. Для этого листья раскладывают на солнце на несколько часов. В промышленных условиях листья кладут на решетки в помещении, обогреваемом с помощью водяного отопления.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

Несильный нагрев осуществляется в баках и длится две-три минуты. В этом случае

сразу обрабатывают большее количество листьев, чем для зеленого чая. Баки обычно нагревают с помощью дров.

СКРУЧИВАНИЕ

Затем листья скручивают руками на бамбуковом коврик так, чтобы придать им форму большого шара. В промышленности используют те же машины с прессом, что и для черных чаев или зеленых чаев со скрученными листьями.

ВТОРАЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

Иногда применяют вторую тепловую обработку в баках, которая тоже длится две или три минуты, а затем снова приступают к скручиванию.

ВТОРОЕ СКРУЧИВАНИЕ

Используется тот же метод, что и при первом скручивании: вручную на бамбуковом коврик (традиционный метод) или промышленным машинным методом.

СУШКА

После второго скручивания листья сушат на солнце или в специальной теплице при регулируемых влажности и температуре.

СОРТИРОВКА

С помощью ручной сортировки листья очищают от любых нежелательных включений.

После прохождения всех этапов *маоча* готов. Часто крестьяне, которые его производят, потом продают его другим производителям, которые спрессовывают листья, придавая им различные формы, и реализуют их. Не считая того, что для пуэра Шен отобранные листья обычно лучшего качества, *маоча* может послужить для производства обоих типов пуэра. Однако с этого момента обработка пуэра Шен и Шу различается.

пуэр ШЕН

До окончания обработки пуэра Шен остается только два этапа: сортировка и спрессовывание в лепешки (или придание любой другой формы).

ЮНЬНАНЬ КИ ЦЗЫ БИНГ ЧА (*YUNNAN QI ZI BING CHA*) В мире чая некоторые привычки являются характерными для определенной традиции или особенного образа мышления. Так же обстоят дела и с лепешками чая пуэр, на которых имеется надпись «Юньнань Ки Цзы Бинг Ча» (*Yunnan Qi Zi Bing Cha*), означающая «чайная лепешка семи сыновей Юньнани». При чем же здесь семь сыновей? Для китайцев цифра 7 счастливая. Кроме того, использование множественного числа предполагает, что в семье будет несколько сыновей, что принесет ей богатство. Таким образом, приобретая лепешку чая пуэр, потребитель не просто покупает чай, но еще и заручается обещанием процветания. К тому же круглая форма лепешки похожа на полную луну и символизирует для китайцев единение семьи.

67

КИТАЙ КИТАЙ

ПУЭР ШЕН (продолжение)

СОРТИРОВКА

Сортировка осуществляется вручную или с помощью машины, которая разделяет листья разного размера. Листья делят на девять размеров: первый — самые мелкие листья, девятый — самые крупные. В этот момент листья разного происхождения могут объединять в группы.

СПРЕССОВЫВАНИЕ

Прежде чем спрессовывать листья, их раскладывают по группам в соответствии с желаемым весом лепешки. Затем на них направляют на короткое мгновение струю пара,

чтобы увлажнить и смягчить, чтобы они стали более гибкими. Именно в этот момент к будущей лепешке добавляют кусочек бумаги, указывающий на торговый знак чая («Ней Фей»). Затем влажные листья кладут в полотно, а потом спрессовывают под камнем, если это кустарное производство. Для осуществления механического спрессовывания используют гидравлический пресс.

СУШКА

После спрессовывания лепешки оставляют сушиться (без полотна), чтобы оставшаяся влага испарилась. Некоторые промышленные производители, чтобы ускорить сушку, кладут лепешки в обогреваемое с помощью горячей воды помещение.

Лепешки сушат до тех пор, пока они не вернуться к своему весу до увлажнения.

УПАКОВКА

В соответствии с традиционным способом упаковки пуэров их не только заворачивают в индивидуальную идентификационную обертку, но еще и упаковывают по семь штук в кору сушеного бамбука. Затем шесть упаковок с семью лепешками (*tong*) кладут в бамбуковую корзину (*jian*). Если посчитать, то 7 лепешек, умноженные на 6, дадут 42 лепешки. Учитывая, что каждая лепешка весит 355 граммов, один цзянь (*jian*) весит более 15 килограммов (42 лепешки по 355 граммов).

68

пуэр шу

Чтобы изготовить пуэр Шу, необходимо ускорить процесс ферментации, подвергая листья маоча условиям повышенной температуры и влажности.

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Прежде всего листья раскладывают в помещении, где они будут находиться в небольшом количестве воды, накрытые полотном. Затем их подвергают высокой температуре и влажности в течение 45—65 дней и переворачивают через равные промежутки времени.

СОРТИРОВКА

После того как ускоренная ферментация закончена, листья сортируют с помощью машины, а потом вручную, чтобы изъять листья, которые не подверглись ферментации.

СПРЕССОВЫВАНИЕ

Затем приступают к тем же этапам спрессовывания, что и для пуэра Шен. Пуэр Шу редко спрессовывают старинным методом, обычно для этого используют гидравлические прессы.

После окончания всех этапов, прежде чем пить изготовленный таким способом чай, следует подождать не меньше трех месяцев, чтобы дать ферментации стабилизироваться.

СТАРЕНИЕ ПУЭРОВ

Условия старения в огромной степени влияют на развитие вкуса пуэра. В идеале температура может варьироваться, но в пределах от 20 до 30°C. При температуре ниже 20 °C старение займет гораздо больше времени. Постоянная влажность (между 60 и 70%), темное помещение, чтобы защитить лепешки от света, и хорошая вентиляция — вот условия, которые необходимо принять во внимание. Нелишним будет и исключение всех субстанций, выделяющих аромат, который может быть впитан чайными листьями (кофе, специи и т.д.). Лучше всего разделить пуэр Шен и пуэр Шу, В Гонконге было разработано множество техник для более быстрого старения пуэров Шен. Одна из них,

«влажное хранение», заключается в создании теплой (30-35 °C) среды с очень высокой относительной влажностью (90%). Эти условия в значительной степени ускоряют старение листьев.

Местные особенности приготовления чая

В культурном отношении чай занимает важнейшую позицию в повседневной жизни китайцев, и, учитывая, что выращивание чая происходит на площади более одного миллиона гектаров, нет ничего удивительного в том, что способы приготовления чая так отличаются от региона к региону. Множество провинций запада Китая имеют свои характерные традиции. В Юньнани, например, дайцы, хани и ка-чины ферментируют чай в кусочках бамбука, а потом добавляют его в овощные блюда. Другие жуют его в качестве перекуса. Мусульмане Синьцзяна, на северо-западе страны, пьют чай из специальных сосудов-жонгов (*zhong*), заваривая его с орехами и сахаром.

Китай — единственная страна, в которой производят все шесть сортов чая. Основой употребления чая является местная культура, поэтому и предпочтения китайцев меняются в зависимости от регионов и обычаев. Например, неподалеку от Аньси, на юге страны, практически невозможно найти другой чай, кроме

Те Гуань Инь (*Tie Guan Yin*). Удивительно, но даже производители, которым удалось получить высококачественный урожай, проявляют слабый интерес к чему бы то ни было кроме главного напитка своего региона.

В большинстве своем китайцы употребляют зеленый чай, и пьют они его без церемоний из стаканов или бутылок для чая. Чаще всего они вымачивают листья в кипятке (даже если речь идет о самых лучших чаях!), а потом разбавляют настой, как только отпили четверть стакана. Хотя этот метод никак не способствует раскрытию ароматов, он все же широко распространен. Однако в Китае существует и другой способ пить чай, который, уделяя особое внимание самому напитку, позволяет получить лучшие результаты. Речь идет о технике приготовления в гайвани. Жонг (*zhong*) и гайвань (*gaiwan*) обозначают один и тот же сосуд, но слово «жонг» является термином кантонским, а «гайвань» — мандаринским.

БУТЫЛКА С ЧАЕМ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ В Китае основной предмет, служащий для заваривания чая, — это чайная бутылка. Ее используют в этой стране повсеместно. Она может быть стеклянной, пластиковой или из нержавеющей стали и имеет крышку, а иногда и фильтр, который удерживает листья на дне, что позволяет заваривать одни и те же листья несколько раз. Таким образом, где бы они ни находились — в поезде, магазине, офисе или автобусе, — в любое время дня китайцы могут пить чай так, как им нравится.

70

КИТАЙ

Гайвань — это китайский сосуд, который позволяет заваривать листья чая в небольшом количестве воды, чтобы сконцентрировать их вкус. Он состоит из блюдца, пиалы и крышки, верхняя часть которой используется для вкушения ароматов. Эта техника заваривания появилась в Китае во времена династии Мин (1368-1644 годы), и в наши дни она еще широко используется как в народе, так и среди знатоков чая. Она не только концентрирует ароматы, но и позволяет заваривать одни и те же листья несколько раз, так что при каждом заваривании можно открывать для себя их новые вкусовые оттенки.

Хотя гайвань можно использовать для практически любых типов чая, эта техника все же в большей степени способствует раскрытию ароматов более тонких чаев, таких как белые или зеленые. (Этот аксессуар также подходит для улунов и пуэров.) По традиции напиток пьют прямо из гайвани, используя крышку, чтобы удерживать листья. Но для лучшего контроля настоя лучше использовать ча хэ (*<cha hai*) — дополнительную кружку или пиалу, в которую можно перелить готовый напиток.

Вот основные этапы дегустации с помощью гайвани:

- Согреть *гайвань* горячей водой. Хотя этот этап и необязателен, он позволяет подготовить *гайвань* к завариванию, а также символизирует, как во всех чайных ритуалах, очищение аксессуаров.

- Положить примерно три грамма (I чайную ложку с горкой) чая в *гайвань*. Количество используемых чайных листьев может варьироваться в зависимости от типа чая и желаемой крепкости. Обычно чем больше листьев, тем меньше длится заваривание (/).

- Залить листья водой нужной температуры (2). Необходимо убедиться, что все листья накрыты водой, слегка помешивая их крышкой (3).

- Дать настояться необходимое время. Учитывая большое количество листьев по отношению к объему воды, первое заваривание короткое (15-45 секунд). Если

72
2

вы хотите лучше контролировать заваривание, можете отлить в пиалу небольшое количество напитка и попробовать его.

- Когда настой готов, перелить напиток в чашку или запасную кружку, удерживая листья крышкой. Слегка наклонить крышку, чтобы листья не попали в чашку, и перелить оставшуюся часть напитка, прекращая таким образом заваривание, так как это может сказаться на следующих завариваниях. Использовать блюдце для большего удобства (4).

- Вдохнуть ароматы, которые источают заваренные листья и внутренняя часть крышки. Некоторые из самых утонченных ароматов, которые исходят от свежезаваренных листьев, очень быстро улетучиваются и ощутимы только при испарении.

- Выпить с удовольствием...

При последующих завариваниях повторить все этапы, каждый раз увеличивая время заваривания. Существует множество методов заваривания в *гайвани*; может быть подряд несколько коротких завариваний, тогда как другие заканчиваются после двух добавлений воды.

Если получить воду подходящей для зеленых и белых чаев температуры трудно, можно использовать небольшое количество холодной воды (примерно четверть *гайвани*), добавляя в нее едва закипающую воду.

Встреча с господином
чаеводом

Господин Хэ работает в Отделе сельскохозяйственных исследований, где он занимается созданием новых чаев. Он также является производителем чая с 1991 года.

Каким был ваш путь в мире чая?

Моя семья производит чай вот уже несколько поколений, не помню точно с какого времени... Но мы производим его для личного потребления. Когда его было слишком много, мы его дарили. Чай для меня — это семейное наследие. С 1987 по 1991 год я изучал чай в сельскохозяйственном университете Чжэцзяна и с тех пор непрерывно работаю в этой сфере. Вначале я работал в Сельскохозяйственном отделе, который в основном занимался обучением фермеров выращиванию чая и техникам обработки чайных листьев. Сейчас я работаю в Отделе сельскохозяйственных исследований и занимаюсь созданием новых чаев. В то же время у меня есть свой чайный сад, где я произвожу собственный чай с 1991 года.

Каков размер вашего чайного сада? Примерно 2 му (1 му = 1/15 гектара, 1 гектар = 10000 квадратных метров). Я также арендую чайный сад площадью 580 му.

Сколько вы производите ежегодно?

У вас есть рабочие?

Я произвожу примерно 1500 килограммов чая высокого качества каждый год. На плантациях и на фабрике со мной работают около двадцати рабочих. Кроме того, в сезон сбора урожая я нанимаю около 300 сборщиц.

У вас есть магазин, где вы продаете свой чай?

Я одновременно и производитель, и продавец. У меня есть два собственных чайных магазина и еще в восьми магазинах продают мой чай в числе прочих.

Кому вы продаете ваш чай?

На местном или на международном рынке?

Я произвожу чай в основном для местного рынка.

Какой тип чая вы производите?

Когда я начинал, покупательская способность в Китае была слабой, поэтому я производил низкосортный чай и использовал машины для сбора урожая. Тогда я производил чай в больших количествах. Теперь, поскольку покупательская способность повысилась, я произвожу первосортный чай, листья которого собираются вручную. Сегодня я произвожу чай в меньших количествах, чем вначале. И несмотря на то что себестоимость производства сильно увеличилась за счет повышения зарплат, я хочу продолжать производить чай хорошего качества.

Заметили ли вы какие-то изменения в промышленности и среди ваших клиентов по сравнению с тем, что было раньше?

Пока китайцы больше ценят внешний вид чая, что ограничивает развитие индустрии. Я стараюсь воспитать потребителей, чтобы они ценили скорее вкус и пищевую ценность чая, а не только его внешний вид.

75

КИТАЙ

У КАЖДОГО ЧАЯ СВОЯ ИСТОРИЯ

Тайпин Хоу Куй (*Tai Ping Hou Kui*): зеленый чай провинции Аньхой

Давным-давно в прекрасных горах Хуан-шань жили пара обезьян и их детеныш. Однажды смелый малыш отправился исследовать окрестности, но, заблудившись в густом тумане, не смог найти дорогу обратно. Обеспокоенный отец отправился на его поиски. Увы! После многих дней безрезультатных поисков старый самец упал без сил в яму неподалеку от уезда Тайпин.

Один старик, который часто собирал дикий чай в окрестностях, нашел труп обезьяны. Опечаленный такой мрачной находкой, старик с честью похоронил самца у подножия горы и посадил в память о нем несколько чайных и других цветущих деревьев. Когда старик уже собирался уходить, он вдруг услышал голос, который произнес: «Господину отблагодарю вас за то, что вы сделали». Старик обернулся, но никого не увидел.

Следующей весной он вернулся на гору за чайными листьями деревьев, которые он посадил, и, к своему великому удивлению, увидел, что этими деревьями оброс весь холм. Он снова услышал тот же голос: «Я дарю вам эти деревья, чтобы вы могли хорошо зарабатывать на жизнь, выращивая их». Сначала он испугался, но потом вспомнил обезьяну, которую похоронил на этом самом месте, и понял, что это ее душа обращается к нему. Чтобы увековечить этот неожиданный подарок, старик дал холму имя Хоу Ганг (*Hou Gang*) («Холм Обезьяны»), а чаю — Хоу Ча (*Hou Cha*). А поскольку чай оказался отменным, его стали называть Хоу Куй (*Куй* означает «первый» или «лучший»).

С более научной, исторической точки зрения отметим, что чай Тайпин Хоу Куй

выращивается в регионе Тайпин со времен династии Мин. Во времена династии Цин его собирали исключительно для императоров^ в 2004 году Тайпин Хоу Куй завоевал звание «King of Tea» («Король Чая») во время Китайской Чайной Выставки (*China Tea Exhibition*). Сад, в котором выращивают чай Тайпин Хоу Куй.

Китайские чаи

Бай Хао Инь Чжэнь

(*Bai Hao Yin Zhen*) — белый чай Перевод: Серебряные иглы. Слова *бай хао* (*bai hao*), «белый пух», указывают на высшее качество Инь Чжэнь (*Yin Zhen*)

Другое название: Инь Чжэнь (*Yin Zhen*), Серебряные иглы

Регион производства: провинция Фуцзянь (Фудин, Чжэнхэ, Цзяньян)

Период сбора: с конца марта по начало апреля

Культивар: Да Бай (*Da Bai*) или Да Хао (*Da Hao*)

В таком виде, как мы знаем его сегодня, производство этого белого чая восходит к началу правления императора Цзяцина династии Цин (1796 год). Этот чай производился исключительно в качестве дани императору. В ту эпоху в регионе Фудин собирали почки диких чайных деревьев. Начиная с 1885 года их заменили почками чайного куста Да Бай. Этот изысканнейший чай начинается с кропотливого сбора, который включает только почки.

Дегустационная оценка: влажные почки источают запах свежескошенного сена и покрытого росой цветочного поля. Напиток, обладающий одновременно сладковатым и растительным вкусами, отдает тонкими нотками цветка клевера и молодых колосьев пшеницы. Мягкий и легкий, он оставляет во рту нежные ароматы, напоминающие абрикос и мякоть артишока. Его последняя долгая нота, сладкая как мед и утоляющая жажду, оставляет умиротворяющее послевкусие.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: *гайвань* или чайник небольшого объема.

Цзюньшань Иньчжэнь

(*Jun Shan Yin Zhen*) — желтый чай Перевод/другое название: Серебряные иглы горы императора

Регион производства: провинция Хунань Культивар: Цзюньшань Кун Ти Жонг (*Jun Shan Qun Ti Zhong*)

Период сбора: апрель

Это редкий сорт. Производится в очень малых количествах и выращивается на крошечном острове, расположенном на озере Дунтинху. Хотя его обработка напоминает обработку зеленого чая, она отличается слабым окислением с помощью пропаривания. Этот процесс вызывает легкое пожелтение листа.

Дегустационная оценка: красивые, покрытые пушком листья окружают собой тонкую почку и имеют форму зеленых игл. Влажные листья имеют насыщенный, но утонченный аромат банана, жареного арахиса, зеленых овощей и папайи. За этой растительной и фруктовой смесью ощущаются отчетливые нотки ванили и белого перца. Жидкость цвета соломы чуть мутновата из-за частичек пушка на почках и листьях чая. Округлый во рту, напиток удивительной плотности обволакивает язык. Его сладковатый вкус уравновешивается кисловатой ноткой. Выраженный пикантный аромат артишока обогащен нотками сырой древесины и арахиса. Его последняя долгая нота очень нежная и имеет растительный и ванильный характер.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: *гайвань* или небольшой чайник.

(*Long Jing Shi Feng*) — зеленый чай Перевод/другое название: Колодец Дракона/ Лун Шин (*Lung Ching*)

Регион производства: провинция Чжэцзян (Ши Фэн, Мэйцзяу)

Период сбора: конец марта, начало апреля Культи вар: Лунцзин 43

Этот чай, самый высококачественный в Китае, выращивают в Ханчжоу, столице провинции Чжэцзян, которая знаменита своим красивейшим «Западным озером» (Сиху). В настоящее время наименование Лунцзин из-за его большой популярности чрезмерно эксплуатируют. Так, очень важно не путать Сиху Лунцзин (X/ *Hu Long Jing*) с Чжэцзян Лунцзин (*Zhejiang Long Jing*). Сиху Лунцзин выращивают в зоне происхождения, и все этапы обработки, от сбора до финального просеивания, осуществляются только вручную. Чжэцзян Лунцзин собирают во всей провинции и в большинстве случаев вручную, а обрабатывают с помощью машин. Учитывая, что это самый копируемый чай в Китае, следует иметь в виду, что большая часть Лунцзинов на рынке производится за пределами территории происхождения, часто даже в других провинциях. Как правило, это довольно заурядные подделки.

Сиху Лунцзин произрастает на двух противоположных склонах горы, знаменитой Ши Фэн («Вершина Льва»), рядом с деревней Лунцзин и соседней Мэйцзяу. Весенний урожай делится на две категории. Урожай высшего качества — это императорский сбор мин *цянь* (*ming qian*), который осуществляется перед праздником Цинмин в 20-х числах марта. Две недели спустя приступают к сбору юй *цянь* (*yu qian*), также отличающемуся высоким качеством.

Согласно легенде примерно в 250 году даосский монах заметил дракона, спрятавшегося в колодце недалеко от Ханчжоу. В тот период в регионе свирепствовала сильная засуха, и крестьяне днем и ночью молились о дожде. Монах рассказал о своем открытии жителям деревни, и они воззвали к дракону, чтобы тот пришел к ним на помощь. Как только крестьяне стали молиться, облака заволокли небо, и начался сильный ливень. В память об этом событии чай и располагавшийся неподалеку древний храм окрестили «Колодцем Дракона».

Дегустационная оценка: нежные зеленые листья, собираемые на склоне Ши Фэн, имеют классическую удлиненную плоскую форму. Легкие ароматы водорослей и сырых морских гребешков исходят от влажных листьев. От нефритово-зеленого настоя поднимается легкий растительный аромат. Он имеет ярко выраженный свежий и несколько сладковатый вкус. Растительные ноты вначале далее раскрываются во всей полноте, их продолжают нотки стручковой фасоли, вареного фенхеля и рукколы — все это на фоне нежной маслянистости. Его слегка вяжущий вкус долго остается во рту, удивляя одновременно мягкостью и крепостью.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: *гайвань* или небольшой чайник.

КИТАЙ

Хуаишаиь Маофэн

(*Huang Shan Mao Feng*) — зеленый чай Перевод/другое название: Пушистые почки с Желтой горы

Регион производства: массив Желтой горы в провинции Аньхой Период сбора: апрель
Культивар: Хуаншань Да Йе Жонг (*Huang Shan Da Ye Zhong*)

Говорят, что в давние времена счастье безумно влюбленных друг в друга мужчины и женщины было разрушено одним богатым вельможей, сделавшим женщину своей сожительницей. Обезумев от боли разлуки, она сбежала к любимому, но оказалось, что богач велел убить его. Когда она нашла тело своего любовника, то стала рыдать до тех пор,

пока слезы ее не превратились в бурный поток, а тело, окаменев от страданий, — в чайное дерево. Даже сегодня приведенная легенда подтверждается высокой влажностью и облачностью в этом регионе.

Дегустационная оценка: красивые нежно-зеленые листья чая Маофэн радуют глаз. Цельные продолговатые листья дополнены тонкой почкой и слегка извиваются, словно в утонченном танце. При заваривании они выделяют тонкие ароматы щавеля и сырых овощей. Шелковистый напиток восхищает тончайшими ароматами зеленых бобов и сердцевинки артишока. Легкая последняя нота оставляет во рту мягкое растительное послевкусие.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: *гайвань* или небольшой чайник.

Аньцзи Бай Ча

(*Anji Bai Cha*) — зеленый чай Перевод/другое название: Белый чай региона Аньцзи

Регион производства: провинция Чжэцзян Культивар: Бай Ёе (*Bai Ye*)

Период сбора: конец марта, начало апреля

Несмотря на его название, речь идет именно о зеленом чае. Название чая связано с его культиваром, который имеет крайне бледные, почти белые листья. Он мало известен на Западе, но в Китае его хорошо знают. Однако он появился всего лишь около пятнадцати лет назад. Изначально этот культивар был создан в регионе Аньцзи. Несколько лет назад он стал так популярен, что многие производители, желая воспользоваться этой волной, стали его использовать. В настоящее время в разных регионах появляются чаи типа Аньцзи Бай Ча.

Дегустационная оценка: нитевидные листья этой «жемчужины изысканности» светло-зеленые и ровные. При раскрытии в настое они кажутся такими нежными и совершенными, что можно подумать: их только что сорвали с чайного куста. От них исходит запах пышно разросшейся зелени, смешивающий ароматы нежной травы и спаржи с легкими нотками белых цветов. Бледный по цвету напиток, нежный и мягкий, буквально скользит во рту. Его сладко-кислая первая нота наполнена ароматами физалиса и свежих бобов. Одновременно нежный и яркий вкус оставляет в целом удивительное ощущение равновесия. Последняя долгая и свежая нота имеет цветочный характер и приводит дегустатора в полный восторг.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: *гайвань* или небольшой чайник.

Юй Мин

(*Huiming*) — зеленый чай Перевод/другое название: этот чай назван в честь монаха

Регион производства: провинция Чжэцзян Культивар: Юй Мин (*Huiming*)

Период сбора: апрель-май, сентябрь- октябрь

Деревня Цзиньнин (*Jingning*) расположена на склоне горы Шиму (*Chimu*). Согласно легенде чай в этом регионе начали производить более 100 лет назад. В ту эпоху монах Юймин построил на горе Нанкан (*Nanqan*) храм, вокруг которого он высадил чайные деревья. И в наше время рядом с этим храмом можно увидеть древнюю чайную плантацию.

Дегустационная оценка: темно-зеленые скрученные листья покрыты пушком. Настой источает аромат свежей зелени, морского берега и цветов османтуса. Нежно-зеленый прозрачный напиток отличают тонкие цветочные нотки и аромат свежесобранных листьев. Мягкая первая нота выявляет сладковатые ароматы свежих бобов сои и дынной корки. Мягкий и ровный, напиток оставляет очень приятные ощущения глубоко в гортани. Долгая и сладкая последняя нота расцветает легким ароматом цветка крокуса.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: *гайвань* или маленький чайник.

Дун Шань

(*Dong Shan*) — зеленый чай Перевод/другое название: Гора Востока Регион производства: провинция Цзянсу Культивар: Кун Ти Сяо Йе Жонг (*Qun Ti Xiao Ye Zhong*)

Период сбора: апрель, май

Этот чай носит название деревни и горы, откуда произошел знаменитый Би Ло Чунь (*B/ Luo Chun*). Его история началась примерно десять лет назад. Производят его из тех же чайных кустов, что и Би Ло Чунь. Листья собираются вручную, но вся обработка осуществляется при помощи машин. Сразу после короткого сезона Би Ло Чунь начинается производство Дун Шаня. Таким образом, большой ароматический потенциал этих исключительных садов предлагается и в более скромной упаковке, что позволяет наслаждаться им ежедневно.

Дегустационная оценка: темно-зеленые листья чая Дун Шань дают настой с выраженным акцентом спелого персика, семян подсолнуха и свежих морских гребешков. Плотнотелый, насыщенный и шелковистый напиток. Его интенсивный вкус напоминает водоросли и грецкий орех. Финальная нота имеет вяжущий оттенок.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник.

81

КИТАЙ КИТАЙ

Аньси Те Гуань Инь

(*AnxiTie GuanYin*) — улун Перевод/другое название: Железная Богиня милосердия Аньси Регион производства: Фуцзянь Культивар: Те Гуань Инь (*Tie Guan Yin*)

Период сбора: конец апреля, начало мая

Согласно легенде один производитель чая, господин Вэй, возвращаясь со своей плантации, часто проходил перед храмом Гуань Инь, богини милосердия. Всякий раз он с грустью замечал жалкое состояние храма и железной статуи Гуань Инь. Так как у него не было денег на их восстановление, он решил разжечь ладан, подмести залы и почистить статую. Однажды ночью богиня Гуань Инь явилась ему во сне и сказала: «В пещере за храмом есть сокровище, которого хватит на многие поколения... Не забудь щедро поделиться им с соседями». На следующий день господин Вэй долго искал сокровище в пещере, но нашел лишь небольшой росток чая. Он выкопал его, посадил в своем саду и так хорошо ухаживал за ним, что через два года росток превратился в крепкий куст с красивыми чайными листьями. Заварив их в *гайвани*, он заметил его необычайный аромат и чистый вкус, который долго оставался во рту даже после нескольких завариваний. Обрадовавшись такому результату, он стал еще лучше заботиться о кусте, и через несколько лет деревце породило более 200 кустов. Господин Вэй разбогател и смог восстановить храм и статую богини милосердия. Он также щедро поделился

кустами со своими соседями. Так все стали жить в достатке и наслаждаться отменным чаем Те Гуань Инь.

По другой версии, господин Вэй дал чаю название, вдохновившись как благодетельной богиней, так и железным горшком, в который он посадил молодой росток. Хотя сегодня этот чай очень знаменит и производится во многих регионах Китая, лучший Те Гуань Инь все же делают в Аньси.

Дегустационная оценка: лежа в ладони, свернутые листья Те Гуань Инь формируют нежный зеленый гризайль. Настой окружает дегустатора пьянящим весенним букетом с ароматом ландыша, гиацинта и цветков клевера. Во рту нежные растительные нотки сердцевинки артишока и свежих грибов предшествуют сладкому цветочному изобилию.

Бархатистый, очень глубокий напиток обогащен сочным ароматом мякоти кабачка и ванили. Послевкусие соединяет растительные и цветочные ноты в освежающий союз.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча* (*gong fu cha*) (см. стр. 142), *гайвань* или чайник.

82

Ми Лаиь Сян

(*Mi Lan Xiang*) — улун Перевод/другое название: Аромат сладкой орхидеи/Фэн Гуань Дан Конг (*Feng Huang Dan Cong*)

Регион производства: провинция Гуандун Культивар: Ми Лань Сян (*Mi Lan Xiang*)
Период сбора: конец апреля, начало мая, сентябрь, октябрь

В районе гор Фэн Хуан (Горы Феникса) история чая насчитывает более тысячи лет. Действительно, чай этого региона упоминаются в *Ча Цзинь*, классической книге о чае, написанной Лу Ю в 780 году. С тех пор там существует понятие, не имеющее эквивалента в других местах, — *дан конг* (*dan cong*), «неповторимое чайное дерево». Термин *дан конг* обозначает чай, производимые из листьев одного избранного чайного куста. Урожай одного растения дает в среднем 1,5 килограмма чая. Чем старше чайный куст, тем ценнее урожай. Говорят, что самому древнему из них более 800 лет. Еще один важный обычай в регионе — это использование диких чайных деревьев. По традиции это был единственный применяемый метод. Несмотря на то что в наше время многие производители практикуют классические плантации в виде кустарников, в некоторых садах все еще растут дикие деревья, которые не подрезают. Разумеется, две эти особенности свойственны только производству чаев самого высокого качества. После обработки чаям присваивают названия в соответствии с их запахом: например, Ми Лань Сян (*Mi Lan Xiang*) — «аромат сладкой орхидеи» и Гуань Чжи Сян (*Huang Zhi Xiang*) — «аромат

флердоранжа». Чтобы полностью отразить и зафиксировать эти богатые ароматы, чай обычно подвергают двум прокаливаниям, настолько же щадящим, насколько высоко качество чая. Эти чаи, которые раньше отдавали императору в качестве дани, и в наши дни очень редки.

Дегустационная оценка: длинные темные листья дарят легкие ароматы жженого сахара и дынного варенья. От настоя исходит неожиданная вереница ароматов личи, грейпфрута, цедры цитрусов и бриоши. К этому пьянящему ароматическому потоку присоединяются более тяжелые нотки поджаренного хлеба и сморчков. Напиток цвета персика обладает таким же ароматическим изобилием, что и листья. Первая нота удивляет неожиданными крепостью и плотной текстурой. Ароматы экзотических фруктов, мускатного ореха и дыни невероятно долго остаются во рту. Сладковатая финальная нота завершается мятным оттенком, что очень освежает.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча* (*gong fu cha*), *гайвань* или чайник.

83

КИТАЙ

Юньнань Хун Гонг Фу

(*Yunnan Hong Gong Fu*) — черный чай Перевод/другое название: Великий красный чай Юньнани

Регион производства: провинция Юньнань Культивар: Юньнань Да Йе (*Yunnan Da Ye*)
Период сбора: апрель

На самом деле черный чай производят в провинции Юньнань не так давно: с начала XX века. Как бы то ни было, здесь можно найти черные чаи из числа лучших в мире.

Наименование Гонг Фу (*Gong Fu*) предназначено только для самых высококачественных чаев Юньнани. Исключительные чаи, которые могут на него претендовать, отличаются очень большим количеством почек. Юньнань Хун Гонг Фу происходит с высокогорных плантаций региона Симао (*Sima*o). Его листья старательно собирают в начале весны. Их подвергают легкому окислению, а потом сушат вручную с помощью прессования в большом стальном горячем баке.

Дегустационная оценка: сухие чайные листья включают множество прекрасных золотистых почек. Эти нежные завитки источают приятные ароматы светлого табака, карамели и жженой земли. Красно-оранжевый напиток имеет запах цитрусового варенья. Во рту он округлый и слегка сладковатый. Ароматы табака, экзотического дерева и спелого абрикоса заполняют весь рот. Последняя долгая нота насыщенная и погружает вас в удивительное состояние комфорта.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: керамический чайник или *гайвань*.

Пуэр Шу 1999 — состаренный чай Перевод/другое название: Пуэр — город в Юньнани. Слово *Шу* означает «приготовленный, вареный», а 1999 — год производства.

Регион производства: Юньнань (Сишуанбаньна)

Культивар: Юньнань Да Йе (*Yunnan Da Ye*) Период сбора: апрель

Этот чай, результат ускоренной ферментации, начали старить после изготовления в 1999 году. В противоположность тому, как это происходит с пуэром Шен, такое старение не ведет к значительному улучшению вкуса, но придает мягкость и округлость жесткому характеру молодого Шу. Речь идет о лепешке (*бин ча*), которая была произведена *Yunnan Tea Company* (Юньнаньской чайной компанией) и отдана на хранение в Гонконг. Необычность этого пуэра Шу заключается в том, что его изготовили из листьев, собранных с очень старых деревьев. Широкие листья спрессованы вручную и легко отделяются от лепешки.

Дегустационная оценка: расправляясь во время заваривания, темные листья высвобождают насыщенный букет ароматов торфа, корнеплодов и сладкого батата. Основная нота носит мощный животный характер и напоминает мокрую шерсть. Напиток очень темный, красно-коричневый. Во рту мягкий и маслянистый, он насыщен ароматами спелого инжира, ели и смолы. Не слишком выраженные нотки кленовой древесины, бриоши и черного шоколада смягчают нёбо. Легкое присутствие оттенков жженого сахара и кремня смягчают финальную ноту вкуса.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча* (*gong fu cha*) или чайник.

84

Пуэр Шеи 1974 Мэнхай 74342 —
состаренный чай

Перевод/другое название: Пуэр — город в Юньнани. Слово Шеи означает «сырой», а 1974 — год производства. «Мэнхай» — название главной фабрики пуэра. Число 74 означает год начала реализации. Число 34 указывает на то, что в смесь входят листья 3-й и 4-й степени. Цифра 2 указывает на фабрику «Мэнхай».

Регион производства: провинция Юньнань (Сишуанбаньна)

Культивар: Юньнань Да Йе (*Yunnan Da Ye*) Период сбора: апрель

Этот пуэр почтенного возраста можно по праву назвать винтажным, потому что на сегодняшний день он стареет уже более 40 лет. Важно отметить, что этот чай не был спрессован в лепешки, как того требует традиция изготовления пуэров типа Шен. Тем не

менее речь все же идет о чае «длительного хранения», состаренном в погребе Гонконга. Старение непрессованных листьев приводит к более быстрой постферментации, чем старение в лепешках. Таким образом, чай достигает зрелости быстрее, но срок его возможного хранения несколько сокращается. Пуэры Шен, состаренные без спрессовывания, появились в 1970-х годах. Они были первые в своем роде, их произвела фабрика «Мэнхай».

Дегустационная оценка: листья средней величины от темно- до светло-коричневого цвета источают запах растрескавшейся земли, высушенной солнцем. Напиток глубокий, очень плотный, обладает невероятной утонченностью. Во рту — сложный, с землистыми ароматами сырых свеклы и картофеля. К ним примешиваются более сладкие нотки черного шоколада, соленой карамели и физалиса. Последняя долгая нота окунает нас в утонченную минеральную сладость. Речь идет о благородном чае, чья примитивная красота была отточена со временем.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча* (*gong fu cha*), *гайвань* или чайник.

Япония

УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧАЯ В ЯПОНИИ — ИСТИННОЕ ИСКУССТВО, ИСКУССТВО ЖИЗНИ. ОНО РАЗВИВАЛОСЬ В СООТВЕТСТВИИ С ДУХОВНЫМ ИДЕАЛОМ, ИЗВЕСТНЫМ ПОД НАЗВАНИЕМ *ТЯДО* («ПУТЬ ЧАЯ»). С МОМЕНТА ЕГО ПОПАДАНИЯ НА АРХИПЕЛАГ ЧАЮ БЫЛА ПРИСВОЕНА ОСОБАЯ ЦЕННОСТЬ, И ОН БЫСТРО СТАЛ ПРЕДМЕТОМ РИТУАЛА. В НАШЕ ВРЕМЯ, КАК БЛАГОДАРЯ СВОИМ МЕТОДАМ ВЫРАЩИВАНИЯ, ТАК И РАЗРАБОТКЕ ЦЕРЕМОНИАЛА ВОКРУГ ЧАЯ, ЯПОНЦЫ СУМЕЛИ СОЗДАТЬ ЕДИНСТВЕННЫЙ В СВОЕМ РОДЕ ПРОДУКТ, ДОСТОЙНЫЙ ВЗЫСКАТЕЛЬНОЙ И УТОНЧЕННОЙ КУЛЬТУРЫ. ОДНА ЯПОНСКАЯ ЛЕГЕНДА ОБ ОТКРЫТИИ ЧАЯ ПОВЕСТВУЕТ О БОД- ХИДХАРМЕ, ИНДИЙСКОМ ПРИНЦЕ VI ВЕКА, ОСНОВАВШЕМ ЧАНЬ-БУДДИЗМ, КОТОРЫЙ В XII ВЕКЕ ПОЛУЧИЛ НАЗВАНИЕ ДЗЭН-БУДДИЗМ. СОГЛАСНО ЭТОЙ ЛЕГЕНДЕ БОДХИДХАРМА ДАЛ НЕВОЗМОЖНЫЙ ОБЕТ НИКОГДА НЕ СПАТЬ, ЧТОБЫ ИМЕТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ МЕДИТИРОВАТЬ НЕПРЕРЫВНО. НЕСМОТРЯ НА ЭТО, ОДНАЖДЫ, УСТАВ ОТ ПОСТОЯННОГО БОДРСТВОВАНИЯ, ОН ЗАСНУЛ. ПРОСНУВШИСЬ В БЕШЕНСТВЕ ОТ ТОГО, ЧТО ПРЕРВАЛ МЕДИТАЦИЮ, ОН ВЫРВАЛ СВОИ ВЕКИ И ЗАКОПАЛ ИХ. НЕСКОЛЬКО ЛЕТ СПУСТЯ ОН ВЕРНУЛСЯ НА ТО ЖЕ МЕСТО И УВИДЕЛ, ЧТО ТАМ ВЫРОСЛИ ПРЕКРАСНЫЕ КУСТЫ С ПРОДОЛГОВАТЫМИ ЛИСТЬЯМИ. ЕГО ВЕКИ ПОРОДИЛИ ДВА ЧАЙНЫХ ДЕРЕВА.

ЯПОНИЯ

Краткий исторический обзор

Чай появился в Японии в VIII веке благодаря японским монахам, которые приехали в Китай для изучения буддизма. В ту эпоху чай был популярен в Китае, и китайские монахи уже использовали его в качестве стимулятора, чтобы не засыпать в долгие часы медитаций. В истории зафиксировано имя монаха Сай- шо, как первого японца, который ввел этот обычай. Таким образом, можно считать, что именно он положил начало интересу к чаю в Японии. Тем не менее из-за натянутых отношений между Китаем и Японией о японской чайной культуре можно говорить начиная только с XII века.

В 1191 году монах Эйсай (I NI- 1215 годы), основатель школы Риндзай дзэн- буддизма, в свою очередь, тоже привез из своего паломничества в Китай несколько семян чайного куста, которые были посажены в провинции Хидзэн на севере острова Кюсю, а также в окрестностях монастырей Хака- та (Фукуока). Именно Эйсай распространил идею о том,

что чай пьют из-за его полезных свойств. Ему же мы обязаны и появлением первой японской книги о чае, опубликованной в 1211 году. Этот монах привез из Китая не только семена чая, но и способ его приготовления, который тогда, в период правления династии Сун, применялся. В ту пору чай перед употреблением размалывали в очень тонкий порошок (маття). Важность, которую придавали ритуалу и дисциплине, а также суровый аспект философии Риндзай, несомненно, сыграли первостепенную роль в крайне систематизированной эволюции чайной церемонии.

Некоторые чайные деревья затем были посажены на самом главном острове — Хонсю, рядом с Киото, бывшей японской столицей. В первое время чай выращивали для монахов, чтобы стимулировать их во время сеансов медитации, а затем его стали употреблять ученые и государственные деятели. В XIII веке, в то время как знать пила чай во время праздничных церемоний, самураи также включили его в свой образ жизни. Тогда 88 же стали появляться первые соревнования

дегустаторов чая, схожие с теми, что проходили в Китае в ту же эпоху. Все больше любителей встречались днем и ночью, чтобы испытать свое мастерство в различении вкуса китайских чаев.

Начинают появляться и великие японские чайные мастера. В XVI веке один из их главных представителей Сэн-но Рикю систематизирует чайную церемонию (*тя но ю*), устанавливая тесную связь между буддистскими ценностями и различными японскими чайными школами того периода.

С 1641 по 1853 год Япония была отрезана от остального мира. Это была *сакоку*, политика самоизоляции, которая запрещала кому бы то ни было покидать архипелаг и не позволяла практически никаких отношений с границей. В течение 200 лет только китайцы снабжали чаем всю планету. Однако в изоляции Японии были не только негативные стороны, ведь помимо развития неповторимого характера японской культуры она также способствовала появлению новых техник обработки чая. Так, в 1738 году Соэн Нагатани разработал метод тепловой обработки чая паром. Благодаря этому методу, который способствовал выделению из чайных листьев аромата свежести, он создал зеленый чай, совсем не похожий на китайский и быстро заслуживший популярность.

В 1859 году Япония положила конец политике самоизоляции и открылась для международной торговли. Она стала экспортировать свой чай главным образом в Соединенные Штаты Америки, что стало для нее очень важным источником дохода. В конце XIX века архипелаг начал индустриализацию методов производства чая, используя, в частности, согревающие вращающиеся цилиндры — изобретение Кензо Такахаси. В этот же период на японской земле начинается производство черного чая.

В первые годы после Первой мировой войны экспорт японского чая достиг рекордных показателей. Страна экспортировала 19961 тонну зеленого чая и 10 141 тонну

черного. Но этот бурный рост спроса продлился недолго, и экспорт японского черного чая сократился очень быстро. Поскольку американцы все больше отдавали предпочтение «английскому вкусу», японским производителям стало трудно конкурировать с такими новыми крупными производителями, как Шри-Ланка, Индия и Кения, которые производили чай с меньшими затратами. При такой конкуренции рынок японского чая обратился внутрь страны.

В 1920-е годы многие исследования японских ученых доказали, что чай содержит витамины и катехины. Для развития чайной промышленности государство обнародовало

результаты этих исследований, побуждая японцев включить чай в свой ежедневный рацион. После Второй мировой войны ассоциации и объединения производителей

продолжали распространение информации о пользе чая, в результате чего появились всевозможные производные продукты на его основе.

Чтобы облегчить сбыт, чай стали продавать в пакетиках и уделять большое внимание упаковке и искусству подачи.

С тех пор с механизацией сбора и новыми техниками размножения Японии удалось значительно увеличить производство, тем не менее ограничивая его почти исключительно зеленым чаем.

89

Японские чайные мастера

История чая в Японии была отмечена разными мастерами чая, которые, находясь в постоянном эстетическом и духовном поиске, дали новое направление этой культуре. Три мастера чая, о которых сейчас пойдет речь, известны тем, что создали искусство приготовления японского порошкового чая и установили правила церемонии *тя но ю*.

МУРАТА СЮКО

Авторство пути чая, или *тядо* (см. стр. 107), и церемонии в том виде, в каком мы знаем ее сегодня, принадлежит дзэн-монаху Мурате Суко (1422-1502 годы). Этот ученик знаменитого эксцентричного монаха Иккю узнал от своего учителя, что Будда может присутствовать не только в самом акте испития чая, но и в простых жестах при его приготовлении. Суко был первым, кто сам подал чай своим гостям и упростил правила дегустации. Являясь мастером чая, уполномоченным сегуном Асикага Ёсимаса, он учредил изысканность, точность, духовные ценности и скромность в приготовлении чая. Он положил конец утонченным гостиным и роскошным залам для приемов. Он также задумал первый салон, предназначенный для чайной церемонии, — это была хижина из необработанных материалов, расположенная в глубине сада.

ТАКЭНО ДЗЁО

Посвященный в путь чая учениками Суко, Такэ-но Дзёо (1502-1555 годы) стал практиковать чайную церемонию в соответствии с принципами мастера Суко, а затем обогатил ее идеалом простоты дзэн. Его чайная комната, украшенная такими скромными предметами, как пиалы для повседневного использования, произведенные в Японии или Корее, скорее приближалась к личной концепции практики

чайного пути. Он удалил полки, присутствовавшие у Суко, на которых выставлялись китайские коллекционные предметы, и заменил их каллиграфией и цветами. Его церемония, «простая и естественная», была отражением честности, благоразумия и большого эмоционального самообладания, свойственных философии *ваби*.

СЭН-НО РИКЮ

Ученик Такэно Дзёо с 19 лет, Сэн-но Рикю (1521-1591 годы) сделал тенденции своего учителя более радикальными. Предложенная им церемония стала смесью художественного перформанса и духовной практики. Объединив стили своих предшественников, он изложил правила *тядо*, пути чая, и формализовал церемонию *тя но ю*, которая, таким образом, достигла высокого уровня совершенства. Бедность, смирение, скромность и несовершенство стали фундаментальными критериями *тядо*. Сэн-но Рикю ограничил количество используемых в церемонии предметов и потребовал для строительства чайной хижины самые простые материалы, такие как солома, земля и дерево с корой. Он также изобрел *нидзи-ри гутти* — маленький проем, через который гости должны были проходить, наклонившись, чтобы попасть в чайный зал.

Рикю, создавший семь правил церемонии *тя но ю* (см. стр. 108), вошел в историю еще и потому, что был приговорен могущественным императором Хидэёси к ритуальному самоубийству (*сэппуку*) за предательство. Истинные причины этого приговора остаются

неизвестны. Согласно легенде во время последней церемонии в компании своих приверженцев он разбил свою пиалу со словами «уста несчастья коснулись ее, никто больше не должен пить из нее». Затем он совершил сэппуку в тишине, чести и достоинстве.

90

x % -
1 * r . ;
v

Я:

' * ' U2'ЛУ-

» •• и -. ■• ■

« ■*#• ∴ '«•■ ■ - */ •

А *Тжъ

<v •* •* ■. ■

г; ∴ к£?

ЯПОНИЯ

Чайная индустрия Японии

За время своей истории индустрия чая в Японии познала несколько периодов роста. Изначально созданная для того, чтобы соответствовать вкусам международного рынка, данная отрасль промышленности экспортировала значительную часть своей продукции. По этой причине производство черного чая поддерживалось до 1970 года. В настоящее время почти вся продукция предназначена для национального потребления и лишь 1% экспортируется. Япония является седьмым по величине мировым производителем чая, специализируясь на зеленом чае, большая часть которого (70%) — сэнтя.

В то время как новые поколения обращают свое внимание скорее на кофе, хотя чайный обычай остается прочно внедренным в японские традиции, можно наблюдать изменения во вкусах потребителей. Каждый год Япония импортирует тысячи тонн высококачественного Дарджилинга и улуна с высокогорья Тайваня. Однако чайная промышленность в Японии процветает благодаря в том числе и созданию множества производных продуктов на базе чая: зубной пасты, фармацевтических препаратов, макаронных изделий, холодного чая, экстрактов полифенолов в капсулах и т.д.

В Японии нечасто можно встретить мелких производителей, которые сами осуществляют все этапы производства, от сбора до конечной обработки листьев. Очень высокая стоимость оборудования вынуждает производителей или предприятия специализироваться на одном конкретном этапе, и это делит на части цепь традиционного производства. Итак, чайная промышленность в Японии включает несколько секторов, которые можно схематизировать следующим образом:

КОРОТКО О ТОРГОВЛЕ ЧАЕМ В ЯПОНИИ

Культивируемая площадь: 48200 гектаров

Общая ежегодная производительность: 92 100 тонн (только зеленый чай)

Добыча в тоннах в провинциях или регионах: Сидзуока — 39900; Кагосима — 24 100;

Миэ — 7620; Миядзаки — 3830; Киото — 2970; Нара — 2530; Фукока — 2330; Сага — 1930; Кумамото — 1740; Айти — 964 Средняя урожайность: 1910 килограммов с гектара Ежегодный экспорт: 1625 тонн зеленого чая; 144 тонны других чаев Провинция, которая экспортирует больше всего: Сидзуока Основные страны-покупатели: Соединенные Штаты

Америки, с 1853 года

92

Источник: *Tea Board of Japan, 2007. Данные*

относятся к аратя.

С пяти часов утра на чайном рынке Сидзуоки кипит работа.

Фермеры культивируют сады и собирают листья в соответствии с желаемыми качеством и типом чая. Некоторые чаеводы занимаются обработкой самостоятельно, но чаще всего они продают свой урожай или доверяют его подрядчикам на специализированные предприятия, которые превращают листья в *аратя* (см. комментарий ниже). Эти предприятия, в свою очередь, распродают партии *аратя*, которые были произведены, на чайном рынке. Дегустаторы пробуют их и, как правило,

решают делать из них смеси. (Поскольку существуют объединения предприятий, которые предлагают эксклюзив и выгодные условия, некоторые фирмы продают свои партии *аратя* непосредственно своим партнерам.) Избранные партии *аратя* доставляют на фабрики *сиагэ*, где они подвергаются различным процедурам, которые трансформируют листья в конечный продукт. В конечном итоге куртье и импортеры продадут чай дистрибьюторам и розничным торговцам.

АРАТЯ Процесс обработки японских зеленых чаев включает несколько этапов. *Аратя* — это листья, подвергшиеся частичной обработке, которая будет завершена позже. Речь идет о первичном продукте, обработанном на 75% и содержащем стебли. Он послужит в производстве бантя, ботя или сэнтя. Отметим, что тип производимого чая определяется заранее в соответствии с качеством сбора, а также периодом года, в который он был осуществлен.

93

Ш\У

[к

""j ^ШШ

1

v

• JB

Н

>

\

\r

Встреча с господином Сато, профессионалом чайной индустрии

Господин Сато руководит чайным рынком в Сидзуоке, где сбывают от 100000 до 200000 килограммов чая в день в периоды сбора урожая.

Сколько времени вы уже работаете в мире чая?

Не менее сорока лет.

Почему вы выбрали эту профессию? Мой отец был производителем чая, и когда он шел на рынок, чтобы продать листья, я всегда сопровождал его с большим удовольствием. Со временем я заметил, что мой интерес, любопытство и желание работать в этой среде росли все больше. Тогда я предпринял необходимые действия, и с тех пор работаю в этой области уже несколько десятков лет!

Каковы ваши повседневные обязанности?

Я курирую сделки, слежу за тем, чтобы они соответствовали нормам, и регистрирую продажи.

Что вам больше всего нравится в вашей профессии?

Видеть и пробовать все эти прекрасные чаи! А еще мне нравится распорядок рабочего

дня, особенно в разгар сезона.

Расскажите какой-нибудь интересный случай, связанный с вашей работой.

За сорок лет в профессии мне довелось курировать многие крупные сделки. Но больше всего мне запомнилась моя первая важная сделка. Я тогда был молодой, работал на рынке недавно и договорился о сделке на 100000 килограммов! Это много чая. В такие моменты нервы бывают на пределе, и покупатель, и продавец часто возбуждены... И когда сделка была наконец заключена^ испытал гордость за то, что смог удержать ситуацию под контролем.

С какими испытаниями японской индустрии придется столкнуться в ближайшие годы?

Я бы сказал, что больше всего нас беспокоит чрезмерная популярность холодных чаев, которые продаются в бутылках. Теперь повсюду стоят аппараты для их продажи. Это, конечно, хороший продукт, экономичный, полезный для здоровья (в Японии в них не добавляют сахар). Но все же теперь люди, особенно молодежь, больше не уделяют время на то, чтобы выпить чаю по традиции, из настоящих чайных листьев. Надо пробуждать интерес людей к чаю высокого качества, который скорее дегустируют, чем просто пьют. Мы хотим, чтобы молодежь попробовала отменный чай, чтобы о нем остались воспоминания на всю жизнь.

Какой чай ваш любимый?

Японские зеленые чаи с особым, неповторимым характером. Неважно, сэнтя, гёкуро или бантя.

Какое определение вы дали бы хорошему чаю?

Для меня хороший чай объединяет несколько факторов: цвет напитка, форма и внешний вид листьев, приятный запах и насыщенный вкус.

Господин Сато (слева).

95

ЯПОНИЯ

ЯПОНИЯ

Японские

терруэры

Как и везде, качество терруара играет определяющую роль во вкусе и характере чая. Учитывая, что на японском острове невозможно удалиться от моря больше чем на 120 километров, морской воздух неизбежно придает чайным листьям йодированные и морские нотки, часто напоминающие водоросли или свежую траву. Но, как мы убедимся ниже, методы обработки также играют определенную роль в развитии этого типичного вкуса.

В Японии чайные плантации расположены между префектурой Акита на севере и префектурой Окинава на юге. Однако основные регионы — производители чая — это южные острова Кюсю и Сикоку, а также южная часть главного острова Хонсю. Климат там холоднее, чем в других частях архипелага (10—18 °C), а годовая норма осадков достигает 1500 миллиметров. Понятие терруара в меньшей степени применяется к японскому

чаю, за исключением лучших чаев. Часто урожаи разных садов, расположенных в одном регионе, а иногда и урожаи разных префектур смешиваются и обрабатываются одновременно. Ниже представлен краткий обзор основных японских зон-производителей.

ПРЕФЕКТУРА СИДЗУОКА

Префектура Сидзуока расположена на побережье Тихого океана и имеет очень хорошую репутацию. Площадью более 20000 гектаров, она производит почти половину всего чая архипелага, что соответствует 40000 тонн чая ежегодно. По причине более

жестких погодных условий, более низкой средней температуры и наличия климатических рисков, связанных с близостью океана, эта зона идеально подходит для производства чая высокого качества. Следует заметить, что чайные кусты, растущие в трудных условиях, дают лучший урожай.

У этой префектуры богатый опыт в производстве чая, и большинство урожаев со всей страны поставляют именно туда для конечной обработки. Благодаря сотням чайных мануфактур там налажены широкие производство и сбыт.

ПРЕФЕКТУРА КИОТО

Префектура Киото, расположенная в центре острова Хонсю, отличается влажным субтропическим климатом, в котором зимы мягкие, а лета влажные. Поскольку город Киото являлся столицей Японии в течение более 1000 лет, культура чая там очень развита. В настоящее время сады в окрестностях Киото используются для выращивания чая высокого качества

и обеспечивают около 3% от общего японского производства.

На юго-востоке Киото находится одна из самых престижных зон-производителей всего архипелага — Удзи. Первые растения, привезенные Эйсаем в XII веке, были пересажены в этот регион. Сады сконцентрированы посредине суши, на холмах, которые служат естественной защитой от океанических ненастий. Регион Удзи славится разнообразием производимых чаев и качеством своих маття и гёкуро.

ПРЕФЕКТУРА КАГОСИМА (ОСТРОВ КЮСЮ)

На юге страны находится остров Кюсю. Сады этого региона, обладающего субтропическим климатом, дарят все разновидности чая: сэнтя, бантя, кабусэтя и гёкуро и, конечно, неповторимый камаиритя, зеленый чай, тепловая обработка которого осуществляется в баках.

Префектура Кагосима является основной зоной выращивания. Чай, выращенный в этом регионе, составляет до 20% от общего объема производства страны. Другие важные зоны выращивания чая на этом острове — Сага, Миядзаки и Фукуока.

ПРЕФЕКТУРЫ НАРА И МИЭ

Чаи префектуры Нара, производимые в меньших количествах, происходят в основном с плато Ямато, которое расположено на высоте от 200 до 500 метров над уровнем моря. Там можно встретить чаи сэнтя, бантя и кабусэтя. Сады префектуры Миэ находятся на небольшой высоте, и выращивают там в основном кабусэтя и сэнтя.

97

Сады и растения Японии

Чайная культура Японии неповторима, достаточно на мгновение увидеть красоту японских чайных садов, чтобы в этом убедиться. Чайные кусты выращиваются близко друг к другу, и их подстригают таким образом, чтобы получились более или менее высокие округлые изгороди, поверхность которых слегка выпуклая. Для того чтобы эти небольшие изгороди получились, кусты высаживают группами по два на расстоянии около 30 сантиметров, а между группами сохраняют дистанцию в 60 сантиметров.

Сады располагаются на не слишком крутых горных выступях, на террасах со слабой разностью уровней. Сады на равнинах в большинстве случаев предназначены для промышленного производства. Для облегчения использования машинного оборудования создают плоские сады без деревьев, дающих тень. Чтобы защитить почву от

обезвоживания, производители выкладывают между рядами рисовую солому.

В Японии, прежде чем осуществить первый сбор с молодых кустов, необходимо подождать в среднем 4-5 лет, и 3 года, если речь идет о садах на равнинах. В течение года,

предшествующего первому сбору, кусты начинают подстригать, чтобы они, разветвляясь, приобрели округлую форму. Эта форма делает поверхность кустов более удобной для сбора и позволяет увеличить количество почек. Каждые пять или шесть лет после первого весеннего сбора осуществляется глубокая обрезка кустов (*дайгари*), чтобы они стали сильнее и дали новые ростки. После такой обрезки чайные кусты погружаются в состояние покоя, придется подождать еще год до следующего сбора. Продуктивная жизнь японских чайных кустов зависит от их урожайности, но все же редко превышает тридцать лет.

Для того чтобы воздух циркулировал над чайными кустами, используют вентиляторы.

Очень распространенная в Японии техника заключается в использовании вентиляторов для циркуляции воздуха над чайными кустами. Эти вентиляторы, установленные на высоте 4 метров от земли в строго определенных местах, разгоняют туман и сохраняют тепло, скопившееся у земли за день, предотвращая при этом образование росы. Последняя может нанести вред молодым росткам, так как под воздействием солнца она превращается в своего рода лупу и обжигает листья. К тому же, когда температура опускается ниже нуля, роса замерзает и может ухудшить качество листьев. Обычно вентиляторы программируют на автоматическое включение, когда температура приближается к 5 °С.

ЯПОНСКИЕ КУЛЬТИВАРЫ

На сегодняшний день в Японии зарегистрировано 55 культиваров, 40 из которых используются исключительно для производства зеленого чая. Несмотря на такое разнообразие, большая часть японского производства происходит из единственного гибрида — Ябу- кита. Встречаются также Гоку (*[Gokou]*), Бени Фуки (*Beni Fouki*) и Самидори.

ЯБУКИТА (*YABUKITA*)

Ябукита — это гибрид сорта *sinensis*, выведенный в 1954 году Хикосабуро Сугиямой Сад в долине Асикубо.

в префектуре Сидзуока. Этот гибрид быстро распространился по всей территории архипелага благодаря своей сопротивляемости погодным условиям страны и интенсивному вкусу, который в большей степени соответствует предпочтениям японцев. Около 70% японских чайных садов состоят исключительно из Ябу- киты. В префектуре Сидзуока — 90%.

Несмотря на интересные особенности Ябукиты, такая униформизация его культуры все же имеет и отрицательные стороны. Когда все растения наделены одинаковым генетическим «багажом», они обладают одинаковыми положительными качествами, но также и одинаковыми слабостями, которые делают их уязвимыми перед болезнями и нашествиями насекомых. В результате производители должны уделять им больше внимания.

Очень распространенное использование Ябукиты выгодно тем, что облегчает изготовление смесей, но оно также может стать причиной некоторого вкусового однообразия.

гоку

Гоку используют на небольших участках в регионе Удзи, и, как правило, он служит в производстве гёкуро и маття. Он был создан экспериментальным Центром чая Киото. Гоку прежде всего знаменит своими ароматическими качествами. 99

КРЫТОЕ РАЗВЕДЕНИЕ Иногда чайные кусты накрывают специальной сеткой, чтобы сократить их пребывание на солнце и спровоцировать таким образом изменения в химическом составе листьев. Не имея возможности осуществить фотосинтез надлежащим

образом, листья компенсируют его, вырабатывая хлорофилл и аминокислоты; для этого они забирают больше питательных веществ из почвы. Эта техника разведения позволяет получить мягкие темно-зеленые листья с большим содержанием хлорофилла и меньшим количеством танина. Традиционно для сокращения инсоляции на бамбуковые конструкции, возведенные над чайными кустами, выкладывали солому. В наше время, хотя солома все еще применяется, чаще прибегают к использованию синтетического решетчатого полотна, которое настилают на металлические конструкции, построенные над садом. Солома блокирует до 95% света, тогда как синтетические полотна блокируют около 80% солнечных лучей. В традиционном методе, чтобы увеличить появление молодых ростков по всей длине стебля, кусты, находящиеся в тени, не стригут. По этой причине, несмотря на высокую стоимость рабочей силы, урожай кустов крытого разведения собирается вручную. Заметим также, что сбор осуществляется весной более поздно, так как без света листьям требуется больше времени, чтобы достичь зрелости. Сборщики должны выделять стебли один за другим, чтобы выбрать молодые ростки. Крытое разведение применяют в производстве гёкуро, кабусэтя, тэнтя и маття, при этом длительность покрытия зависит от типа желаемого чая.

БЕНИ ФУКИ (*BENI FOUKI*)

Изначально Бени Фуки в Японии использовали для изготовления черного чая. В наше время этот культивар выращивают на юге Японии для изготовления зеленого чая, тепловая обработка которого осуществляется в баках. Поскольку он, как утверждают некоторые, якобы содержит большое количество катехинов, в настоящий момент этот культивар становится все более популярным. Сейчас проводятся исследования, чтобы доказать его лечебные свойства, в том числе в борьбе с некоторыми формами аллергии.

САМИДОРИ

Этот плод исследований Масадзиро Коямы в основном используется в смесях для создания гёкуро и маття. Его ярко-зеленые листья дают насыщенный ароматами напиток с легкой ноткой горечи.

СБОР УРОЖАЯ

В Японии сбор чая носит сезонный характер и проходит с середины апреля до сентября. Первых урожаев, называемых *синтя* (дословно «новый чай»), ждут больше остальных, и часто стоят они дороже. Сбор *синтя* высокого качества осуществляется вручную, и урожай состоит только из мелких ростков. В зависимости от высоты над уровнем моря урожаев в году может быть четыре или пять. Чтобы молодые ростки успели восстановиться, между сборами необходимо подождать 45-50 дней.

100

Обработка японских зеленых чаев

Хотя при обработке японских чаев китайские методы долгое время брались за образец, в наши дни они сильно отличаются по причине использования передовых технологий и особых техник обработки, разработанных и усовершенствованных за прошедшие века.

Для производства зеленых чаев японцы используют технику тепловой обработки паром. Эта техника, также известная под названием «метод Удзи», позволяет, в частности, сохранить ароматы свежести, несущие растительные, морские и травянистые нотки.

По причине высокой стоимости рабочей силы в Японии, для поддержания конкурентоспособности на мировом рынке стали использоваться уникальные технологические достижения.

Для того чтобы изготовить зеленый чай по японской технологии, для начала

необходимо превратить листья в *аротя*, первичный продукт, затем его продают с аукциона предприятиям, которые завершат обработку. После сбора следуют три обязательных для производства *аротя* этапа: тепловая обработка, скручивание и сушка.

ШЕЙЁШ

At I

ПЕРЕРАБОТКА ЛИСТЬЕВ В *АРАТЯ*

СБОР

Сбор осуществляется с помощью машины, оснащенной ножницами и воздушным компрессором, который проталкивает листья в сумку. Два человека работают на этом агрегате, который прилаживается к форме чайного ряда для большей точности сбора. Жатка, менее точная, но более быстрая, которую используют в садах на равнинах, может управляться одним человеком. После того как сбор завершен, листья быстро доставляют на фабрики для дальнейшей обработки.

ПОДВЯЛИВАНИЕ

Обычно свежесобранные листья сразу подвергают тепловой обработке; однако некоторые производители оставляют их в покое на несколько часов.

ПРОПАРИВАНИЕ

Затем листья подвергают тепловой обработке паром, которая занимает от 20 до 80 секунд. Пропаривание играет главенствующую роль в том, что касается ароматических свойств чая. Короткая тепловая обработка (от 20 до 40 секунд) дает чай типа асамуши (*Asamushi*): более крупные и менее поврежденные листья имеют более насыщенный вкус, напоминающий свежие овощи. Долгая тепловая обработка (от 40 до 80 секунд, а иногда и больше) применяется при производстве чая типа фукамуши (*Fukamushi*): листья, смягченные более долгой тепловой обработкой, легче повреждаются. Они мельче и придают напитку более интенсивный вкус и темный цвет. Это тип чая, которому японцы отдают предпочтение в настоящее время.

ОХЛАЖДЕНИЕ

После пропаривания листья охлаждают, либо пропуская их через фильтры из синтетической сетки с помощью струи воздуха, либо используя вращающиеся цилиндры.

ПЕРВАЯ СУШКА

Затем листья подвергают первой сушке при температуре 100°C в течение 45 минут во вращающемся цилиндре, после чего их оставляют на 30 минут в другой похожей машине, где температура опускается с 80 °C до 40 °C,

Края цилиндра сделаны из жесткого бамбука, и во время сушки механические мешалки постоянно перемешивают листья, слегка потирая их о перегородки. Перемешивание играет определяющую роль для будущего цвета чая и раскрытия танина, что уже само по себе влияет на вкусовой аспект чая (текстура, вяжущие свойства и т.д.).

СКРУЧИВАНИЕ

Скручивание длится от 20 до 30 минут и позволяет смягчить стебли, высвобождая при этом натуральные масла, содержащиеся в листьях.

ВТОРАЯ СУШКА

Листья снова сушат при температуре 30 °C в течение 20-40 минут в цилиндре, чтобы понизить их влажность, созданную при скручивании, а также зафиксировать масла на листьях. После этого этапа в листьях остается около 3% влаги.

Во время всего процесса некоторые производители используют 5—6 вращающихся цилиндров, каждый из которых имеет свою температуру и разное время вращения. Цель заключается в том, чтобы поддерживать в листьях постоянную температуру (30-35 °C),

постепенно снижая уровень их влажности.

ФОРМОВКА

Эта машина, оснащенная механическими «руками», придает листьям форму игл. Операция длится 40-60 минут при температуре от 70 до 120°C.

103

ЯПОНИЯ

ЯПОНИЯ

ТРЕТЬЯ СУШКА

Листья свободно циркулируют на ленточном конвейере в течение тридцати минут, подогреваемые при 85 °C. Именно в результате третьей сушки получают *аратя*.

ФИНАЛЬНАЯ ОБРАБОТКА

СМЕШИВАНИЕ

На этапе финальной обработки при необходимости смешивают различные партии листьев.

ПРОСЕИВАНИЕ И СОРТИРОВКА

Теперь листья необходимо очистить от пыли и стеблей и отсортировать по размеру. Сортировка осуществляется механически с помощью статических роликов и сеток. Листья могут быть отсортированы электронным способом при помощи множества камер, оснащенных оптическими считывающими устройствами (см. фото). Таким образом, каждый лист анализируется и, в соответствии с его размером или цветом на него направляется точная воздушная струя, которая отделяет его от других листьев.

КОНЕЧНАЯ СУШКА (ПРОКАЛИВАНИЕ)

Этап конечной сушки зависит от желаемого типа чая и его вкуса. Обычно листья нагревают при температуре 40-150 °C, чтобы пробудить их ароматы. При увеличении времени сушки запах свежей травы уменьшается, и его замещают нотки, приближающиеся скорее к жареному ореху. В результате последней сушки в листьях остается от 1 до 3% влаги.

УПАКОВКА

Упаковка японских чаев, как правило, осуществляется механически. В вакуумную упаковку помещают партии от 25 граммов до 20 килограммов, и, перед тем как запечатать, в нее иногда добавляют азот, который защитит листья при транспортировке, обеспечивая при этом лучшую их сохранность.

104

Местный метод приготовления чая

Хотя классический настой листового чая остается и в наши дни национальным напитком Японии, он с трудом адаптируется к образу жизни молодых японцев. Новые продукты, такие как кофе или холодный чай, предлагаемые в торговых автоматах повсюду, выигрывают в популярности и привлекают молодежь к более быстрому потреблению. Но все же есть и другие методы. Так, бантя, ходзита и гэммай-тя подаются в ресторанах. Для более утонченных дегустаций сэнтя и гёкуро завариваются в соответствии с техникой *сэнтядо* (*senchado*).

СЭНТЯДО

В широком смысле *сэнтядо* означает «путь сэнтя». *Сэнтядо* — это отработанный ритуал заваривания листовых японских чаев. Он был создан японскими учеными, пожелавшими избавиться от правил *тя но ю*, применяя

«китайский» способ заваривания чая, более неформальный и практичный, в

обстановке, которая больше способствовала философскому и духовному обмену. Стремясь приблизиться к духовности мудрецов Древнего Китая (эпоха Мин), эти ученые проповедовали практику некоторых китайских искусств, таких как каллиграфия, живопись, поэзия и музыка, во время их ритуала, который часто служил для создания обстановки во время этого рода деятельности. С течением времени возрастающая популярность листового чая породила у сторонников *сэнтядо* стремление сделать метод заваривания сэнтя немного менее доступным, и они придумали среди прочего правила, взяв за ориентир *тя но ю*.

Несмотря на то что *сэнтядо* менее известен, чем *тя но ю*, он все же до сих пор практикуется.

ХОЛОДНЫЙ БУТИЛИРОВАННЫЙ ЧАЙ

Холодные чаи в бутылках имеют истинный коммерческий успех, их продают в Японии повсюду. В основном они изготовлены на основе зеленого чая, но встречаются и чаи на базе улуна или черного чая. Хотя настаивание и бутилирование осуществляются в Японии, сам чай произведен из листьев, выращенных, как правило, в Китае, Вьетнаме или на Тайване. Пластиковые бутылки состоят из полиэтилентерефталата, или ПЭТ, поэтому иначе чаи в таких бутылках называют «*pet*» (налицо игра слов, так как по-английски *pet* переводится как «любимец»). — *Прим. ред.*

Техника заваривания *сэнтядо*

Сэнтядо — это техника заваривания, которая позволяет сконцентрировать ароматы чаев высших категорий, таких как гёкуро или сэнтя высокого качества. Как и в случае с *гун фу чо*, эта техника заключается в нескольких следующих друг за другом завариваниях одних и тех же листьев, так, чтобы при каждом заваривании проявлялись новые вкусовые качества.

Вот основные этапы этой техники:

- Подготовить и подогреть чайник и все необходимые инструменты.
- Положить чайные листья в подогретый чайник, взяв от 3 до 6 граммов чая Q.
- Залить листья водой. Для лучших результатов очень важно, чтобы температура воды была 65-75 °C. Для этого, прежде чем выливать горячую воду непосредственно на листья, ее можно сначала налить в небольшую пиалу Q (у каждого гостя своя пиала),

чтобы она немного остыла. Когда воду переливают в холодную пиалу, она остывает примерно на 10°C. Использование пиалы позволяет также отмерить точное количество воды для заваривания чая Q.

- Подождать примерно 30 секунд. Первое заваривание самое долгое, так как листья еще не увлажнены. Налить содержимое чайника в пиалу Q. Если вы принимаете нескольких гостей, необходимо распределить напиток поровну, постоянно разливая его то в одну пиалу, то в другую. Следите за тем, чтобы в чайнике не осталось жидкости, иначе заваривание продолжится.

- Выпить с удовольствием.
- Начать новое заваривание, повторяя те же этапы. Два или три последующих заваривания будут гораздо короче. Для остальных завариваний потребуется больше времени.

ЧАЙНИК КУСЮ У чайника *кусю* сбоку имеется прямая ручка, а внутри — тончайшая сеточка, которая удерживает листья при переливании напитка.

тядо, или путь ЧАЯ

Тядо, истинное искусство жизни в соответствии с кодексом этики и морали и в

согласии с природой чая, появилось в Японии в XV веке. Окакуро Какудзо в своей замечательной книге, которая повествует о тесной связи между сущностью чая и японской культурой, дал следующее определение *тядо*:

«Путь чая — это культ, основанный на поклонении красоте даже в самых тривиальных действиях повседневной жизни. Он учит чистоте и гармонии, таинству взаимного сострадания, романтическому аспекту, присущему общественному порядку. [...] Философия чая — это не просто эстетика в обыкновенном смысле слова, она отражает, подобно этике и религии, наше глобальное восприятие человека и природы. Это гигиена, ведь она побуждает к чистоте; это аскеза, ведь она доказывает, что благосостояние заключается в простоте, а не в дорогостоящей сложности; это этическая

геометрия, наконец, ведь она определяет наши пропорции по отношению к Вселенной».

В свою очередь, Сэн-но Рикю дал четырем фундаментальным принципам, которые излагают сущность пути чая, такое определение: гармония, уважение, чистота и спокойствие. Он ввел философию *воби*, духовную и эстетическую концепцию, основанную на понятиях бедности и одиночества, через которые рождается осознание отношений человека с миром материи. Эта философия более конкретно заключается в том, чтобы выйти за пределы материализма через человеческое взаимодействие, она побуждает видеть прекрасное в несовершенном, ощущать полноту, вызываемую пустотой. В то же время путь чая не носит ограничительного характера. Он доступен любому, кто видит в чае образ жизни, ведущий к раскрытию внутренней красоты живых существ и вещей.

107

ЯПОНИЯ

ЯПОНИЯ

ЯПОНСКАЯ ЦЕРЕМОНИЯ *ТЯ НО Ю*

Тя но ю, эта крайне формализованная церемония, которая включает в себя сотни методов, является самой законченной формой выражения пути чая. Она практикуется в соответствии с четырьмя принципами, установленными Рикю, и имеет целью дать участникам возможность достичь иного духовного измерения, подавая и принимая чай в атмосфере, где царят гармония и смирение.

Тя но ю буквально переводится как «вода чая». Существует два способа подачи *тя но ю*: *тядзи (chaji)* и *тякау (chakai)*. Тядзи более формальный, длится три или четыре часа и допускает не более четырех участников. Гостей прежде всего встречают с почетом в саду, а потом приглашают к обеду (*кайсэки*) в чайный домик. После небольшой паузы хозяин готовится к самому формальному моменту встречи — к подаче густого маття *коитя (koicha)*, за которым последует, после еще одной паузы в саду, более легкий чай маття *узю-тя (usucha)*; все это должно сопровождаться вежливостью, уважением и долгими моментами сосредоточения.

Более короткая версия *тядзи, тякау, АЛит*- ся лишь 30-45 минут. В ходе этой церемонии подают легкий чай со сладостями. Этот способ подачи больше подходит, когда участников много.

СЕМЬ ПРАВИЛ *ТЯ НО Ю*.

УСТАНОВЛЕННЫХ СЭН-НО РИКЮ

Семь правил, сформулированных в виде высказывания Сэн-но Рикю, излагают через простые символы действия, которые необходимо соблюдать во время церемонии *тя но ю*. На первый взгляд может показаться, что соблюсти их просто, но, когда вы поймете суть каждого, заметите, что они требуют полной самоотдачи и повышенной бдительности по

отношению к приглашенным:

- «Разложи цветы так, как они есть в полях»: цветы должны быть расположены так, чтобы напоминать о природе в ее простоте.
- «Разложи древесный уголь так, чтобы согреть воду»: это высказывание имеет отношение к усилию, компетентности и искренности, которые хозяин прилагает в своих приготовлениях.
- «Летом вызови мысли о свежести».
- «Зимой напхни о тепле»: необходимо сделать все для того, чтобы гости чувствовали себя комфортно, согласовывая окружающую обстановку с капризами сезонной погоды.
- «Во всем опережай время»: каждая деталь должна быть тщательно продумана.
- «Будь готов к дождю»: хозяин должен уметь адаптироваться к любым неожиданностям.
- «Уделяй каждому гостю свое полное внимание».

108

Простой способ приготовления маття

Для приготовления маття вам потребуется три основных аксессуара: пиала для чая *тявон* (*chawan*), венчик для чая *тясэн* (*chosen*), чайная ложка *тясяку* (*chashaku*).

- Прогреть *тявон* и *тясэн* с помощью очень горячей воды. Подождать полминуты, прежде чем вылить воду и насухо вытереть *тявон*.
- Просеять необходимое количество маття в пиалу Q. Количество чая для одной чаши маття соответствует двум *тясоку*, или одной чайной ложке без горки. Для просеивания маття используйте достаточно мелкое сито и чайную ложку. Эта операция очень важна, так как не только делает пену маття более нежной, но и позволяет избежать образования комочков.
- Добавить к чаю примерно 65 миллилитров воды температурой 75 °C Q, затем, осуществляя движения ото дна к поверхности, энергично взбить *тясэн*ом Q стараясь не повредить волокна венчика. Когда пена начнет формироваться, осторожно убрать венчик, удаляя крупные пузыри, которые образуются на поверхности Q.
- Насладиться.

У КАЖДОГО ЧАЯ СВОЯ ИСТОРИЯ

Маття — это зеленый чай, растертый в очень тонкий порошок, который традиционно используется во время японской чайной церемонии.

Когда в XII веке монах Эйсай привез чай в Японию (см. стр. 88), в Китае было принято молоть листья в порошок, а потом взбивать их в пиале. Это был период молотого чая. Позднее китайцы оставили этот способ приготовления чая, а вот японцы сохранили, сделав его частью ритуала *тя но ю*.

Маття лучшего качества происходят с крытых плантаций региона Удзи. После прохождения всех этапов, о которых мы рассказали выше, листья подвергают особой сортировке. Для получения растительного материала, который легко растирается в тонкий порошок, из чайных листьев извлекают

жилки. Так получают *тэнтя*, который потом перемалывается между каменными жерновками. «Чистые» маття, происходящие с какого-то одного участка, встречаются редко. Чаще смешиваются различные маття, чтобы сбалансировать сильные и слабые стороны каждого из них. Далее мы расскажем вам о дегустационном маття.

МАТТЯ СЭНДО

Сверкающий зеленый маття Сэндо источает аромат ягод и темного шоколада. Во рту его плотная и насыщенная структура пленит. Этот чай обладает неожиданными нотками, напоминающими топинамбур. Этот чай отлично стимулирует, а его горечь очень хорошо гармонирует с какой-нибудь сладостью.

111

ЯПОНИЯ

ш

^ V

Встреча с господином Ватару Суджиямой,
производителем чая

Господин Суджияма владеет чайной фабрикой в префектуре Сидзуока.

Когда вы начали свою деятельность в мире чая? Каким был ваш путь?

Я два года проучился в National Tea Test Center (Национальном центре по тестированию чая), после чего начал работать на фабрике своего отца, где под его руководством я научился выращивать и обрабатывать чай. Мой отец, Тадаира Суджияма, был влиятельной персоной в мире чая, он получил много наград от Министерства сельского и лесного хозяйства. Это ему мы обязаны всеми чайными кустами, которые прославили чай из наших садов. В 2000 году, после смерти отца, я пришел ему на смену в управлении семейным предприятием. С тех пор я принял участие во многих выставках, стараясь производить чай хорошего качества с минимальным использованием пестицидов и химических удобрений.

Какова величина вашего сада и сколько чая вы производите каждый год? Много ли у вас служащих?

Наша чайная плантация занимает примерно 100 гектаров, и мы производим около 15 000 килограммов чая ежегодно. У нас четверо служащих на полной занятости и примерно двадцать сборщиков и сборщиц во время сбора урожая.

Каковы ваши повседневные обязанности?

Я ухаживаю за чайной плантацией! Каждый день мы следим за фазами Луны и решаем, что нужно сделать в саду: уход за кустами, удобрение и т.д.

Где вы продаете ваш чай?

На местном рынке или на международном?

Мы продаем наши чаи непосредственно потребителям и специализированным чайным магазинам Японии.

Какие изменения вы заметили в чайной промышленности, с тех пор как вы в ней работаете?

Наш город (Симидзу) начал экспортировать чай очень давно. Когда я стал работать в этой промышленности, японская экономика была в хорошем состоянии, и наши чаи часто преподносились в качестве подарка. Было много магазинов, которые покупали наш чай в больших количествах. Теперь, когда экономика пошатнулась, наши продажи значительно снизились. Популярность чая в пластиковых бутылках ведет к тому, что потребители все реже покупают листовой чай. Но все же значительная часть японцев продолжает любить чаи высокого качества, для них-то и предназначен наш продукт.

Какой чай ваш любимый?

Японский зеленый чай!

113

ЯПОНИЯ

Терминология названий японских чаев

В Японии понятие терруара не имеет такой важности, как в Китае. Как мы узнали выше, смешивание различных партий *оротя* для создания сбалансированного вкуса не позволяет четко выделять конкретную зону происхождения определенного чая. Названия, которые даются чаю, скорее относятся к методу производства и обработке листьев. Однако лучшие категории чая часто сопровождаются информацией о терруаре. Существует восемь основных сортов японского чая: сэнтя, бантя, ходзита, гэммайтя, тамарёкутя, гёкуро, кабусэтя и маття.

СЭНТЯ

Сэнтя, «чайный отвар», — это самая распространенная категория японских чаев. Он представляет примерно 80% от общего производства страны. Обычно встречаются сэнтя среднего качества, но бывают и высококачественные сэнтя, редкие, сложные и тонкие.

Ботя (*Bocha*), который также называют ку- китя (*Kukicha*), делают из партий сэнтя; в этом типе чая стебли нарочно сохраняют и смешивают с листьями.

Мэтя (*Mecha*) — разновидность сэнтя. Этот тип чая изготавливают из первого в году урожая, который подвергают тщательной сортировке, чтобы сохранить только кусочки листьев и молодые ростки.

Листья ходзита.

БАНТЯ

Бантя изготавливают из листьев и стеблей урожая конца лета или осени. Бантя лучшего качества производят из листьев, собранных в июне.

ХОДЗИТА

Ходзита — это бантя, листья которого были прокалены в течение нескольких минут при температуре 200°C. Хотя такой способ производства лишает листья многих качеств, он придает им сладковатый, слегка ореховый вкус.

ГЭММАЙТЯ

Чаи гэммайтя, изготовленные на основе зеленого чая (бантя или сэнтя) и смешанные с зернами поджаренного бурого и воздушного риса, это, как правило, чаи базового класса, идеально подходящие для повседневного употребления. Существуют и гэммайтя высшего качества — все зависит от качества используемой чайной основы. Существуют некоторые разновидности, к которым добавляют маття.

Маття.

ТАМАРЁКУТЯ

Существует два типа тамарёкутя. Первый, Муси Сэи Тамарёкутя (*Ji/lush/SeiTamaryokucha*) или Гуритя (*Guricha*), подвергают тепловой обработке паром. Его производят по всей Японии, но особенно в Сидзуоке. Этот чай по внешнему виду и вкусу похож на некоторые китайские зеленые чаи со скрученными листьями.

Другой тип тамарёкутя называется Камаи- ри Сэи Тамарёкутя (*Kamairi SeiTamaryokucha*). Он сушится в баках, а производят его на острове Кюсю. Хотя в настоящее время большая часть партий этого чая обрабатывается механически, еще существуют фабрики, которые предлагают партии, обработанные вручную.

ГЁКУРО

Гёкуро (что означает «драгоценная роса») — чай самой высокой категории в Японии. Его производят из единственного урожая в году — в конце мая — начале июня. Когда молодые ростки достигают двух сантиметров, производители устанавливают над кустами первую соломенную сетку примерно на десять дней. По истечении этого периода

добавляют солому ручную и оставляют чайные кусты в таких условиях еще на десять дней, в общей сложности они проведут под сеткой

примерно 21 день. После этого осуществляется особый сбор, в который входят только молодые ростки по всей длине стебля. Целью такого повышенного внимания является развитие насыщенного вкуса и утонченности этого чая. Гёкуро справедливо считается одним из самых вкусных чаев в мире.

КАБУСЭТЯ

Для получения кабусэтя также используют крытое разведение, но оно длится не так долго. Некоторые производители подвешивают над кустами синтетическое полотно, другие же кладут его непосредственно на кусты примерно на 12 дней.

Кариган (*Karigane*), производимый из кабусэтя, — это чай, похожий на ботя, но смесь листьев и стеблей происходит из растительного материала, полученного путем крытого выращивания.

МАТТЯ

Маття, завезенный буддистскими монахами в конце первого тысячелетия, — первый сорт чая, который стал употребляться в Японии. Вначале сухие листья разрезали на мелкие кусочки, а потом мололи с помощью каменных жерновов. Сегодня для производства лучших чаев маття часто используют листья чайных кустов крытого выращивания.

СТАРЕНИЕ ГЁКУРО И МАТТЯ Старение чаев, менее известная на Западе практика, широко применяется в Азии, в частности в Японии. Тогда как сэнтя часто ценят за их свежесть, яркость и утонченность, многие любители японского чая считают, что маття и гёкуро дарят больше мягкости и глубины, если их оставить созревать на несколько месяцев после обработки.

115

ЯПОНИЯ

ШШШ

> *мвв\$&шк

ЩЩЩЩЩ

«Чай является частью повседневной жизни. Это так же просто как есть> когда вы голодны, или пить, когда вы испытываете жажду».

ХАМАМОТО С

Японские чаи

Бантя Сидзуока — зеленый чай

Перевод: чай третьего урожая и название префектуры, где чай был выращен Регион производства: префектура Сидзуока Культивар: Ябукита

Период сбора: для чаев лучшего качества — июнь, для остальных — сентябрь

Бантя был повседневным чаем для большинства японцев, пока сэнтя не стал самым популярным чаем в Японии с середины периода Эдо (I 603-1 868 годы). В ту эпоху в сельских и горных местностях каждая семья производила небольшое количество бантя для личного потребления.

Дегустационная оценка: крупные кусочки листьев, из которых сделан этот летний

бантя (июньский урожай), имеют неправильную форму и кажутся сочными и крепкими. Темно-зеленые листья сплюснены и дополнены бледно-желтыми стеблями. От настоя исходят деликатные морские и травянистые ароматы с фруктовыми оттенками свежего миндаля. Желто-зеленый напиток блестящий и прозрачный; плотный и ровный во рту, он сладкий и слабо горький. К нему гармонично примешиваются ароматы свежей травы и белой рыбы. Финал дает ощущение утоляющей жажду свежести.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник среднего размера.

Сэнтя Фукамуши Адзи — зеленый чай

Перевод: заваренный чай, долгая сушка, название холма

Регион производства: префектура Сидзуока
Культивар: Ябукита
Период сбора: начало мая

В Японии существуют два основных вида сэнтя: асамуши (*Asamushi*) и фукамуши. Асамуши отличается коротким временем сушки и тщательным просеиванием листьев с целью получения легкого чая с деликатной растительной свежестью. Фукамуши, напротив, богат танинами и имеет более йодистый характер благодаря более долгой сушке и просеиванию, сохраняющему больше мелких частиц. Чистый и прямой характер фукамуши делает его самым популярным видом сэнтя среди японцев.

Дегустационная оценка: сухие листья представляют собой смесь коротких сплюсненных игл и мелко рассыпанных кусочков. Его атласные темно-зеленые листья формируют при заваривании умеренно плотную массу. Запах представляет ароматы зеленых овощей и водорослей, оживленные цветочной ноткой. Светло-зеленый напиток с пеной, немного мутный. Во рту имеет довольно насыщенное тело; первая нота навевает мысли о свежескошенной траве и проявляет слабую горечь. При ретроназальном обонянии ощущаются ароматы вареного шпината и свежих цветов герани на ярко выраженном растительном йодистом фоне.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: маленький чайник *кусю* или чайник небольшого объема.

117

Гёкуро Тамаома — зеленый чай

Перевод: Жемчужная роса или Отменный
Регион производства: Удзи, префектура Киото

Культивар: Гоку

Период сбора: один раз в год, в мае

Хотя, согласно некоторым источникам, затененный чай выращивали в Японии с начала XVII века, по официальным источникам, первый гёкуро был произведен в Удзи в 1835 году Кахэи Ямамото (*Kahei Yamamoto*). Гёкуро — самый лучший чай Японии. Его изготавливают полностью вручную и каждому этапу производства оказывают большое внимание. Особенность его производства заключается в использовании теневого навеса над чайными полями в течение трех недель перед сбором урожая, чтобы отфильтровать 80-95% солнечных лучей. Несмотря на то что в наше время чаще используют сквозные полотна, некоторые производители предпочитают для самых дорогих категорий чая традиционные покрытия из соломы. Эти покрытия фильтруют свет, что сокращает способность чайного куста осуществлять фотосинтез, в результате чего содержание в листьях хлорофилла и аминокислот (тианинов) увеличивается, а танина — уменьшается.

Дегустационная оценка: красивые сухие листья глубокого зеленого цвета блестят на свету. Очень тонкие и изгибающиеся, они бывают разного размера. От них исходят

нежные ароматы сливочного масла, хлорофилла и зеленых овощей. Настой источает аппетитный запах овощного бульона. Изумрудно-зеленый, кажущийся густым напиток обладает таким же насыщенным букетом. Во рту он округлый и заворачивает маслянистой и бархатной текстурой удивительной плотности. Долгоиграющие и пьянящие ароматы хлорофилла, салата корн, бульона и жирных орехов интенсивно выражены. Свежий и сладкий финал, напоминающий сахарный горошек, обладает большой стойкостью. Этот примечательно сложный чай лишен горечи и вяжущих свойств.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: маленький чайник *кусю* или чайник небольшого объема.

118

Сэнтя Кейкоку — зеленый чай

Перевод: чайный настой и название долины Регион производства: префектура Сидзуока Культивар: Ябукита Период сбора: начало мая

Сэнтя, появившийся в начале XVII века, является самым распространенным сортом зеленого чая в Японии: он представляет более 80% от общего производства страны. От префектуры Кагосима на юге до Ибараки на севере многие регионы занимаются его изготовлением, но больше всего его производят в Сидзуоке. Существует много разновидностей сэнтя, от весьма обыкновенной до самой изысканной, лучшие из которых собирают с конца апреля до середины мая. Этот чай, тонкие и плоские листья которого напоминают иголки сосны, дает напиток с растительным йодистым характером. Сэнтя Кейкоку — это сэнтя типа азамуши, то есть он подвергся слабой тепловой обработке в течение 30 секунд. Родом он из окрестностей небольшого городка Тен-риу, где в изобилии располагается множество небольших прелестных чайных садов.

Дегустационная оценка: его листья в форме игл очень красивы. Настой источает нежный запах свежескошенной травы, кресс-салата и водяного ореха. Этот мутноватый напиток фисташкового цвета пахнет вареным сельдереем и водорослями. Во рту насыщенный и полнотелый танин обволакивает язык живой атаккой, которая быстро смягчается. Хорошо структурированный, этот чай заполняет рот растительными ароматами сурепки, затем продолжается легкой пихтовой ноткой. Финал зеленого манго и цедры лайма, утонченный и освежающий, имеет большую стойкость.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: маленький чайник *кусю* или чайник небольшого объема.

Ходзита Сидзуока —

обжаренный зеленый чай

Перевод: обжаренный чай и название префектуры

Другое название: бантя Ходзита/Худзита Регион производства: префектура Сидзуока Культивар: Ябукита

Период сбора: конец сезона (сентябрь)

Это бантя, листья которого были прокалены до коричневого цвета. В результате этого процесса вкус чайных листьев унифицируется. В Японии его по обычаю подают горячим зимой, чтобы согреться, и холодным летом, чтобы освежиться. Кроме того, его часто используют в промышленном производстве холодного бутилированного чая. И в наше время еще можно найти на кухнях многих японских семей небольшой керамический котелок, который позволяет самостоятельно обжарить небольшое количество листьев на газовой плите.

Дегустационная оценка: крупные обжаренные листья, смешанные с кусочками

стеблей, равномерного медного цвета. От настоя исходят умиротворяющие жареные и древесные ароматы. Прозрачный напиток янтарного цвета дарит тот же букет. Во рту он слегка сладковатый. Еле уловимые нотки ореха, ванили, а также выраженные растительные накладываются друг на друга на «жареном» древесном фоне. Текстура водянистая, без танинового присутствия. Воздушный финал— нежно-медовый.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник среднего объема.

ЯПОНИЯ ЯПОНИЯ

Гэммайтя Сэнтя-Маття — зеленый чай

Перевод: чай с обжаренным рисом на основе сэнтя и маття

Регион производства: префектура Сидзуока Культивар: Ябукита Период сбора: с весны по осень, в зависимости от типа чая, который необходимо получить

Этот чай — смесь чайных листьев и обжаренного воздушного риса. Изначально он представлял собой напиток для бедных, которые разбавляли свой чай рисом. Теперь его пьют представители всех классов. Обычно гэммайтя производят из бантя, но гэммайтя, о котором сейчас пойдет речь, представляет собой деликатное сочетание сэнтя и маття.

Дегустационная оценка: листья и зерна риса усыпаны тонким порошком маття, что придает смеси равномерный ярко-зеленый цвет. Несколько взорванных зерен риса, по форме напоминающих воздушную кукурузу, виднеются в смеси. Настой выделяет аромат обжаренного риса, к которому примешивается нежная морская нотка. Напиток настолько мутный из-за порошка маття, что он практически непрозрачен. Во рту атака нежная, текстура бархатистая. Подслащенная мягкость риса и травянистые ароматы идеально сочетаются в нежном и умиротворяющем финале.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник среднего объема.

Кабусэтя Кавасэ — зеленый чай Перевод: крытый чай и имя производителя Регион производства: префектура Сидзуока Культивар: Ябукита Период сбора: начало мая

Как и гёкуро, кабусэтя — затененный чай, сады которого укрывают навесом за две недели до сбора. Как и в случае с гёкуро, это делают с целью повышения содержания хлорофилла и тианина в листьях, чтобы получить мягкий и сложный по вкусу чай. Однако навесы из синтетической материи, которыми накрывают кабусэтя, менее плотные, и блокируют примерно 80% света. Обработка более механизированная и скорее похожа на обработку сэнтя, это позволяет сократить расходы и предложить качественный чай по приемлемой цене. По сути, кабусэтя — компромисс между сэнтя и гёкуро для тех, кто ищет равновесие между силой и утонченностью.

Дегустационная оценка: сухие листья представляют собой смесь игл и рассыпавшихся кусочков равномерного зеленого цвета. После заваривания они скапливаются в плотную массу, от которой исходят растительные ароматы свежих трав и кориандра. Напиток насыщенного зеленого цвета затуманен плотной вуалью плавающих частиц. Растительный запах окрашен нежной ноткой абрикоса. Во рту напиток имеет короткую кислинку и маслянистую текстуру. Ярко выраженные травянистые ароматы присоединяются к сдержанной малиновой ноте. Растительная доминанта, полнотелая и интенсивная, дает легкий вяжущий эффект. Слегка сладковатый финал нежно продолжается ароматами свежих овощей и ягод.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: маленький чайник *кусю* или чайник небольшого объема.

Ботя — зеленый чай

Перевод: стеблевой чай

Другое название: Кукитя

Регион производства: Сидзуока и другие префектуры

Культивар: Ябукита

Период сбора: май-июнь

Ботя представляет собой смесь стеблей и чайных листьев. Он существует в разных категориях, так как может быть изготовлен из чаев разного качества — начиная с самого простого сэнтя и до ценнейших гёкуро. Поскольку в стеблях содержится меньше кофеина, то речь идет о менее стимулирующем чае.

Дегустационная оценка: в этом чае, не содержащем мелких частиц, преобладают желтые стебли, смешанные с длинными зелеными листьями в форме игл. Благоухающая смесь источает приятные ароматы сливочного масла и фруктов. Горячий букет настоя развивает аппетитные нотки кукурузы, крабового мяса и нори. Сдержанное фруктовое присутствие напоминает персик. Бледно-зеленый, слегка мутный напиток, во рту округлый и восхитительно сладкий. Растительная нежность кабачка и кукурузы гармонично сочетается с изысканными нотками даров моря. Заманчивый чай с деликатным финалом зелени и миндаля.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник среднего объема.

Камаиритя — зеленый чай

Перевод: чай, согретый в баках

Регион производства: префектуры Миядзаки и Кагосима

Культивар: Ябукита

Период сбора: май-июнь, сентябрь

На острове Кюсю можно встретить производителей, которые сохранили китайский метод тепловой обработки, придающий листьям скрученность. Это как раз случай Камаиритя (*кама* означает «бак»). Напомним, что чай впервые был завезен в Японию на остров Кюсю и применение этой техники тепловой обработки, вероятно, было способом сохранения китайского мастерства, которым тогда владели в этом регионе. Изготовление Камаиритя начинается в середине XV века, когда китайских мастеров-керамистов, вероятно, силой привезли в город Уресино на острове Кюсю, где они должны были раскрыть секреты своей техники. История свидетельствует о том, что китайские мастера, вынужденные жить в этой местности, от тоски по дому стали обрабатывать чай так, как они делали это на родине.

Дегустационная оценка: небольшие листья темно-зеленого цвета своей скрученностью и матовостью напоминают некоторые чаи Китая. Настой выявляет ароматы жареного лесного ореха, водорослей нори и кукурузы на фоне свежей растительной основы. Напиток с растительным и сливочным запахом имеет ясный зелено-желтый цвет. Во рту живая травянистая атака демонстрирует легкую горечь с «жареными» оттенками. Полнотелый и хорошо построенный напиток демонстрирует растительную доминанту со сладковатым привкусом. Финал характеризуется хорошо структурированными танинами и замечательной стойкостью.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник среднего объема.

Тайвань

НА ТАЙВАНЕ РАЗВЕДЕНИЕ ЧАЯ НАЧАЛОСЬ ОТНОСИТЕЛЬНО НЕДАВНО, ЕСЛИ СРАВНИТЬ ЕГО С КУЛЬТУРОЙ ЧАЯ В КИТАЕ, ИСТОРИЯ КОТОРОЙ ДЛИТСЯ УЖЕ 5000 ЛЕТ. КЛИМАТИЧЕСКИЕ И ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТАЙВАНЯ НАРАВНЕ С МАСТЕРСТВОМ, ПОЛУЧЕННЫМ В НАСЛЕДСТВО ОТ КИТАЙЦЕВ, СПОСОБСТВОВАЛИ БЫСТРОМУ РАЗВИТИЮ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА В ЭТОЙ СТРАНЕ. РАЗНООБРАЗИЕ ЦВЕТОЧНЫХ АРОМАТОВ ЕЕ ВЫСОКОГОРНЫХ ЧАЕВ И ЧУВСТВЕННАЯ ТЕКСТУРА НЕБОЛЬШИХ УРОЖАЕВ ДАРЯТ ИСТИННОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ САМЫМ ТРЕБОВАТЕЛЬНЫМ ЦЕНИТЕЛЯМ

ЧАЯ.

ТАЙВАНЬ

Исторический обзор

Тайвань — это маленький островок, расположенный примерно в 150 километрах от Китая, с которым тесно и неизбежно связана его история в том, что касается чайной культуры. Тем не менее Китай не единственная страна, которая повлияла на развитие здесь чайной промышленности, так как, учитывая стратегическое расположение Тайваня, идеально подходящее для организации экспорта в Европу, многие народы пытались получить контроль над этой территорией. Португальцы, испанцы, голландцы и англичане по очереди оккупировали остров в течение XVI и XVII веков. Голландцы, оккупировавшие Тайвань в период между I 624 и I 662 годами, были первыми, кто развил торговлю чаем на этой территории.

В I 662 году во времена династии Цин адмирал Чжен Чэн Гун (Zheng Cheng Gong) завладел островом, и в I 683-м он был присоединен к Китаю. В результате этого объединения волна иммиграции из Китая на Тайвань изменила культуру архипелага. Новые иммигранты, приезжавшие большей частью из провинции Фуцзянь, а точнее из окрестностей Аньси и гор Уишань, привезли с собой семена чайных растений и, конечно, опыт в выращивании чая, еще неизвестного тайваньцам.

Позднее многие растения были пересажены на север Тайваня, недалеко от столицы Тайбэй, а также в центр острова. Семьи стали разводить небольшие плантации недалеко от своих домов, чтобы заработать на хлеб. Так постепенно к концу XVIII века торговля чаем стала развиваться.

Заметив увеличение импорта чая с соседнего острова, европейцы, которые тогда

имели дело с китайцами из городов Сямынь и Фучжоу (два важнейших в чайной торговле того периода китайских порта), решили обратить на него особое внимание. Тогда в I 866 году торговец Джон Додд решил принять более активное участие в этой торговле. С одной стороны, он профинансировал тайваньских крестьян, желающих выращивать чайные плантации, с другой — принял участие в создании чайных фабрик в Тайбэе, чтобы новые местные производители могли осуществлять все этапы обработки. Отметим, что в тот период довольно часто чайные листья отправляли в Аньси или Фучжоу для осуществления последних этапов обработки. Чай Тайваня тогда начал свое путешествие по Европе и Соединенным Штатам, где его очень ценили.

В первой половине XX века, во время японской оккупации, которая продлилась с I 895 по 1945 год, производство черного чая особенно поддерживалось по причине высокого спроса на него в Европе, а также чтобы избежать конкуренции с японским производством зеленого чая.

Японцы внесли большой вклад в чайную промышленность Тайваня. Они давали

крестьянам удобрения и чайные растения. Они не только учили, как повышать мастерство чаеводства, но и способствовали механизации обработки, создавая таким образом благоприятные условия для развития промышленности.

С появлением китайцев, которые изгнали японцев с архипелага в конце Второй мировой войны, промышленность занялась

124

ДИКИЕ ЧАЙНЫЕ ДЕРЕВЬЯ НА ТАЙВАНЕ Хотя чайные кусты, которые в настоящее время используются в разведении, привезены из Китая, на юге острова Тайвань, рядом с городом Као- шань, были обнаружены различные виды диких чайных деревьев.

ФОРМОЗА Тайвань, «открытый» в 1590 году португальцами, окрестившими его Формозой («Красавица»), — это небольшой гористый остров, самая высокая гора которого достигает 3952 метров. Бывшее название Тайваня объясняет, почему раньше для обозначения тайваньских чаев использовали слово «формоза» (сейчас оно уже не употребляется).

производством зеленого чая с целью его экспорта в страны Магриба. Примерно в 1970 году его стали экспортировать и в Японию.

В 1970-е годы из-за сильной китайской конкуренции и самодостаточности Японии Тайваню больше не удавалось сбывать производимый зеленый чай на международном рынке, что вынудило правительство

стимулировать внутренний рынок. Этот новый контекст подтолкнул чайную индустрию к производству улуна, который очень ценят на архипелаге. А для того чтобы адаптироваться к уровню жизни тайваньцев, который в тот период значительно улучшился, промышленность сделала ставку скорее на качество, чем на количество.

Чайная индустрия Тайваня

Сегодня Тайвань производит одни из лучших улунов в мире, и практически весь объем их производства предназначен для местного потребления. Для удовлетворения спроса, несмотря на налог на производимый вне архипелага чай в размере 18%, ежегодный импорт на Тайвань более чем в три раза превышает экспорт. Эта торговая динамичность выходит за пределы страны, так что тайваньские бизнесмены теперь инвестируют в чайное производство Вьетнама, Таиланда и Китая. Настоящее искусство дегустации появилось вместе с церемонией *гун фу ча*, простым и изысканным ритуалом с использованием чашки для восприятия запахов, которая служит для раскрытия пьянящих ароматов улунов.

Кроме того, с конца 1990-х годов Тайвань становится средоточием торговли пуэром. Многие из самых крупных коллекционеров пуэра — тайваньцы, и они значительно повлияли на недавнее бурное развитие этого рынка.

В противоположность некоторым странам, таким как Индия, Китай или Шри-Ланка, которые владеют множеством чайных садов, занимающих тысячи гектаров, чайная промышленность на Тайване основана на большом количестве мелких производителей. Сегодня их около 30000, и в большинстве своем они представляют семейные предприятия, на которых занято от 2 до 8 служащих. Они производят в общей сложности примерно 17000 тонн чая в год, в основном улуны. Это

относительно мало, если сравнивать с другими странами-производителями. Тем более что Тайвань импортирует тысячи тонн чая, чтобы удовлетворить местный спрос. Но надо заметить, что климатические и геологические условия страны не позволяют производить чай в крупных масштабах. Урожай некоторых садов, расположенных высоко в горах, таких как Да КЭ Линь, например, можно собирать лишь дважды в год.

До начала 1980-х годов приблизительно 80% тайваньского производства предназначалось на экспорт. Для сохранения этой оживленной промышленности вопреки сильной конкуренции соседних стран и ее освобождению от зависимости от внешнего рынка, Тайваньскому государству пришлось переориентировать свое производство на внутренний рынок. И это ему блестяще удалось путем направления производителей в русло качественного производства и с помощью программ народного образования (музеи, чайные конкурсы, ярмарки и т.д.).

Такое преобразование промышленности не только создало выгодную коммерческую динамику для фермеров, которые теперь могли продавать свой чай любителям без участия посредников, но и сыграло роль в становлении локальной чайной культуры, а также в постепенном уменьшении экспорта. Отныне тайваньцы свободны от ига конкуренции. Они вывозят за пределы страны лишь

КОРОТКО О ТОРГОВЛЕ ЧАЕМ НА ТАЙВАНЕ

Общая площадь чайных плантаций: 15 322 гектара (2009 год)

Общая годовая производительность: 18497 тонн чая (2009 год)

Производство сортов чая в процентном соотношении: улун — 93%; зеленый чай — 4%; черный чай — 3%.

Средняя урожайность: 745 килограммов с гектара.

Годовой экспорт: 2901 тонна в 2010 году, 2646 тонн в 2009 году, 2581 тонна в 2008 году.

Данные Агентства по сельскому хозяйству и продовольствию, СОА, Тайваньской ассоциации производителей чая.

126

незначительную долю урожая чая (примерно 12%) и потребляют сами большую его часть.

Сегодня почти все производители уделяют особое внимание своим садам начиная от выбора чайных кустов и до самой тщательной обработки с целью получения наилучшего урожая. Потом эти высококачественные листья принимают участие в конкурсах, которые обычно организывают во многих регионах-производителях два раза в год, то есть в мае и ноябре, где их сравнивают и оценивают выдающиеся специалисты. Стоит ли говорить, что эти конкурсы могут быть очень прибыльны для производителя, ведь помимо авторитета и известности, которые они дают лауреату, они еще и увеличивают рыночную стоимость его чая.

Хотя производство черного чая (на восточном побережье и рядом с озером Сан Мун) и низкосортная имитация великих китайских зеленых чаев оставили свой след, Тайвань в настоящее время имеет свою специализацию: улун.

Производитель из региона Шушань (*Chushan*) представляет свой чай.

BUBBLE TEA Крайне популярный в Тайване *Bubble Tea* (чай с пузырьками) — это экзотическая смесь из желе тапиоки и сиропа, разбавленного холодным чайным настоем (пуэр, черный чай, улун, зеленый чай или чай с жасмином).

127

ТАЙВАНЬ

Встреча с госпожой Линь Мей Йен,

профессионалом чайной промышленности

Госпожа Линь Мей Йен — судья чайных соревнований в Лугусяне.

Как давно вы работаете в мире чая? Честно говоря, я всегда была близка к этой среде,

но в 1984 году решила полностью в нее погрузиться.

Что привело вас к этой профессии?

Я являюсь производителем чая. Судьей я стала, потому что хотела еще больше развить свои способности. Прежде всего, мне хотелось получить новые знания и мастерство, которые помогли бы лучше понять мою повседневную работу.

Каковы ваши основные обязанности во время соревнований?

Для начала я взвешиваю чай и проверяю однородность листьев. Затем я изучаю сухие листья (цвет, форму, запах) и после заваривания пробую настой. В итоге я даю чаям оценку.

Что вам больше всего нравится в вашей профессии?

Возможность пробовать чай высокого уровня с профессиональными коллегами!

Расскажите, пожалуйста, какую-нибудь историю, связанную с вашей профессией.

За день нам приходится дегустировать несколько сотен чаев. Раньше в зале для дегустаций не было кондиционеров. После обеда жара в зале была невыносимой, и настроение у судей в конце дня было переменчивым, что могло влиять на результаты... Сейчас обеды судьям (без специй, не острые) предоставляют организаторы. А раньше судьи брали обед с собой и некоторые ели слишком пряные блюда!

Как вы думаете, с какими трудностями тайваньской промышленности придется столкнуться в ближайшие годы? Очень важно работать над сохранением неповторимого стиля своих чаев, своих регионов. Здесь, в Лугусяне, благодаря такого рода конкурсам мы стремимся поощрять прокаливание улунов, что само по себе является своеобразной подписью производителя под его чаем.

Какой чай вы предпочитаете?

Улуны в стиле Бао Чжунь (*Всю Zhong*), которые я обожаю заваривать по технике *гун фу ча*, а также зеленый чай Би Ло Чунь.

Какое определение вы дали бы хорошему чаю?

Самое главное, это чтобы чай обладал прекрасным равновесием между своими ароматами и вкусом. Напиток должен хорошо наполнять рот, оставаясь при этом вкусным и нежным в горле.

128

1 < "

■■■■Нг

fcM. --

, «й-d

Терруары Тайваня

При наличии горных массивов, высоты которых превышают 2000 метров, температуры, которая редко опускается ниже 13 °С, и идеальной нормы годовых осадков — более 2000 миллиметров, Тайвань обладает крайне благоприятными геологическими и климатическими условиями для выращивания чая.

Так как горный хребет Чжонг Янь Шань Мэ в центре острова служит естественным барьером, защищающим от тайфунов и прочих бурь, идущих от океана, чайные сады главным образом сосредоточены в западной части архипелага. Лучшие чаи произрастают в северных регионах и на западных склонах самых высоких гор центральной части острова: Али- шань, Шань Лин Си и Ли Шань, которые на высоте 2460 метров дали приют одному

из самых высокогорных чайных садов мира.

УЕЗД НАНЬТОУ

Уезд Наньтоу, расположенный в центре острова, является первым регионом-производителем. В этом уезде производят примерно 11 000 тонн чая в год, то есть более половины общего производства страны. Не считая чая, происходящего с некоторых знаменитых гор, таких как Дон Дин или Шань Лин Си, где имеются несколько исключительных садов, Наньтоу производит в основном чай среднего качества как раз по причине очень большого объема. Методы промышленной обработки там очень развиты, туда доставляют огромное количество урожаев из других регионов архипелага. В этом же уезде собирают и маленькие урожаи черного чая, например, Сан Мун Лэйк, который носит название озера.

ГОРА ДОН ДИН

Знаменитая гора возвышается совсем недалеко от Лугусяна, в главном регионе чайной культуры. Первые плантации на этой горе датируются серединой XIX века. Сегодня эта известная всему миру гора полностью покрыта плантациями; от 4000 до 5000 производителей выращивают чай в этом регионе на высоте от 500 до 800 метров. Это не только

важный туристический сектор, он также привлекает большое количество тайваньских потребителей, которые покупают там много чая. Надо заметить, что правительство страны приняло активное участие в развитии торговли чаем в этом регионе. Еще там проходит фестиваль, на котором можно попробовать чаи новых урожаев и научиться основам *гун фу ча* (см. стр. 142-143).

ГОРА ШАНЬ ЛИН СИ

В уезде Наньтоу находится и гора Шань Лин Си, самые высокие плантации которой расположились на высоте 1650 метров. Эта зона, славящаяся своей красотой и многочисленными бамбуковыми лесами, уже в течение двадцати лет находится на пути активного

1НЬЛИ1

СиНЬЧЖ'

Тайчжун

Та й ч жун^/^\

Т^Наньтоу

Наньтоу

• Лугусян

[ЯНЬ

ТайначР

Тайдун

Южно

Тайдун

Гаосюн

Филиппинское море

^3 о. Лу Тао

130

Гора Дон Дин.

развития. После поднятия целины там быстро появилось множество новых плантаций. Лучшие сады расположены на очень крутых склонах горы — там, где объединились идеальные для выращивания чая условия. Интересен тот факт, что все зоны производства носят название какого-либо животного в соответствии с астрологическим знаком (дракон,

коза и т.д.).

ОКРУГ ТАЙБЭЙ

Округ Тайбэй, расположенный на севере страны, является вторым по значению регионом-производителем архипелага. Тогда как раньше большинство садов были сосредоточены вокруг столицы (Тайбэя), которая долгое время была отправным пунктом на внешний рынок, с началом активного промышленного и жилищного развития они переместились в большинстве своем на юг, к уезду Наньтоу. В настоящее время лучшие урожаи собирают ближе к городу Пиньлин и к горам Муша.

ДЕРЕВНЯ ПИНЬЛИН

Деревня Пиньлин, расположенная в горах Вэн Шань, в 30 минутах езды от Тайбэя, очень популярна: многие жители столицы часто едут

Сад на Шань Лин Си.

туда за своим любимым чаем. По причине высокого спроса цены на чай этого региона значительно повысились, и есть все основания думать, что они неоправданно высоки. Как бы то ни было, Пиньлин — один из немногих регионов, который производит улун со скрученными листьями, который на Тайване теперь практически невозможно найти: Бао Чжунь (см. справку на следующей странице и описание на стр. 150).

На сегодняшний день в том, что касается обработки улунов, предпочтение отдается методу нанизывания листьев, так как он облегчает транспортировку и хранение.

ГОРЫ МУША

Примерно в 1875 году два брата родом из Аньси, что в Китае, посадили несколько ростков знаменитого Те Гуань Иня в горах Муша, к югу от Тайбэя. Именно благодаря усилиям этих двух братьев на Тайване сегодня можно найти Те Гуань Инь. Необычность чая, производимого на Муша, связана в первую очередь с культиваром, а также с интенсивным многодневным прокаливанием, которому его подвергают и который придает ему неповторимые «жареные» нотки.

131

ТАЙВАНЬ

УЕЗД СИНЬЧЖУ

Уезд Синьчжу, расположенный на северо-западе Тайваня, состоит в основном из равнин на высоте примерно 200 метров над уровнем моря. Именно там производятся главные представители особого типа улунов, которые прославили регион, — черные улуны, уровень окисления которых колеблется между 40 и 60%, что придает листьям более темные тона и красивый медный цвет при заваривании. Из этого региона происходят такие великие классические чаи, как Бай Хао, а также улуны Фанси более низкого качества.

УЕЗД ЦЗЯИ

В уезде Цзяи чай начали производить лишь двадцать лет назад, но сегодня он славится производством высокогорного чая *гао шань ча* (см. стр. 133). Здесь собирают менее 10% чая от общего производства страны. Именно в этом уезде крупнейший массив Алишань берет свое начало, прежде чем слиться с головокружительной по высоте горой Юйшань.

ГОРА АЛИШАНЬ

На Алишани, одной из гор, обладающих лучшей репутацией на архипелаге благодаря высокогорным чаям отличного качества, расположено множество садов на высоте от 700 до 1700 метров. Долгое время на Алишани эксплуатировали ее леса, особенно хвойные гиганты, значительная часть которых вырубалась и экспортировалась в Японию во время оккупации. Сегодня это охраняемая зона. Там есть заповедник и роскошная растительность; у подножия горы растут пальмы, банановые и другие фруктовые деревья.

ГОРА ЮЙШАНЬ

Хотя гора Юйшань и возвышается до 3952 метров, плантации на ней расположены на высоте примерно 1300 метров над уровнем моря. Чайная культура развивалась там лишь около двадцати лет назад и, в отличие от других регионов, как, например, Шань Лин Си, где можно наблюдать расширение культивируемых зон из года в год, количество плантаций на Юйшани ограничено и остается неизменным.

УЕЗД ХУАЛЯНЬ

Уезд Хуалянь, расположенный на восточном побережье, подверженном тайфунам и океаническим штормам, производит совсем немного чая. Тем не менее помимо улунов там изготавливают различные другие сорта чая, например черные, зеленые и цветочные чаи. Хотя большинство садов Хуаляня расположены на небольшой высоте, некоторые из них эксплуатируют на высоте 1000 метров. Несколько лет назад в этом регионе значительно распространилось биологически чистое сельское хозяйство. Редкий для Тайваня феномен: производители из этого уезда часто занимаются изготовлением одновременно разных сортов чая.

РЕГИОН ТАЙДУН

На юге от Хуаляня, также на восточном побережье, находится Тайдун, регион-производитель меньшего масштаба.

УЕЗД ТАЙЧЖУН

В уезде Тайчжун, в котором расположен центральный горный массив острова, находятся горы Ли Шань и Да Ю Линь, где производят высокогорный чай отличного качества. Речь идет о новом регионе-производителе, который переживает период значительного развития, где чай выращивают примерно 15 лет.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ТЕРМИНА БАО ЧЖУНЬ Термин *бао чжунь* означает «завернутый в бумагу» и, вероятно, произошел из Китая (Аньси), где 150 лет назад один торговец по имени Ванг Йи Ченг продавал чай со скрученными листьями, завернутый в бумагу. Эта привычка заворачивать чай, 132 которую переняли в горах Вэн Шань на Тайване, и дала название чаю.

Сад на горе Алишань.

Сад на горе Ли Шань.

ГОРА ЛИ ШАНЬ

Гора Ли Шань, или «Гора Груш», включает несколько зон производства, расположенных на высоте от 1600 до 2650 метров. Там с давних времен выращивают фруктовые деревья, но чайная культура появилась сравнительно недавно. Однако по причине большого спроса и высоких цен за килограмм чая, произведенного в регионе, земледельцы все больше места отводят именно чайной культуре. Во избежание чрезмерного увеличения количества

плантаций правительство контролирует и ограничивает их появление.

На Ли Шани сбор урожая осуществляется лишь дважды в год и при этом довольно поздно по сравнению с другими урожаями острова. Весенний сбор проходит в конце мая, а зимний — в конце октября.

Сады горы Да Ю Линь, расположенные неподалеку, относятся к одним из самых высокогорных в мире и растут на высоте 2600 метров.

ГАО ШАНЬ ЧА: ВЫСОКОГОРНЫЙ ЧАЙ Чайные кусты, растущие на высоте более 1000 метров, получают наименование *гао шань чо*, которое означает «высокогорный чай». Отметим, что Тайвань и Шри-Ланка — единственные страны, которые делают чай на чай большой и малой высоты произрастания. Как и в индийском регионе Дарджилинг, на

Тайване интересуются чайной культурой на больших высотах, позволяющей изготовить более изысканный продукт, так как чем выше растут кусты, тем сложнее их ароматические и вкусовые качества. Высоко в горах климатические условия, разумеется, иные. Там холоднее, что сокращает скорость роста чайных кустов и в то же время повышает концентрацию ароматических масел в листьях. К тому же из-за повышенной плотности тумана, который отсеивает солнечные лучи утром, вечером и отчасти днем, сокращая солнечное освещение до нескольких часов в день, растение дает молодые ростки очень темного зеленого цвета с большим содержанием аминокислот и азотных соединений. Листья, увлажняемые туманом, более нежные, и, в отличие от листьев с небольших высот, они сохраняют свою мягкость — качество, благоприятствующее дальнейшим обработкам.

133

Сады и растения на Тайване

В наши дни фермерам Тайваня, почти полностью посвятившим себя производству улунов, удалось развить характерную для их вкусов и терруаров чайную культуру.

На всех новых плантациях между чайными кустами сохраняют дистанцию от 30 до 50 сантиметров, а между рядами кустов — 1,8 метра. В идеале молодые кусты сажают после китайского Нового года. Этот период сопровождается дождливой погодой, которая способствует укоренению молодых растений. Чтобы защитить кусты от снега зимой, особенно те, что растут на большой высоте, на аллеях между кустами дают вырасти высокой траве.

Возраст чайных кустов тоже учитывается. По прошествии пяти лет, необходимых для их формирования, молодые кусты будут давать свои лучшие листья в течение следующих 10 лет. Так, период, называемый «золотым» для чайного куста, длится между его 5 и 15 годами. Когда кусты достигают тридцати лет, их замещают. Использование некоторых органических веществ может увеличить период их эксплуатационной долговечности.

Между первым и последующим сборами необходимо подождать 45-60 дней. Тайваньские производители обычно осуществляют четыре сбора в год.

Культивары на Тайване

Хотя первые чайные кусты, выращенные на острове Тайвань, были китайского происхождения, тайванцам все же удалось с годами создать свои собственные культивары. Некоторые из них, например Сы Цзы Чунь, скрестились естественным образом, тогда как другие, например Цзинь Сюань, были разработаны *Taiwanese Tea Experiment Station (TTES)* (Тайваньская чайная экспериментальная станция). В настоящее время, несмотря на то что описаны сотни культиваров, только некоторые из них регулярно используются, это, в частности, Цин Синь, Сы Цзы Чунь, Куи Ю, Цзинь Сюань и Те Гуань Инь.

ЦИН СИНЬ (ТАКЖЕ НАЗЫВАЕМЫЙ СИНГСИН ИЛИ ДУАНЗЕ)

Его знают и ценят за аромат, который его листья раскрывают во время обработки. Цин Синь, без всякого сомнения, любимый культивар тайваньских производителей. Чаще всего его выращивают на высоте более 800 метров, предпочтительно в свежевспаханной земле. Действительно, чтобы способствовать росту капризного культивара, стараются использовать богатую почву, в которой никогда не росли другие культуры, и желателен наклонный рельеф, на котором постоянное дренирование будет способствовать укоренению растения.

сы цзы чунь

Сы Цзы Чунь, открытый случайно на севере Тайваня и официально признанный в 1981 году, вероятно, является результатом естественного скрещивания двух Цин Синей (Цин

Синь Дапан и Цин Синь). Эта местная разновидность обязана своим названием, означающим «чай четырех весен», своей исключительной продуктивностью: пять или шесть урожаев в год, в зависимости от географической зоны и высоты плантации. Хорошая способность к адаптации в любой почве, как на равнине, так и в горах, а также высокая сопротивляемость паразитам и болезням привели к тому, что эта разновидность все чаще выращивается на Тайване.

Куи Ю (ТАКЖЕ НАЗЫВАЕМЫЙ ТЗЮЙЮ ИЛИ ТАЙ ЧА № 13)

Результат принудительного скрещивания между Хуньшин и Тай Ча № 80, зарегистрированный в 1981 году, Куи Ю — это еще одна местная разновидность, которую используют в основном на равнине и которая растет в регионе Наньтоу. Этот культивар дает хорошую урожайность и нежные цветочные ароматы, но, судя по всему, не пользуется популярностью Сы Цзы Чуня ни у производителей, ни у тайваньских клиентов.

ЦЗИНЬ СЮАНЬ (ТАКЖЕ НАЗЫВАЕМЫЙ ЧИНСЮАНЬ, МОЛОЧНЫЙ УЛУН ИЛИ ТАЙ ЧА

№ 12)

Местная разновидность Цзинь Сюань, также зарегистрированная в 1981 году, является одним из новых растений, широко используемых на Тайване. Стойкий, щедрый на молодые ростки и наделенный хорошей способностью к адаптации, этот культивар известен тем, что имеет аромат, напоминающий молоко, которому он и обязан одним из своих названий: «Молочный улун». Этот куст, крайне популярный в 1980-е и 1990-е годы, кажется, меньше ценится производителями в наше время, так как его чрезмерное изобилие на рынке снизило его цену.

ТЕ ГУАНЬ ИНЬ

Родом из китайского региона Аньси, культивар Те Гуань Инь используется и на тайваньском архипелаге. Его посадили на Тайване приблизительно в 1875 году братья Цанг. Он растет только на севере острова, в регионе Муша. К сожалению, тайваньские любители, кажется, отдаляются от этой обжаренной версии Те Гуань Иня. Они предпочитают ему улуны с нежными цветочными ароматами. Чайные кусты теперь очень старые, и, согласно закону рынка, производители, скорее всего, обратятся к другим типам чайных кустов, когда придет время их заменить. Возможно, мы являемся свидетелями последних лет чая Муша Те Гуань Иня.

135

ТАЙВАНЬ

ТАЙВАНЬ

Обработка зеленых улунов

136

Как мы могли убедиться выше, именно процесс окисления отвечает за принадлежность чая одному из шести сортов. Сорт улунов включает полу окисленные чаи, которые находятся между зелеными и черными чаями. Этот сорт, менее известный на Западе, очень распространен в Китае (Фуцзянь, Гуандун) и на Тайване, который сделал его своей визитной карточкой. В соответствии со степенью окисления улун может больше приближаться к зеленым или к черным чаям. По этой причине

различают зеленые улуны, которые обычно подвергаются окислению на 10-30%, и черные улуны, окисление которых может достигать 70%. Разумеется, разные степени окисления дают сильно отличающиеся ароматы. Цветочный, растительный букет зеленого улуна трудно перепутать с древесными сладковатыми нотами черного улуна. Поскольку обработка черных улунов описана в главе, посвященной Китаю (см. стр. 60-61), в этой

главе мы расскажем только об обработке зеленых улунов.

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ

В первый день, как только свежесобранные листья поступают на фабрику, ремесленники сосредотачивают свою работу на процессе окисления, которая займет большую часть их рабочего дня.

СБОР

Хотя большинство первых сборов урожая осуществляют в апреле, с середины февраля уже можно собирать листья в зонах производства, расположенных на равнинах на высоте 1 000 метров над уровнем моря. При производстве улуна необходимо дождаться достаточного созревания молодых ростков. Верхушечные почки должны успеть раскрыться до того, как их соберут вместе с тремя следующими за ними листьями. Сбор осуществляют женщины вручную, особенно когда плантации в горах включают более крутые участки. На равнинах часто используются машины.

ПОДВЯЛИВАНИЕ

После того как листья собраны, их выкладывают на большие полотна, чаще всего на улице, где они подвергаются первому этапу процесса обработки — подвяливанию. Этот этап заключается в том, чтобы дать листьям немного подсохнуть, иначе из-за содержащейся в них влаги они начнут разлагаться. В зависимости от погодных условий их оставят сушиться от 30 минут до 2 часов. Если солнце слишком жаркое, над листьями устанавливают легкие навесы, чтобы защитить их.

УЛУН Термин «улун» буквально переводится как «черный дракон» и имеет отношение к черным змеям, которых иногда находили обвивающими ветки чайных кустов. Вероятно, чтобы успокоить напуганных ими детей, последним говорили, что это маленькие черные драконы...

ОКИСЛЕНИЕ

Дальше наступает очередь деликатной операции — окисления, которое в большой степени отвечает за конечный вкус чая. Именно в процессе окисления ароматы выделяются и закрепляются на листьях. Листья располагают на поддонах из плетеного бамбука диаметром примерно один метр в помещении, где поддерживается температура между 20 и 25 °C и влажность от 60 до 80%.

Листья слегка перемешивают, соблюдая регулярные интервалы от 1 до 4 часов. Это перемешивание очень важно, так как трение листьев о плетеный бамбук разрушает клеточную их структуру, высвобождая масла, содержащие ароматические вещества, что запускает процесс окисления. Этот этап может длиться от 10 до 18 часов.

Заметим, что эти обработки осуществляются «инстинктивно», тут учитывается только опыт производителя, который трогает и нюхает листья, чтобы определить точный момент, когда окисление необходимо прервать.

ПРОКАЛИВАНИЕ

Затем листья подвергают тепловой обработке, которая, как и в случае с зелеными чаями, имеет целью прекратить окисление, нейтрализуя отвечающий за него фермент. Когда листья достигают желаемой степени окисления, их помещают в нагреваемый вращающийся цилиндр, напоминающий большой сушильный аппарат, где они подвергнутся первому нагреванию-перемешиванию. Так их будут нагревать при температуре около 300 °C в течение 5—7 минут.

СКРУЧИВАНИЕ

Сразу после извлечения из вращающегося цилиндра еще горячие листья подвергаются первому скручиванию. Механическая мешалка, оснащенная куполом, осуществляет

активное вращение, и трение листьев о перегородки машины еще больше высвобождает их ароматы. Это первое скручивание

СУШКА

Сушка позволяет зафиксировать ароматы на листьях. Кроме того, она позволяет избежать повреждения листьев от излишней остаточной влажности. Сушка начинается при температуре 70 °С в течение 5-6 минут, а затем продолжается еще 20-30 минут при температуре 100°С. В конечном итоге листья выкладывают на большие бамбуковые поддоны и оставляют в покое на 6-8 часов.

длится от 3 до 5 минут.

137

ВТОРОЙ ДЕНЬ

На второй день листья подвергают трем основным этапам, которые будут повторяться несколько десятков раз: нагревание-перемешивание, скручивание и компрессия.

НАГРЕВАНИЕ-ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

Сначала листья помещают в нагреваемый вращающийся цилиндр на несколько минут, чтобы они смягчились.

СКРУЧИВАНИЕ

Затем в пакеты из специальной материи кладут по 20 килограммов листьев и помещают их в машины, оснащенные вращающимися трубками, которые сжимают их, придавая им круглую форму.

КОМПРЕССИЯ

После этого листья, все в тех же пакетах, помещают в другую машину, где они будут вращаться под давлением, подвергаясь компрессии.

Эти три этапа повторяют от 10 до 20 раз, используя вращающиеся цилиндры с горячим воздухом (от 60 до 200 °С), и еще 30-40 раз с использованием ненагреваемых вращающихся цилиндров. Таким образом, после большой работы улуны приобретают типичную для них форму жемчужин.

138

ФИНАЛЬНАЯ СУШКА

В итоге конечная сушка закрепит ароматы на листьях, а также позволит сократить влажность листьев до 3—5%. Эта сушка длится 5-10 минут при температуре от 100 до 120 °С.

СОРТИРОВКА

На этапе сортировки от листьев отделяют оставшиеся небольшие стебли. Хотя теперь и существуют машины для выполнения этой работы, чаще всего сортировка все же осуществляется вручную. Это довольно нудный этап, который, по мнению некоторых производителей, не улучшает вкус, но все же остается очень важным для тех, кто хочет придать лучший внешний вид чаю. После сортировки обработка закончена. В настоящий момент на Тайване существует тенденция не прокаливать чай. Однако по просьбе клиентов многие производители прогревают листья в последний раз. Этот последний этап часто осуществляют торговцы.

ПРОКАЛИВАНИЕ

При помощи электрической печи или бамбуковых корзин, стоящих на подогреваемом основании, листья разогревают до температуры от 75 до 160 °С в течение 2-60 часов в зависимости от желаемой крепкости. При использовании конвекционной печи необходимость во вращении отсутствует, но в случае с использованием бамбуковых корзин подогревание необходимо осуществлять с интервалами в 20-30 минут для

обеспечения равномерного прокаливания. Прокаливание играет важную роль для вкуса и цвета чая. Оно позволяет придать чаю древесные, сладковатые и даже карамельные нотки. К тому же оно обеспечивает напитку большую сбалансированность, уменьшая его вяжущие свойства и содержание кофеина. По просьбе пожилых клиентов, которые утверждают, что прокаленный улун «изгоняет влагу» из их тел, многие производители осуществляют осеннее прокаливание. Это ощущение возникает не случайно, а потому, что прокаливание, сокращая «зеленость» чая, делает его более легкоперевариваемым, и его легче пить.

Кажущаяся простой на первый взгляд операция прокаливания сама по себе практически является искусством, заключающимся в поиске пирогенных ноток, которые при этом не сотрут другие ароматические оттенки, свойственные улунам.

139

ТАЙВАНЬ

ТАЙВАНЬ

СТЕБЛИ В УЛУНАХ Для изъятия стеблей из 12 килограммов чая одному человеку потребуется не менее 10 часов работы. После того как стебли будут убраны, останется лишь 9,4 килограмма чая.

Чайные листья со стеблями

Чайные листья без стеблей

[
V

V , ' 1/1 ЛГ

СОСТАРЕННЫЕ УЛУНЫ

Как и в случае с пуэрами, существуют улуны, которые после подвержения старению в течение нескольких лет называют «состаренными улунами». Вероятнее всего, появление этого типа улунов имеет непосредственную связь с очень влажным климатом острова. Из-за такого климата непроданный урожай накапливал влагу в листьях и портился. Возможно, для борьбы с этим явлением у некоторых производителей родилась идея подвергать листья прокаливанию, чтобы сохранять их в хорошем состоянии. В сочетании с воздействием старения на листья ежегодное повторение этого прокаливания спровоцировало появление новых вкусовых качеств, отличающихся от тех, что были свойственны им вначале.

МЕТОД СТАРЕНИЯ

Старение улунов осуществляется с помощью прокаливания ежегодного или с интервалами в 2-3 года. Поскольку ремесленник определяет длительность и температуру обжаривания инстинктивно, трудно установить связь между

возрастом чая и интенсивностью обжаривания. Однако после 20-25 лет старения в нем появляются минеральные нотки, придавая ему сходство со вкусом старых пуэров. С годами чай все сильнее и сильнее развивает свои минеральные ноты.

В настоящее время производство состаренных улунов остается минимально рентабельным, и по экономическим причинам эта традиция, к сожалению, рискует исчезнуть в ближайшие годы. Растущий спрос на улуны ведет к тому, что у ремесленников остается очень мало излишков. В наше время урожаи хранятся в вакууме, что еще больше сокращает вероятность потерь. К тому же, поскольку цена реализации состаренных чаев

относительно низкая, производители не видят смысла в хранении и обработке многих килограммов чая длительное время, чтобы в итоге продать его по цене едва ли выше, чем за килограмм свежего чая. Остается только пожелать любителям, чтобы эта неповторимая и насыщенная вкусовыми удовольствиями традиция все же продолжалась.

КОГДА ЭЛЕКТРИЧЕСТВА ЕЩЕ НЕ БЫЛО... Раньше для осуществления прокаливания использовали небольшие кусочки древесного угля. В наше время немногие производители все еще прибегают к этой технике, но в специализированных бутиках иногда можно обнаружить чай, прокаленный таким способом.

Местные вкусы и способы приготовления чая

Тайваньцы очень гордятся своими улунами, многие из них, не колеблясь, преодолевают большие расстояния, чтобы раздобыть чай с любимой горы. Тем не менее в привычках потребителей все же ощущаются изменения. Если раньше чай был неотъемлемой частью повседневной жизни как дома, так и на работе или в публичных местах, то теперь кофе и энергетические напитки, кажется, притягивают большее внимание молодых поколений, для которых чай — это вышедший из моды напиток. Перед лицом такой смены интересов и большой популярности кофе в крупных городах ценности, связанные с чаем, кажутся устаревшими.

И все же чай остается центром важного ритуала гостеприимства. Практически во всех тайваньских семьях бытует традиция встречать гостей лучшим чаем дома. К тому же ассоциации производителей не жалеют сил и продолжают проведение мер по популяризации чая, начатых в 1970-е годы, организуя

всевозможные фестивали и конкурсы. Эти мероприятия предлагают множество просветительских занятий, посвященных чаю, что благоприятствует обмену опытом и позволяет участникам научиться основам церемонии *гун фу чо* (см. стр. 142-143). В число этих мероприятий, организуемых на Тайване с целью популяризации чая, входят также и чайные вечеринки, иногда напоминающие приемы на открытом воздухе. Их проводят в парках и других местах, располагающих к дегустации, чтобы собрать как можно больше участников тематических мероприятий, связанных с чаем.

Деревни-производители также организуют множество бесплатных дегустаций, не говоря уже о чайных домах, открытых повсеместно, хоть иногда их не так легко обнаружить, где можно испробовать местные напитки. Тайвань изобилует любителями и утонченными знатоками чая, которые, желая подчеркнуть чрезвычайное богатство улунов, применяют технику *гун фу ча*.

ЧА СИ Малоизвестное на Западе явление ча си заключается в придании эстетического оформления приготовлению чая путем создания благоприятствующей дегустации обстановки. Выбор чая, аксессуаров и украшений, а также само расположение предметов имеют первостепенную важность. Поскольку демонстрация богатства не является самоцелью, роскошные аксессуары тут ни к чему. Гораздо важнее выбор материала, из которого они сделаны, и их расположение.

Идеограммы *гун фу* имеют то же происхождение, что и идеограммы, относящиеся к боевым искусствам; они обозначают господство над временем и жестом. Буквально *гун фу ча* переводится как «время чая», ссылаясь на время и усилия, которые необходимо посвятить овладению этим искусством.

Первые следы этой церемонии зафиксированы в Китае в начале XVII века. Тогда использовали четыре предмета: чайник, угольный нагреватель, керамический кипятильник и несколько фарфоровых чашечек. До наших дней эта техника дошла, претерпев множество стадий эволюции, которые позволили улучшить контроль над завариванием.

Например, сегодня используют специальную чашку для

вкушения ароматов, которая позволяет следить за их эволюцией, фиксирующихся на ее краях. Эта техника заваривания, идеальная для приготовления улунов и пуэров, позволяет заваривать одни и те же листья несколько раз подряд, так что каждое заваривание раскрывает их новые свойства. Дегустировать чай, используя этот метод, — значит одновременно и путешествовать, и исследовать.

ПОСУДА ДЛЯ ГУН ФУ ЧА

В приготовлении чая по традиции *гун фу ча* может потребоваться до 11 приспособлений... Вот самые главные из них:

- маленький чайник объемом 100-200 миллилитров;
- миска *ча чуань*, в которую можно будет поставить чайник;
- *ча хэ*: емкость с носиком для насыпания или запасной стаканчик;
- чашка для вкушения аромата и чашка для наслаждения вкусом (*вэн сян бэй* и *ча бэй*);
- кипятильник

К этим предметам можно добавить ложку, небольшую салфетку, коробочку для чая, чашу для использованной воды и т.д.

Этапы *гун фу ча*:

- Подогрейте посуду. Поместите ваш чайник в *ча чуань* и налейте в него немного закипающей воды. Накройте крышкой и вылейте воду в запасной стаканчик. После того как вы сполоснули чайник, положите в него необходимое количество чая (2-3 чайные ложки, или 6-8 граммов).
- Ополосните листья. Налейте немного закипающей воды на листья и слейте ее. Теперь вы можете почувствовать первые ароматы увлажненных листьев.
- Заварите листья. Снова наполните чайник закипающей водой, пока она не перельется через край Ц. Накройте крышкой и ополосните чайник снаружи, чтобы согнать пену. Тем временем освободите запасной стаканчик, чтобы он был готов для напитка.
- Подождите необходимое время. Два первых заваривания обычно длятся 20-60 секунд, но последующие могут длиться от одной до трех минут. Обратите внимание, что на кончике носика чайника обычно образуется пузырь, который через некоторое время скатывается вниз, как будто втянутый. Это явление объясняется тем, что листья наполняются водой, они в каком-то смысле пьют ее. Итак, наступает момент переливания настоя.
- Вылейте напиток в запасной стаканчик. Дайте настою как следует стечь, чтобы в чайнике не оставалось жидкости Q.
- Наполните чашку для вкушения аромата, (продолговатой формы) Q, затем перелейте напиток в чашку для дегустации Q. Вдохните благоухания, исходящие от чаши для вкушения аромата, которая теперь пуста. Задержите внимание на развитии ароматов, закрепившихся на стенках чашки.
- Попробуйте.

Эта техника позволит вам несколько раз заварить одни и те же листья, каждый раз при этом обнаруживая новые благоухания. Эти фундаментальные принципы требуют терпения, внимания и тщательности. В то же время для успешного проведения *гун фу ча* не существует четких правил. Каждый сможет адаптировать эту технику в соответствии со своим образом действий, который наиболее ему близок, не забывая при этом, что прекрасные моменты можно пережить, лишь уделяя достаточно времени и много

ШШЩиШ

h^f^LuAr

иршра*

<ГГ 4Г— •*:

а*- — 3

Встреча с господином Чен Нен Ю, производителем чая
Господин Чен Нен Ю — производитель чая в уезде Наньтоу.

Каким был ваш путь в мире чая? Когда и как вы начали?

Это является частью семейной традиции?

Я родился в семье производителей чая. Мои дед и отец были чаеводами. Я научился выращивать чай, ухаживать за садом и обрабатывать листья благодаря им. Я также получил образование в сфере чая в государственном учреждении и взял на себя управление семейным предприятием 17 лет назад.

У вас большой сад?

Какая у него площадь?

Мой чайный сад занимает 2 гектара.

Какое количество чая вы производите ежегодно?

У вас есть служащие?

Я произвожу примерно 5000 килограммов чая каждый год. Кроме 30 сборщиков чая, необходимых мне на периоды сбора, у меня три постоянных сотрудника, которые занимаются садом, и пять сезонных рабочих на фабрике.

У вас есть свой магазин, где вы продаете чай?

Нет, у меня нет магазина.

Кому вы продаете свой чай?

На местном рынке или на международном?

Большую часть своего чая я продаю на местном рынке.

Какой чай вы производите?

Я произвожу Цин Синь улун в Лугу и немного Цзинь Сюань. у меня также есть два сада на Шань Лин Си.

Заметили ли вы какие-либо изменения в промышленности и среди клиентов по сравнению с началом вашей деятельности?

Да, во времена моих отца и деда сад был маленьким, предприятие — маленьким, зарплаты — ниже и, поскольку все производство было по большей части ручным, мы производили гораздо меньшее количество чая. Теперь у нас имеется продвинутое оборудование, которое позволяет нам управлять большим садом и производить чай в больших количествах. В промышленности теперь существует тенденция специализироваться в конкретной области: либо на выращивании, либо на производстве, либо на продаже чая.

145

ТАЙВАНЬ

У КАЖДОГО ЧАЯ СВОЯ ИСТОРИЯ

T-18 был создан Экспериментальным центром черных чаев Тайваня. Это гибрид чайного бирманского куста (Ашаму) и дикого чайного дерева с юга Тайваня. После 40 лет

исследований и наблюдений T-18 выделился на фоне других гибридов того же рода благодаря лучшим органолептическим свойствам, в конечном итоге он был выпущен на рынок в 1999 году.

Сегодня его можно обнаружить в основном в местности, окружающей озеро Сан Мун (самое большое природное озеро Тайваня), и на восточном побережье уездов Хуалянь и Тайдун. Этот чайный куст служит для производства несравненно насыщенного черного цельнолистового чая. Его напиток, округлый, долгоиграющий и шелковистый, слегка отдает мятой и обладает насыщенными фруктовыми нотами сливы и изюма. Поскольку он главным образом предназначается для местного рынка, производится он в очень маленьких количествах, что отчасти

объясняет высокую стоимость этого чая. Однако его оригинальность и все возрастающая популярность позволяют надеяться на увеличение производства и более справедливую цену в ближайшем будущем.

Обработка T-18

После просушивания, которое длится от 6 до 22 часов, для производства T-18 требуются 4 этапа механического скручивания по 30 минут каждый. Затем его подвергают двухчасовому окислению в помещении, где поддерживается постоянная температура 25 °C и уровень влажности примерно 95%. Затем чай пройдет два этапа сушки по 30 минут каждый при температуре около 100°C. В конце концов осуществляется сортировка, как правило механическая. Иногда бывает, что самые лучшие партии сортируют при помощи эпиляционного пинцета, чтобы листьям не передались от рук нежелательные ароматы...

Тайваньские чаи

Шань Анн Сн — улун

Перевод: Хвойный лес рядом с ручьем Регион-производитель: Наньтоу, на высоте от 1000 до 1650 метров Культивар: Цин Синь (QingXin)

Период сбора: апрель, июнь, сентябрь, ноябрь

Первые чайные плантации появились на крутых склонах горы Шань Лин Си лишь в начале 1980-х годов. Выращивание чая там хоть и началось недавно, но переживает одно из самых активных развитий на всем острове Тайвань. Почти везде на склонах горы можно наблюдать роскошные зеленеющие сады, пышущие здоровьем. Эта энергия отражается в производстве чая с насыщенным и необузданным характером. Чаи лучшего качества производят из весенних и летних сборов.

Дегустационная оценка: маленькие блестящие шарики листьев, едва их смягчает тепло воды, начинают благоухать ароматами физалиса и роскошных цветов. На растительном фоне настой переполнен насыщенными ароматами гиацинта. Нос, по-прежнему опьяняюще цветочный, дарит аппетитные нотки засахаренных фруктов и топленого масла. Во рту мягкий и округлый, напиток характеризуется растительной сладкой атакой. Финал деликатно сопровождает вас растительным и фруктовым шелком, вышитым засахаренной дыней и кокосовым орехом.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча*, *гайвань* или чайник.

Дон Дин — улун

Перевод: Замерзшие вершины Другое название: Тун Тин Регион-производитель: Наньтоу, на высоте от 500 до 800 метров Культивар: Цин Синь (*QingXin*)

Период сбора: апрель, июнь, сентябрь, ноябрь

С 1970-х годов правительство Тайваня принимало активное участие в продвижении чая в этом регионе. И по сей день там проводится фестиваль, где можно попробовать новые

урожаи и научиться основам *гун фу ча*. Этот фестиваль проходит после ежегодного конкурса весеннего чая. В данном регионе более 4000 производителей, и все они используют Дон Дин для своих чаев, даже если их чай вырос не на горе. Примерно 20 лет назад правительство определило три «официальные» зоны производства Дон Динов — Чжан КЭ (*Zhang Yu*), Йонг Лонг (*Yong Long*) и Фэн Гуань (*Feng Huang*).

Дегустационная оценка: глянцево-зеленые листья скручены в плотные жемчужины темно-зеленого цвета. Настой дарит мощный букет сирени, ванили и клеверного меда. Золотистый напиток обладает красивыми бледно-зелеными оттенками. Округлые ароматы нарцисса и пиона наполняют рот на фоне зрелого персика и сливочного масла. Маслянистая текстура отличает финал, в котором цветочная стойкость сочетается со свежей растительной нотой.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча*, *гайвань* или чайник.

147

ТАЙВАНЬ ТАЙВАНЬ

Си Цзы Чунь — улун

Перевод: Чай четырех весен Регион-производитель: в основном Наньтоу, на высоте от 200 до 800 метров Период сбора: с марта по ноябрь Культивар: Си Дзы Чунь

Си Цзы Чунь, вероятно, является результатом естественного скрещивания разновидностей Цин Синь Дапан и Цин Синь улун. Он был открыт случайно на севере Тайваня фермером из региона Муша и официально признан в 1981 году. Си Цзы Чунь обладает некоторыми преимуществами: легко адаптируется ко всем типам почвы, производит до пяти урожаев в год, его листья источают пьянящие цветочные ароматы. Эти интересные свойства объясняют его возрастающую популярность и повсеместное использование на острове как на равнинах, так и в горах.

Дегустационная оценка: бурный букет с цветочным характером отдает ароматами сирени, нарцисса и гиацинта. Наполненная цветами атака обогащена нотками специй и свежей травы. К ним примешиваются ароматы прокаленного масла и засахаренных фруктов. Текстура насыщенная и маслянистая. Финал имеет прекрасную сладковатую стойкость.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча*, *гайвань* или чайник.

Алишань — улун

Регион-производитель: Цзяи, на высоте от 800 до 1700 метров Период сбора: апрель, июнь, сентябрь и ноябрь

Культивар: Цин Синь

Алишань — важный туристический объект на Тайване. Огромная гора, достигающая высоты более 2600 метров, имеет развитую инфраструктуру для тысяч туристов, приезжающих туда каждый год, чтобы лицезреть знаменитый восход солнца с ее вершины, прогуляться по ее лесам или прокатиться на паровозе. Чайные сады, которые не испытывают недостатка в славе, расположены на разных склонах сверху вниз.

Дегустационная оценка: изумрудно-зеленые листья источают насыщенные и пьянящие цветочные ароматы. Настой с изысканно растительным характером выделяет фруктовые и кондитерские нотки. Во рту ароматы кокосового ореха, экзотических фруктов и ванили формируют пышный букет. Все это рассеивается в долгой сладкой стойкости цветочного нектара. Текстура мягкая и маслянистая.

Наиболее подходящий метод заваривания:
техника *гун фу ча*, *гайвань* или чайник.

148

Бай Хао — улун

Перевод: Белый Пушок

Другое название: Восточная красавица,
Oriental Beauty Фанси улун (*Fancy Oolong*)

Регион-производитель: Синчжу, на высоте от
150 до 600 метров

Период сбора: июнь-июль

Культивар: Цин Синь Дапан

Своим характерным вкусом, напоминающим мускатный виноград, этот чай обязан укусам небольшого насекомого *Jacobiasca formosana* (вид *цикодок*). Действительно, укус этого насекомого вызывает у растения защитную реакцию, при которой выделяется особый гормон. Ароматический потенциал этого гормона позднее раскрывается благодаря усиленному окислению листьев, достигающему 50-60%. Чтобы извлекать пользу от присутствия этих насекомых, сады должны располагаться на небольших высотах, где достаточно тепло. Насекомое активно только в летний период, собирают только укушенные листья.

Дегустационная оценка: темно-красные тонкие завитки, усыпанные множеством серебристых почек, соблазняют еще до того, как вы почувствуете их аромат. Смешивая в себе мед, цветы и фрукты, ароматическая сложность букета предвещает пленительные чудеса. Удивительно прозрачный медный напиток бархатист и долгоиграющ. Первые ассоциации во рту — орхидея и мускатный виноград. За ними следует гармоничный кортеж ароматов яблока, мускатного ореха, осеннего меда и экзотического дерева, исключительное богатство и истинное наслаждение от которого кажется неисчерпаемым.

Наиболее подходящий метод заваривания:
техника *гун фу ча*, *гайвань* или чайник.

Ли Шань — улун

Перевод: Гора Груши

Регион-производитель: Тайчжун, на высоте от 2000 до 2400 метров Культивар: Цин Синь Период сбора: май, октябрь

Небольшую деревеньку Ли Шань окружает потрясающий ландшафт. Повсюду в окрестностях грушевые, персиковые, яблочные фруктовые сады растут на склонах. Действительно, чай в регионе выращивают меньше двадцати лет, и он не является основным производством, хоть и находится на пути активного развития. Чайные сады располагаются на больших высотах, около 2000 метров. На такой высоте между саженцами дают вырасти высокой траве, чтобы защитить кусты от зимних заморозков.

Дегустационная оценка: после ополаскивания листья начинают источать аппетитные запахи топленого масла и карамельного флана (десерт из взбитых яиц, молока и сахара. — *Прим, пер.*). Настой одаривает смесью цветочных ароматов пиона, белой лилии и гиацинта. Нотки бриоши и леденца дополняют этот пьянящий букет. Долгоиграющий напиток, наполненный ярко выраженными ароматами цветов, имеет приятную масляную текстуру. Финал характеризуется стойким послевкусием цветов и засахаренной цедры. Элегантный, в высшей степени изысканный чай, напоминающий о самых прекрасных весенних мгновениях.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча, гайвань* или чайник.

149

Пиньлинь Бао Чжунь — улун

Перевод: Завернутый в бумагу чай из Пиньлина

Другое название: Вэн Шань Бао Чжунь Регион-производитель: Тайбэй (Вэн Шань), на высоте от 400 до 600 метров Культивар: Цин Синь, иногда Куи Ю (*Cui Yu*). Период сбора: апрель, июнь, сентябрь и ноябрь

Деревня Пиньлин, расположенная на горном массиве Вэн Шань, примерно в 30 минутах от Тайбэя, очень популярна. Многие жители столицы регулярно приезжают сюда за своим любимым чаем. По причине такого повышенного спроса цены на чаи этого региона значительно повысились. Речь идет о Бао Чжуне, одном из немногих представителей редкого на Тайване типа улун. Этот тип со скрученными листьями замещен скручиванием в небольшие шарики.

Дегустационная оценка: ополаскивание листьев в форме длинных завитков проявляет благородные благоухания лилий, ландыша и ванили. В запахе настоя преобладает цветочный аспект, оживленный нежной растительной ноткой хлорофилла. Напиток цвета соломы с нежной сладковатой атаккой обладает легкой кислинкой, напоминающей вареный персик. Во рту ароматы цветов и дыни постепенно выстраиваются и достигают полной округлости. Финал, по-прежнему цветочный, удлиняется сладковатой нотой березового дерева. Этот чай обладает ароматами исключительной стойкости.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча, гайвань* или чайник.

Г абача — улун

Перевод: Чай с содержанием ГАБА Другое название: Джа Е (*Jia Yeh*). Регион-производитель: Тайбэй (Вэн Шань) и Наньтоу, на высоте от 400 до 600 метров Культивар: Цин Синь Период сбора: две недели до и после праздника Дуанью, который проходит пятого числа пятого месяца по лунному календарю

Появление и развитие этого чая на Тайване последовали за японскими исследованиями молекулы ГАБА в 1980-х годах. Согласно некоторым исследованиям эта молекула, присутствующая в человеческом мозге, способствует сокращению стресса и беспокойства. Благодаря специальному методу обработки, включающему помещение в вакуум, этот чай содержит очень большое количество ГАБА. К тому же этот необычный метод делает свой вклад в развитие его характерного, крайне интересного вкуса.

Дегустационная оценка: крупные извивающиеся и неравномерные листья темно-коричневого и темно-красного цветов. Их благородный характер специй и фруктов ощущается еще до заваривания. Распустившись, листья высвобождают на древесном фоне сладкие ароматы фруктового пюре, мускатного ореха и солодки. Во рту равновесие между кислым и сладким сочетает нотки кураги и цитрусового варенья. К ним присоединяются ароматы свежего табака и жженого сахара, сочетаясь в округлой шелковистой текстуре.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча, гайвань* или чайник.

Гэи Фэй (*Guei Fei*) — улун

Перевод: Подруга императора

Другое название: Чжуо Ян Ча (*Zhuo Yan Cha*)

Регион-производитель: Наньтоу, на высоте от 450 до 700 метров

Культивар: Цин Синь

Период сбора: июнь, сентябрь

Этот чай появился недавно при совершенно невероятных обстоятельствах. Вследствие ужасного землетрясения 1999 года многие плантации региона Наньтоу были временно заброшены. Лишенные необходимого им ухода, сады подверглись нашествию многочисленных паразитов. Один из них, *Jacobiasca formosana* (вид цикадок), — крошечное насекомое, которому обязан своей славой Бай Хао, растущий на северо-западе острова. Обратив на это внимание, производители принялись обрабатывать укушенные листья. Плотное скручивание, свойственное региону, сочетается с окислением на 30-40%, что проявляет особый характер атакованных насекомыми листьев. Так, Гэи Фэи сочетает в себе два великих традиционных тайваньских чая: Бай Хао и Дон Дин. Помимо создания нового стиля

чая производители ищут способ улучшить летний урожай, часто менее интересный при слабом окислении.

Дегустационная оценка: листья, скрученные в шарики, напоминают собой зеленомедный мрамор. От настоя исходят запахи корицы, цветов и окисленных яблок. В этом соблазнительном букете господствует насыщенный аромат розы. Яркий золотистый напиток дарит обонянию восхитительные нотки меда и муската. Во рту текстура гладкая, раскрывается нежной фруктовой нотой. Легкий финал продолжается на фоне марципана и меда.

Наиболее подходящий метод заваривания:

техника *гун фу ча*, *гайвань* или чайник.

151

ТАЙВАНЬ

ESTSIDE

m Щ
V Ш
/
J] ■
,
* r* I | ft

ПЛ	/	A 1 I J C W w Jpl		5 i
J	j	I J I R S f e l		
f]		r % \ 1 Ц l		
r l		i T & : J P U J F _		

Индия

ХОТЯ БЕЗ АМБИЦИОЗНЫХ БРИТАНЦЕВ В СТРАНЕ НЕ БЫЛА БЫ ВНЕДРЕНА ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, КОТОРАЯ И СЕГОДНЯ БЛЕСТЯЩЕ УДОВЛЕТВОРЯЕТ БОЛЬШОЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ СПРОС, ПРИ ЭТОМ СОХРАНЯЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО В НЕКОТОРЫХ РЕГИОНАХ, ТЕМ НЕ МЕНЕЕ ОБНАРУЖЕНИЕ ДИКИХ ЧАЙНЫХ ДЕРЕВЬЕВ В ДЖУНГЛЯХ АССАМА ДОКАЗЫВАЕТ, ЧТО ИНДИЯ НАРАВНЕ С ДРУГИМИ СТРАНАМИ ЯВЛЯЕТСЯ

Отчасти именно генерал-майор Роберт Брюс положил начало истории чайной культуры в Индии. В 1823 году этот служащий Британской Ост-Индской компании узнал о существовании диких чайных деревьев в регионе Ассама, недалеко от границы с Бирмой. Генерал-майор Брюс сначала заметил, что некоторые племена жуют листья высоких деревьев, которые оказались дикими чайными деревьями, но, насколько ему было известно, там еще не было ни плантаций, ни диких чайных деревьев в достаточном количестве, чтобы обеспечить богатый урожай. А ведь в ту эпоху британцы искали способы борьбы с проблемами снабжения, возникавшими в результате различных факторов, как, например, изоляция Японии от международного обмена, длительные перевозки, во время которых портился чай, перевозимый из Китая на кораблях, или даже чрезмерно высокие цены, устанавливаемые китайцами, у которых тогда была монополия на чай (см. текст-справку на следующей странице). Итак, именно из-за необходимости поиска новых территорий для производства британцы серьезно заинтересовались открытием Роберта Брюса.

Следует заметить, что до этого открытия уже не раз осуществлялись попытки выращивания чая в Индии. В начале XIX века С. Дж. Гордон привез из Китая примерно 80000 семян чайных деревьев разновидности *Camellia sinensis var sinensis*, которые были посажены в Дарджилинге, Кумаоне, Ассаме и на юге Индии; и это еще до того, как разновидность чая, открытая в Ассаме, была признана разновидностью *Camellia sinensis*. К сожалению, по причине недостаточного опыта эта первая попытка имплантации не дала хороших результатов.

Разумеется, начало эксплуатации новой земли для снабжения чаем подразумевает серьезные трудности, но проблемы, вызванные торговлей с Китаем, и большой мировой спрос подтолкнули британцев к этой авантюре. В 1834 году, следуя замыслу своего погибшего к тому времени брата, Чарльз Александр Брюс сумел обустроить первую плантацию.

Примерно четыре года спустя ему удалось осуществить первую доставку в Англию — груз с 12 ящиками чая. Эта партия, встреченная с большим любопытством, получила хорошую цену на торгах, хотя и оказалась не на высоте ожиданий британцев. Все же не просто за несколько лет сравниться в мастерстве с китайцами...

Тогда британцы решили направить своих шпионов в Китай, чтобы те разведали секреты производства чая. Шотландскому ботанику Роберту Фортьюну, переодетому в китайского торговца, удалось проникнуть в сады и собрать достаточно сведений, чтобы лишить таинственности процесс обработки знаменитого черного чая и главный отвечающий за него феномен — окисление. В 1848 году он привез с собой более 20000 растений, информацию первостепенной важности об обработке листьев и китайских наемников (около 80 рабочих), от которых зависело создание новых плантаций. С этого момента началось развитие чайной культуры в Индии.

Затем началось сведение лесов ассамского региона, чтобы разводить там огромные сады, которые очень быстро вытеснили китайское производство. Надо сказать, что опыт,

КОНЕЦ КИТАЙСКОЙ МОНОПОЛИИ: ОПИУМНЫЕ ВОЙНЫ В надежде получить преобладающее влияние в торговых обменах с Азией королева Елизавета I создала Ост-Индскую компанию (ОИК) в 1600 году. Эта компания должна была дать британцам господство в торговле чаем с Китаем. Когда в 1684 году ОИК удалось организовать первое торговое представительство в Кантоне, чай стал основным экспортным продуктом. Необходимо было удовлетворить очень высокий спрос Англии, где чай становился крайне популярным. Однако самодостаточный и несговорчивый в делах внешней торговли Китай требовал оплату серебром, а не товарами, что не устраивало британцев, которые имели большое количество товаров, в основном из своих индийских колоний, и очень мало денег.

Чтобы побудить китайское население экспортировать свой чай, англичане воспользовались опиумом в качестве оплаты, что не только пошатнуло китайский рынок, но и породило у населения зависимость от международной торговли. Эта торговля принесла Китаю много бед. Чтобы как-то бороться с этим обменом, с 1729 года китайцы стали предпринимать некоторые меры для запрета ввоза опиума. В 1796 году император Цзяцин издал закон о смертной казни для тех, кто занимался незаконной торговлей опиумом. Несмотря на это, торговля наркотиком продолжила свое активное развитие. По некоторым данным, до 1839 года британцы ввезли в Китай более 1500 тонн опиума.

В 1839 году китайскому правительству удалось изменить ход дела, конфисковав и уничтожив склады опиума. Оно закрыло для внешней торговли все порты, через которые провозили наркотик, в том числе и порт Кантона. В ответ на эти меры британцы предприняли серию военных операций, которая вошла в историю как первая опиумная война (1840-1842). Эта война уничтожила китайскую оборону и тем самым устранила монополию. Столкновения завершились подписанием Нанкинского договора, который вынуждал китайцев возобновить торговлю опиумом с британцами. Китайцам также пришлось отдать англичанам остров Гонконг и предоставить им доступ к пяти важнейшим портам, среди которых Фучжоу, Кантон и Шанхай. По причине нежелания китайцев соблюдать условия Нанкинского договора, а также чтобы получить от них больше выгоды, британцы спровоцировали вторую, еще более разрушительную для своих соперников, опиумную войну в 1856-1860-х годах. Тогда китайцам пришлось согласиться на подписание Тяньцзиньских трактатов, крайне выгодных британцам.

который британцы получили в ходе аграрнокультурной революции в Европе в XVII веке, был использован в руководстве плантациями и послужил более быстрому установлению методов промышленного производства в Индии. В результате с начала I 860-х годов англичане смогли делать прямые закупки собственного индийского производства. Некоторые благоприятные для лучших урожаев регионы в горах Дарджилинга и в Нилгири также стали эксплуатироваться. Англичанам, специализировавшимся в производстве черного чая, удалось поднять на ноги производство, которое резко развилось в последующие десятилетия, увеличившись с нескольких сотен тонн в начале 1860-х годов до 80000 тонн в 1914 году. Изобретение процесса переработки CTC (см.стр. 172), который позволял обрабатывать

листья механическим путем, позволило производить чай в больших количествах.

После раздела Британской Индии 15 августа 1947 года бывшая колония Британской Индии была поделена на два независимых государства. Вследствие этого фабрики по обработке чая и сады, ранее принадлежавшие англичанам, постепенно перешли в собственность индийцев. В русле того же течения 1951 год был отмечен подписанием Закона о плантациях, который обеспечивал лучшие условия работы для служащих чайных плантаций. Сегодня динамизм, который демонстрирует индийская чайная

промышленность в области исследований, поддерживает страну в рядах основных мировых производителей чая — как в плане количества, так и в плане качества.

155

ИНДИЯ

Индийская чайная индустрия

При ежегодном производстве 980820 тонн чая Индия на сегодняшний день является вторым производителем этого продукта в мире после Китая. Чайная индустрия в Индии представляет собой очень важный сектор национальной экономики: в нем занято более миллиона человек. До провозглашения своей независимости в 1947 году Индия оставляла на внутреннем рынке лишь 30% производимого чая. Нынешняя ситуация полностью изменила направление: большая часть индийского производства направлена на местный рынок и лишь 21% предназначается для экспорта. Хотя плантации расположены по всей стране, их большая часть сконцентрирована в штатах Ассам, Западная Бенгалия, Тамилнад и Керала.

Ассам, где культивируют более 900 садов, многие из которых занимают тысячи гектаров, является самым крупным регионом-производителем чая в мире: там изготавливают более 500000 тонн чая ежегодно, что порой провоцирует его избыток на рынке... Исключительные чаи, такие как Дарджилинг, предназначены для экспорта. Их основные импортеры — Япония, Англия, Европа и, с недавнего времени, Северная Америка.

Быстрое разрастание этой промышленности стало возможным благодаря созданию очень эффективных в производстве черного чая процессов переработки. Метод СТС, который заключается в измельчении листьев на мелкие кусочки, позволил получить

однородный продукт, идеально подходящий для индустриализированного рынка. Именно так появился чай в пакетиках (см. справку на следующей странице) — продукт, и в наши дни занимающий важную позицию в промышленности. Повышенный национальный спрос, ежегодно возрастающий на 3-4%, также поощряет применение этого метода переработки, которому, хоть он и не позволяет изготавливать качественный чай, свойственна высокая производительность.

Помимо производства, предназначенного для внутреннего рынка, Индия поставляет все больше и больше качественного чая в соответствии с сезонными урожаями и более специфичными вкусами стран-импортеров, которые предпочитают первосортные чаи. Регион Дарджилинга, впрочем, хороший пример.

ЧАЙНАЯ ИНДУСТРИЯ ДАРДЖИЛИНГА

Хотя рынок Дарджилинга представляет лишь 1% от годового индийского производства, индустрия чая в регионе занимает особую позицию. Отдавая себе отчет в том, что им не сравниться по количеству с повышенной урожайностью других регионов мира с более мягким климатом, производители решили усовершенствовать свой продукт, чтобы предложить эксклюзивный черный чай несравненного качества и получить, таким образом, доступ к рынку мирового масштаба.

КОРОТКО О ТОРГОВЛЕ ЧАЕМ В ИНДИИ

Общая культивируемая площадь: 578458 гектаров Общая ежегодная производительность: 980820 тонн Главный регион-производитель: Ассам (487497 тонн)

Процентное производство по типам чая: 90% — СТС; 8,98% — традиционные чаи; 1,2% — зеленый чай и улуны.

Средняя производительность: 1705 килограммов с гектара Ежегодный экспорт: 203 120 тонн

Источник: данные Tea Board of India (Чайного управления Индии) от 2008 года.

Фабрика СТС в Ассаме.

Органический участок сада Кунур на холмах Нилгири, Тамилнад.

Один гектар плантации в Дарджилинге приносит примерно 500 килограммов чая в год, то есть в три раза меньше, чем, например, сад Ассама. Для поддержания жизнеспособности промышленности каждому урожаю в году уделяют особое внимание. Производя все более изысканные и неповторимые чаи, позволившие производителям повысить цены, региону Дарджилинга удалось год за годом заработать себе очень хорошую репутацию.

Но, несмотря на свою славу, процветающий международный рынок и быстрое развитие местного рынка, где средний класс более обеспечен, чай в Дарджилинге все еще имеет непрочное положение. Политическая нестабильность и крайне высокие затраты на производство в сочетании с медленным ростом цен создают серьезные проблемы для производителей. Каждый год многие сады закрываются или выкупаются другими производителями.

ЧАЙ В ПАКЕТИКАХ Чай в пакетиках был изобретен по инициативе Томаса Салливана, нью-йоркского торговца и дистрибьютора чая. В июне 1908 года, при подготовке образцов чая для своих будущих клиентов, Салливану пришла идея положить несколько граммов чайных листьев в небольшие шелковые пакетики. Перед употреблением, думал он, клиентам останется только извлечь чай из пакетиков. Но когда потенциальные клиенты получили образцы, они погрузили сами пакетики непосредственно в кипящую воду. Довольные полученным результатом, они снова заказали «чай в пакетиках» у г-на Салливана. С того дня этот феномен получил распространение.

В наше время заваривается примерно 130 миллионов чайных пакетиков ежедневно, но прежде чем эта привычка распространилась, способ упаковки чая в пакетиках пришлось поменять не раз. Особенно это касается Англии, где потребовалось трансформировать прочно укоренившиеся привычки потребителей. Одно из первых изменений внес сам Томас Салливан, заменив шелк марлей, такой же эффективной, но гораздо более дешевой. Следующее важное изменение произошло в Бостоне в 1930 году, когда Уильям Германсон изобрел чайный пакетик из бумажного волокна (*heat-sealed paper fibre*). Но массовое производство чая в пакетиках началось только после Второй мировой войны с появлением Джозефа Тетли и Ко. (1953 г.). С тех пор торговля чаем в пакетиках неустанно процветает. Появились новые формы пакетиков: круглые, пирамидки и т.д., содержащие различные сорта чая.

ТИТЕСТЕРЫ В мире чая *титестеры* (профессиональные дегустаторы) незаменимы. Входе всего процесса производства чая, вплоть до реализации, их вклад очень важен в том, что касается определения стоимости урожая или оценки методов производства. В зависимости от потребностей компаний *титестеры* выполняют различные роли. Некоторые из них, также называемые *тиблендерами* (*смешивателями чая*), специализируются на создании смесей (*blends*), когда необходимо стандартизировать продукт или проверить его качество.

	» *
- М	* *
и ^ ЯШ	1
	I»
	1
	«7
p** -]	"» ^e
	* ?
	f' ч
в	

СИСТЕМА СБЫТА

Большая часть чая, предназначенного на экспорт, продается в Калькутте по системе торгов. Все компании — производители чая договариваются с брокером, который нанимает профессиональных дегустаторов (*титестеров*) для оценки изысканности урожая и определения цены, которую за него можно получить. Когда покупатель хочет приобрести индийский чай, он вынужден обратиться к брокеру, который предоставит ему список

доступных чаев. После этого покупатель сможет попасть в дегустационный зал. В следующие несколько дней, выбрав подходящие ему партии, он явится на торги и попытается приобрести одну из них.

Дегустаторы-импортеры, которые имеют особые связи, могут прийти непосредственно к производителю, чтобы попробовать и купить последние изготовленные партии до того, как они появятся в Калькутте.

СИСТЕМА НАИМЕНОВАНИЙ В настоящее время Индия делает попытки внедрения первой в мире системы наименований чаев. Эта система, созданная Чайным управлением Индии (*Tea Board of India*) при сотрудничестве с Ассоциацией чая Дарджилинга (*Darjeeling Tea Association*), имеет целью борьбу с копированием знаменитых чаев, таких как Дарджилинг. Заметим, что на рынке количество продаваемого чая Дарджилинг примерно в четыре раза превышает его реальное ежегодное производство. Для увеличения объема к партиям Дарджилинга примешивают урожаи более продуктивных регионов, таких как Ассам, например. Система наименований вынуждает производителей указывать географическое происхождение (сад), название используемых культиваров и тип производства для данного урожая. Несмотря на добрую волю производителей, для того чтобы эта 158 норма соблюдалась, необходимо приложить еще немало усилий.

Встреча с господином Кави Сетхом,
профессионалом чайной индустрии

Кави Сетх — главный дегустатор Дж. Томаса, самого известного индийского брокера в Калькутте.

Как давно вы работаете в чайной промышленности?

Я начал работать в чайной индустрии в августе 1985 года.

Что привело вас к этой профессии?

В самом начале, когда я заканчивал учебу в колледже Нью-Дели, я не имел никакого представления о том, как функционирует чайный рынок. Мой дядя был генеральным директором в *J. Thomas & Company Private Limited*, он-то и предложил мне поступить на службу в этой компании.

В чем заключаются ваши повседневные обязанности?

Работа дегустатора может показаться монотонной, но каждый из нас в силах сделать ее интересной. Наша работа заключается в том, чтобы пробовать и оценивать чаи, участвовать в торгах, собирать информацию о чайном рынке и взаимодействовать с продавцами и покупателями.

Что вам больше всего нравится в вашей профессии?

Торги! Несмотря на то что иногда это очень тяжело физически и умственно. Еще мне нравится, что все чаи разные, особенно чаи Дарджилинга. Между партиями иногда бывает огромная разница в цене.

Как вам кажется, с какими трудностями индийской чайной промышленности предстоит столкнуться в ближайшие годы?

В последние годы чайная промышленность столкнулась со значительным снижением цен по причине инфляции в индийской экономике. К счастью, 2008 год был успешным, и цены достигли рекордных отметок. Главная трудность промышленности — активное присутствие на экспортном рынке, которое ослабевает уже несколько лет.

Какой чай вы предпочитаете?

Второй урожай Дарджилинга, за его мускатный характер.

Какое определение вы дали бы хорошему чаю?

Для меня хороший чай имеет не только хороший вид, но и приятный вкус, а также долго хранится.

161

ИНДИЯ

ИНДИЯ

Индийские терруары

Чайная культура в Индии берет свое начало на северо-востоке страны где были открыты дикie чайные деревья (см. историческую справку на стр. 154) и продолжается повсюду на берегах Брахмапутры до подножия Гималайских гор. Дарджилинг и Ассам — самые знаменитые регионы-производители. На юге, где находится горная цепь Нилгири, собирают множество урожаев хорошего качества. Другие менее знаменитые регионы-производители, такие как Дуары, Тераи, Кангра, Качар,

Траванкор-Кочин и, в частности, Сикким, также производят обильные урожаи, предназначенные по большей части для внутреннего рынка.

РЕГИОН ДАРДЖИЛИНГ

Дарджилинг, «страна ураганов», как бы «подвешенный» на высоте, в предгорье красивейшего региона индийских Гималаев,— это округ Западной Бенгалии. Сам город расположился на высоте 2100 метров над уровнем моря.

162

1КХНЭ'

;жаипур ^

Бангладеш

^хмадабад,

Мьянма

Калькут

iahana

Нагпур

Suratj

Indravati

Бангалор

Мумбай 0 Пуна (Бомбей)? 6

Мадрас

Lanka

Город Дарджилинг и гора Канченджанга на заднем плане.

Сбор урожая под тропическим дождем в Ассаме.

.-dr" ■

М/ ¹ ж ¹

J3

ШJ \

^v4v- . и

С этой исключительной местности можно полюбоваться вершинами трех из четырех самых высоких гор мира: Эверест, Канченджанга и Лхоцзе. На востоке река Сингалила отделяет Дарджилинг от Непала. Сикким, над которым возвышается Тибет, находится на севере.

Первые зарегистрированные плантации датируются 1856 годом. Двадцать лет спустя их было уже более сотни. Один только округ Дарджилинга насчитывает на сегодняшний день 86 чайных садов. Только эти сады признаны Ассоциацией фермеров Дарджилинга (*Darjeeling Planters Association*) и имеют право продавать свой чай, используя международное наименование Дарджилинг (*Darjeeling*).

Этот горный регион, возвышающийся на гималайских уступах, имеет неоспоримые природные преимущества. Сады растут на крутых склонах, что облегчает дренирование почвы, и на различных высотах — от 300 до 2300 метров, но чаще всего на высоте более 1000 метров.

Почва насыщенная и немного кислая, pH приблизительно 5,5. Средняя температура летом 25 °C, а зимой 8 °C (высокогорные регионы подвергаются частым заморозкам), осадки колеблются между 600 и 4000 миллиметров

(на юге) — все это обеспечивает идеальные условия для культуры. Интенсивное солнечное освещение на большой высоте смягчается частой облачностью, которая предупреждает высыхание листьев и не позволяет им получить ожоги. Практически постоянный в периоды муссона туман и присутствие легкого ветерка, непрерывно освежающего чайные кусты, способствуют развитию молодых ростков.

Этот великолепный регион сегодня пользуется беспрецедентной славой, несравненная изысканность производимых там чаев привела к тому, что их стали называть «Шампанским среди черных чаев».

РЕГИОН АССАМ

На северо-востоке Индии, в 200 километрах на восток от Дарджилинга, рядом с Бирмой и Бангладеш, находится регион Ассам. Именно там была открыта разновидность

Camellia sinensis var. *assamica*, крупные листья которой дают крепкие настои, более темные и с выраженным характером. В этом тропическом и очень плодородном регионе располагаются огромные участки джунглей на небольшой высоте, через которые протекает Брахмапутра. 163

Там насчитывается около 900 садов от Гималаев на севере до гор Нага и Паткои на юге.

Долина протяженностью в 600 километров получает около 3000 миллиметров осадков каждый год. С октября по март стабильная и мягкая температура варьируется от 20 до 25 °С. В период муссона, с апреля по сентябрь, при температурах, достигающих 35 °С, долина превращается в своеобразную природную теплицу, создавая крайне тяжелые для сборщиц условия работы. Тем не менее там выращивают более половины от всего индийского производства, преимущественно чай СТС. Плантации чаще всего располагаются на широких равнинах на подступах к Брахмапутре.

Чаще всего именно урожаи из этого региона входят в состав чаев «с британским вкусом», то есть тех, которые предполагается пить с добавлением молока, или тех, что продаются в пакетиках. Ассамы можно пить и в чистом виде, но эти чаи, пряные, вяжущие и солодовые от природы, служат отличной базой для приготовления чая масала (см. стр. 242).

Некоторые «ортодоксальные» чаи продолжают производиться в Ассаме и удивляют богатством своих ароматов и «тел».

РЕГИОН НИЛГИРИ

Регион Нилгири, расположенный на высоких плато юго-запада Индии, входит в состав Западных Гхат, получивших название «Голубые Горы». В Индии это третий по объему производства чая регион. С середины XIX века там производят крепкие, немного отдающие фруктами пряные чаи. Благодаря тропическому климату и постоянному росту чайных кустов листья там собирают круглый год.

Примерно 80% используемых культиваров — это *assamica*, а лучшие урожаи получают в январе и феврале. Предназначенные в основном для внутреннего рынка, почти все чаи обрабатываются в соответствии с методом СТС.

Хотя некоторые сады, например Тиашола, занимают несколько сотен гектаров, этот регион-производитель имеет более 30000 садов, не превышающих 10 гектаров. Несмотря на большое количество производителей, чайная индустрия здесь сегодня, к сожалению, испытывает некоторые трудности. Многие сады заброшены, и ощущается нехватка инвестиций.

Некоторые зоны Нилгири, расположенные на большой высоте, обладают богатой почвой и хорошими для культуры условиями, которые могли бы позволить производить чаи высшей категории. Но пока только немногие производители интересуются их большим потенциалом. Мы надеемся, что им удастся возродить промышленность.

РЕГИОН СИККИМ

Между Непалом и Бутаном, чуть севернее Дарджилинга, находится регион Сикким. Его единственный сад, Теми, приобретает все большую и большую известность. Будучи результатом правительственного проекта при участии нескольких производителей из Дарджилинга, этот сад был посажен около тридцати лет назад с использованием культиваров, также происходящих из региона Дарджилинга.

Сад Теми располагается на вершине горы на берегу реки Тиста, которая очерчивает границу между Сиккимом и Дарджилингом. Урожаи этого чая, обрабатываемые традиционными методами, имеют вкус, напоминающий крепкие чаи с бурными цветочными ароматами, типичными для урожаев Дарджилинга.

ИНДИЯ

Сады и растения Индии

Первые попытки посадить чай в Дарджилинге были осуществлены в I 835 году доктором Кэмпбеллом, первым губернатором этого региона. Кэмпбелл посадил в своих собственных садах несколько семян и сеянцев, происходящих по большей части из Китая (*Camellia sinensis* var *sinensis*). Эти экземпляры были выданы генерал-губернатором, который пытался распространить чайную культуру на индийской земле. Другие образцы принадлежали разновидности *assamica*, обнаруженной в северо-восточных джунглях Индии ботаником Робертом Брюсом.

Поскольку две эти разновидности прекрасно прижились в новой среде, их посадили в нескольких местах в пределах того же округа, в новых, только что распаханых садах. В скором времени терруар Дарджилинга доказал свою исключительность. Несмотря на короткий период солнечного освещения, влажную атмосферу и более холодный климат гор, который сокращает время роста, кусты дают листья с необычайными вкусами. Чаи этого региона обладают ароматической сложностью и редкой насыщенностью.

Многие чайные сады Дарджилинга сохранили изначальные посадочные секции, которые берут свое начало в I 860 году или даже в еще более ранних периодах. Производители с гордостью показывают свои сады, в которых растут «чистокровные» *Camellia sinensis* var.

sinensis. Урожаи этих секций часто квалифицируют как «лучшие чаи» (гран крю), как, например, в случае с садом Сингелл, в котором есть секция «Наследие», состоящая только из первородных кустов. Однако сегодня, поскольку большинство этих кустов достигли конца своей продуктивной жизни, их урожайность значительно сократилась. (Вероятно, сократившаяся циркуляция растительного сока отчасти отвечает за это явление.) В Дарджилинге пересадка растений является в настоящий момент основной задачей.

Чтобы подготовить новые плантации, было отобрано большое количество культиваров, соответствующих потребностям и климату определенных регионов. Индийская чайная исследовательская ассоциация (*India Tea Research Association*) в Джорхате (Ассам) выращивает для дальнейшего распределения молодые чайные кусты, полученные путем черенкования (тридцать для Дарджилинга, тридцать для Ассама и еще тридцать для Нилгири). Культивары отбирают в соответствии с различными критериями, среди которых производительность, способность к адаптации в разных почвах и климатических условиях, ароматическая сложность листьев. *Camellia sinensis* var *sinensis* чаще встречается на высокогорных плантациях, где климатические условия более жесткие, как в горах Дарджилинга, тогда как *Camellia sinensis* var *assamica*

СТРЕСС индийских чайных кустов у растения родом из тропических лесов юга Китая суровые условия горных регионов Дарджилинга вызывают стресс, который способствует выработке неповторимых ароматов. Вот что по этому поводу думает С.Е. Кабир, основатель отделения чайных исследований в Северо-Бенгальском университете: «Повышенное содержание летучих соединений, отвечающих за аромат в чайном кусте Дарджилинга,— результат «встречи» китайской разновидности с агроэкологическими условиями региона. Туманная атмосфера, а значит, повышенная влажность, короткие периоды солнечного освещения и т.д.— способствуют синтезу веществ, отвечающих за биосинтез энзимов, необходимых для производства летучих соединений, то есть вкуса».

Выходит, что неблагоприятные условия гималайских горных уступов необходимы для выработки ароматических свойств чаев Дарджилинга.

166

Camellia sinensis var. assamica в Нилгири.

в основном используется на равнинах, на высоте приблизительно 300 метров над уровнем моря.

Чайные кусты, полученные путем черенкования, к сожалению, отличаются более короткой продолжительностью жизни, тогда как чайные кусты, выросшие из семян, имеют более развитую корневую систему, которая позволяет им черпать больше питательных веществ из почвы, а длительность их продуктивной жизни может варьироваться от 120 до 150 лет. Культивары, полученные черенкованием, имеют полезную продолжительность жизни около сорока лет в лучшем случае. К тому же их неглубоко растущие корни могут довольно быстро истощить минеральный запас почвы, таким образом нанося вред следующим поколениям кустов. По этой причине в Дарджилинге, где две трети плантаций происходят от клонированных культиваров, многие производители теперь выбирают метод посадки семян для некоторых секций своих садов.

На сегодняшний день используют около тридцати культиваров. Среди них T 78, отобранный в Такдха в 1978 году, очень распространен. Хотя он становится все менее популярным, так как с возрастом его продуктивность и качество снижаются, этот культивар был настоящей «звездой» последних лет. Другие культивары, такие как AV2

Camellia sinensis var. sinensis в Дарджилинге.

(*Ambari Vegetative 2* из сада Тераи) или P312 (*Phoobsering 312*), тоже часто используются, хоть их культура и требует удобрения и наличия оросительной системы.

РАЗЛИЧНЫЕ УРОЖАИ ДАРДЖИЛИНГА

Поскольку чай является сезонным продуктом, качество урожая в значительной степени зависит от условий роста кустов. Дождь, степень освещенности и температура влияют на длину молодых ростков и раскрытие листьев.

Сбор урожая осуществляется с интервалом в 4-7 дней в зависимости от погодных условий. Перерыв между сборами имеет решающее значение. Необходимо поддерживать равновесие между продуктивностью и здоровьем растения, ведь чрезмерный сбор может быть опасным для растения и навредить его жизнеспособности. В Дарджилинге осуществляют три основных сбора урожая, каждый из которых обладает свойственным для своего сезона вкусом.

ПЕРВЫЙ СБОР

Первый сбор в году начинается в период с середины до конца марта, после того как весенние дожди вызвали рост кустов, и заканчивается примерно во второй неделе мая.

Этот первый сбор дает легкие чаи с бурными 167

ТОНКИЙ СБОР В Дарджилинге обычно практикуют тонкий сбор, то есть собирают лишь верхушечную почку и два листа.

ароматами. Момент появления новых листьев зависит от климата и варьируется от сада к саду. Для получения ранних урожаев начиная с февраля некоторые производители искусственно стимулируют чайные кусты с помощью удобрений и оросительных систем.

Если раньше повальным мировым спросом пользовался урожай второго сбора, то теперь на рынке отменных чаев скорее предпочитают первый сбор. Так, производители каждый год делают все возможное, чтобы получить все более сложные ароматы. В Дарджилинге свежий характер молодых весенних ростков оттеняют с помощью более короткого окисления, в результате которого сохраняются их травянистые свойства, бурная

атака и сладкий финал. В Дарджилинге уже около пятнадцати лет урожаи первого сбора представляют собой настоящий феномен.

Первый сбор длится от шести до восьми недель, после чего кусты слегка подстригают, обрезают и оставляют отдыхать несколько недель в соответствии с природным циклом каждого сада. После сбора кусты естественным образом погружаются в период покоя, теперь придется подождать их пробуждения перед вторым сбором.

ВТОРОЙ СБОР

С конца июня до середины июля проходит второй сбор, который является самым обильным. Некоторые производители иногда откладывают его начало на более поздний срок, чтобы провести промежуточный сбор между первым и вторым. Хотя листья второго урожая молодые, они все же более жесткие, и их окисление длится дольше, что придает их настою более насыщенное тело с солодовым ароматом, напоминающим зрелые фрукты.

После второго сбора урожая необходима еще одна пауза, чтобы кусты восстановились перед третьим сбором.

ОСЕННИЙ СБОР

После муссона, который длится до сентября, и до того, как куст погрузится в фазу покоя на всю зиму, в октябре и ноябре осуществляют осенний сбор, последний в году. По причине внимания, оказанного методам выращивания и обработки, можно наблюдать все большее повышение качества этого урожая. Поскольку производители стараются повысить количество чаев хорошего качества, они уделяют все больше внимания второму и третьему урожаю.

ХИМИЯ ЧЕРНЫХ ЧАЕВ Полифенолы являются основными составляющими чайных листьев. В свежих листьях они бесцветные и едкие, но при окислении в них появляются красные, коричневые и черные пигменты, которые окрашивают напиток и смягчают их вяжущий характер. Во время окисления энзимы, содержащиеся в листьях, трансформируются в теафлавины и теарубигины — 168 две составляющие, которые определяют цвет и вяжущие свойства чая.

^ C

Обработка черных индийских чаев

Чтобы соперничать с низкими затратами на производство у китайцев, которые делали ставку в основном на дешевую рабочую силу, британцам пришлось пересмотреть все этапы производства. Им необходимо было максимально сократить свои затраты, превратив чайные плантации в настоящие промышленные предприятия.

Как мы видели выше, первые методы обработки черных чаев появились именно в Китае в XVII веке. Для того чтобы эти методы давали удовлетворительные результаты, требовалось повторение многих этапов. Сила англичан

заключается в том, что им удалось разработать более простые и эффективные техники, при этом механизировав весь процесс обработки. Вдохновившись традиционными китайскими методами, они создали в конце XIX века первую промышленную технику: «ортодоксальный» метод. Этот механизированный процесс требует сноровки и интуиции и позволяет лучше контролировать разные переменные, которые влияют на химию листа. Еще и в наше время именно этот метод используется для создания черных чаев высшего качества, как те, что можно найти в регионе Дарджилинга.

169

ИНДИЯ

ИНДИЯ

ТРАДИЦИОННЫЙ МЕТОД

Традиционный, или ортодоксальный, метод был разработан англичанами в 1860 году на северо-востоке Индии и с тех пор его непрерывно совершенствовали. Это один из самых старинных механизированных методов обработки черных чаев. Он включает пять основных операций: подвяливание, скручивание, окисление, тепловую обработку и сортировку. Ортодоксальный метод, более сложный, чем СТО, используется для обработки лучших урожаев черного чая.

ПОДВЯЛИВАНИЕ

Целью подвяливания является уменьшение содержания воды в листьях, чтобы смягчить их и изменить их вошную текстуру, что позволит позднее скрутить их, не сломав. В то время как обезвоживание размягчает физическую структуру листа, активность природных энзимов начинает незаметно изменять химию его ароматов. Помимо других реакций происходит увеличение содержания аминокислот. Свежесобранные листья равномерно раскладывают в резервуарах для подвяливания, где они будут лежать на металлической, джутовой или пластиковой сетке, что позволит воздуху циркулировать более свободно. Влажность, вентиляция и окружающая температура постоянно регулируются, чтобы подвяливание прошло успешно. Через 14—17 часов влажность листьев сокращается на 60-70%.

СКРУЧИВАНИЕ

Следующий этап, скручивание, заключается в разбивании внешних мембран листьев для высвобождения содержащихся в них масел и энзимов. В течение 10-20 минут листья держат скученными в медных баках внутри огромных машин. Листья крутятся в них без давления до формирования компактной массы. Затем с помощью машины для скручивания к листьям применяют давление различной степени в соответствии с очень точным циклом, пока клетки их мембран не разобьются, высвобождая масла. Как только эти масла вступают в контакт с воздухом, начинается окисление. Слишком интенсивное скручивание в результате даст обесцвеченный блеклый лист, тогда как слишком легкое скручивание даст сухой, серый, пыльный лист, настой от которого будет светлым и безвкусным.

170

ОКИСЛЕНИЕ

При контакте с кислородом содержащиеся в маслах листьев энзимы вызывают химический феномен, который называют «ферментативным окислением». Это те самые химические изменения, которые определяют аромат, крепкость, тело и цвет напитка.

Скрученные листья выкладывают на платформы из нержавеющей стали, керамики или стекла при влажной окружающей атмосфере и температуре от 20 до 30 °C. В зависимости от влажности листьев их раскладывают тонким слоем (для более быстрого окисления при низких температурах) или толстым слоем (для медленного окисления). Температура и влажность иногда контролируются при помощи увлажнителей для поддержания влажности в помещении на уровне не менее 90%. В зависимости от окружающей температуры и желаемого типа чая длительность окисления может сильно варьироваться. Если 30 минут достаточно для Дарджилинга первого урожая, некоторым типам чая ассамского региона необходимо до 4 часов окисления. Этот этап играет определяющую роль и требует большой сноровки вкупе с хорошей интуицией, так как необходимо добиться равновесия между разными ароматами чая. Слишком сильное окисление даст плотный, крепкий напиток с винным (ферментированным) привкусом, недостаточное же окисление даст зеленый сырой настой и пустой напиток. Чтобы облегчить принятие решения, процесс окисления часто замедляют, чтобы продлить интервал, во время которого окисление ароматов достигает своего апогея. Согласно мнению многих

управляющих фабриками, этот момент проявляется удивительным и очень специфичным запахом яблока. Когда наступает точно определенный момент, листья подвергают тепловой обработке.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА (СУШКА)

Тепловая обработка прекращает явление окисления, денатурируя отвечающий за него фермент. Листья выкладывают либо на конвейерные ленты, либо на вращающиеся вокруг своей оси платформы в большую машину, которая разогревается до температуры 120 °С. Неполная тепловая обработка может привести к тому, что листья продолжают неконтролируемое окисление, тогда как слишком интенсивная тепловая обработка обожжет их и придаст копченый привкус. Этот процесс длится 20—30 минут, то есть до тех пор, пока содержащаяся в листьях влага не сократится до 2-6%.

СОРТИРОВКА

После тепловой обработки наступает очередь сортировки. Листья делят на категории, располагая друг над другом вибрирующие сетки разного калибра, которые распределяют листья по разным категориям. Самые крупные листья останутся на верхней сетке, тогда как измельченные листья и пыль отсеются на пол. Листья среднего размера задержатся на других сетках.

В Дарджилинге таким образом сортируют все чаи, хорошие и не очень. Итак, категория, которую присваивают чаю, является индикатором размера его листьев, а не их качества. Тем не менее деление на категории очень важно, ведь каждый формат листа требует определенного времени заваривания, проявляя разные свойства.

МЕТОД СТС

Метод обработки СТС — от английского *crushing, tearing and curling* (измельчение, дробление и скручивание) — это фабричный метод, который был изобретен в Индии сэром Уильямом Мак-Керчером. В 1930-е годы, вдохновившись уже существующими машинами, сэр Мак-Керчер разработал систему промышленной обработки, которая должна была ускорить процесс окисления с целью получения более высокого дохода в более короткие сроки.

Процесс СТС включает три простых этапа. После легкого просушивания листья нарезаются, потом измельчаются с помощью металлических цилиндров, оснащенных лезвиями. На следующем этапе листья дробят с помощью специальной ротационной машины. В конечном итоге их отправляют в *ghoogi*, большую бочку, где они будут скручены в маленькие шарики,

Этот процесс, предназначенный прежде всего для обработки грубых листьев, стал популярен в середине XX века с появлением чая в пакетиках. Хотя этот метод обработки произвел коренной переворот в чайной промышленности, он неизбежно ухудшает качество чая. Тем более что используемые при СТС листья бывают, как правило, более низкого качества.

Большинство регионов — производителей чая переняли современные и крайне механизированные методы производства, которые делают ставку на повышенную доходность при стандартном качестве. Поэтому данный метод обработки применяется во всех странах, производящих чай в крупных масштабах.

ПОНЯТИЕ ПАРТИИ Как только сбор закончен, необходимо быстро доставить урожай на фабрику, где его обработают и подчеркнут его оригинальный вкус. Если листья оставить без обработки слишком долгое время, то они окислятся и станут непригодными. Поэтому почти в каждом саду имеются свои фабрики. В Дарджилинге производители присваивают каждому урожаю номер партии. Например, наименование «Darjeeling Singell

1st Flush DJ2» означает, что чай происходит из второй партии, которая была обработана во время весеннего сбора в саду Сингелл в Дарджилинге. Надо отметить, что партия может происходить из одной секции сада или из совокупности двух или трех секций.

172

СОЗРЕВАНИЕ После обработки на фабрике ароматы первых урожаев еще не очень устойчивы. Производители даже стремятся сохранить достаточно влаги в листьях, чтобы легкое окисление продолжилось, рождая особый феномен, который называется «созреванием». Таким образом чай продолжит свое развитие в течение некоторого времени (до трех месяцев) после обработки, а потом реакция постепенно прекращается. Некоторые ценители чая преклоняются перед зеленоватым внешним видом и цветочным характером, напоминающим мускат, незрелых листьев, тогда как другие предпочитают, чтобы ароматы стабилизировались и напиток приобрел всю свою округлость.

КАТЕГОРИИ ЧЕРНОГО ЧАЯ

Для черных чаев существует три основные системы классификации, разделение на категории согласно которым больше относится к состоянию листьев (цельные, ломаные или измельченные), чем к их вкусовым качествам. Обычно крупные листья дают более сложный ароматический напиток, тогда как ломаные — более темный напиток при более простом вкусовом профиле.

Вот расшифровка системы, используемой в Дарджилинге для определения категории цельнолистного чая. В этом случае определяющую роль играет количество почек (*пеко*). Чем больше в чае *пеко*, тем больше букв в его наименовании.

SFTGFOP: Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe. (*Специал Файнест Типпи Голден Флауэри Оранж Пеко*)

FTGFOP: Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe. (*Файнест Типпи Голден Флауэри Оранж Пеко*)

TGFOP: Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (*Типпи Голден Флауэри Оранж Пеко*)

GFOP: Golden Flowery Orange Pekoe (*Голден Флауэри Оранж Пеко*)

FOP: Flowery Orange Pekoe (*Флауэри Оранж Пеко*)

OP: Orange Pekoe (*Оранж Пеко*)

Tippy (типпи) означает более или менее значительное количество нераскрывшихся почек. *Golden* (голден) определяет цвет *типсов* (*tips*), которые приобретают золотистый оттенок после окисления.

Flowery (флауэри) говорит о легком цветочном аромате, который выделяют почки.

Orange (оранж) — это ссылка на историю, дань королевской голландской семье Оранж-Нассау, которая числится среди первых импортеров чая в Европу.

Pekoe (пеко) происходит от слова *pek-ho*, которое означает «белый пушок» и применяется для обозначения волосков на теле новорожденных, но в чайной промышленности обозначает конечный лист ветки (верхушечную почку), на которой присутствует тонкий белый пушок.

Цифра I иногда появляется в конце обозначения категории некоторых партий. Как и буква S, цифра I добавляется управляющим сада, когда он считает, что данный урожай особенно удался.

ДАРДЖИЛИНГ УЛУН Некоторые опытные производители испытывают новые техники обработки, чтобы получить чай с другими ароматическими характеристиками. Благодаря уменьшению времени окисления им удалось создать более светлые и легкие чаи с более зелеными листьями. Это, в частности, привело к созданию чаев типа улун «Восточная Красавица» из осенних урожаев и чаев с цветочными ароматами из первых

урожаев.

173

ИНДИЯ

У КАЖДОГО ЧАЯ СВОЯ ИСТОРИЯ

Дарджилинг Сингелл «Наследие»

Сад Сингелл, расположившийся в сердце Дарджилинга, — один из первых садов, которые появились в XIX веке. Хотя теперь в нем все больше клонированных кустов, изначально он был засажен кустами типа *Classic China* (Классик Чайна), которые были завезены из Китая британскими ботаниками. Гордящимся этим наследием производителям удалось сохранить в саду секцию, которую они так и назвали — «Наследие» и которая состоит исключительно из самых первых чайных кустов.

Эти кусты, которым теперь около 150 лет, размножаются семенами и, в отличие от гибридов, получаемых черенкованием, они

глубоко укоренились в почве, что дает им еще большую сопротивляемость климатическим условиям. Они также с большей легкостью черпают минеральные вещества терруара.

Чаи, происходящие из секции «Наследие» этого сада, олицетворяют исключительно классический характер, который прославил чай Дарджилинга по всему миру, и отличаются своими отменными вкусовыми качествами. Их листья источают интенсивные кондитерские ароматы, а их прекрасно сбалансированный настой, обладающий шелковистой текстурой, имеет выраженный цветочный характер с нотками клеверного меда и муската.

174

Местные способы приготовления

Когда англичане посадили чай в Индии, он был продуктом, предназначавшимся в основном для внешней торговли. До I 850-х годов индийцы его практически не употребляли, тогда как в наше время они потребляют около 79% своего производства. Чай, ставший национальной традицией, также является

самым недорогим и доступным напитком в Индии. Индийцы обычно выбирают дешевый чай, листовый или в пакетиках. Они почти не обращают внимания на его качество, так как неизменно добавляют в него молоко, сахар и специи, чтобы приготовить чай масала (*chai*).

175

ИНДИЯ

Техника сравнительной дегустации, разработанная профессионалами, используется в залах для дегустаций во время соревнований или процессов приготовления смесей. Она позволяет наблюдать, ощущать и пробовать различные чаи, сравнивая их друг с другом. Поскольку чаи находятся в равных условиях, а также приготовлены идентичным способом (количество листьев, температура воды и длительность заваривания), то их основные характеристики легче сравнивать.

Для каждого дегустируемого чая вам потребуются следующие аксессуары:

- чашка с крышкой для приготовления настоя;
- пиала для готового напитка;
- блюдечко или лист белой бумаги, чтобы рассматривать сухие листья;
- весы для взвешивания каждого чая, песочные часы или таймер, чтобы рассчитывать время заваривания.

Чтобы лучше воспринимать оттенки и окраску листьев и настоев, лучше выбрать

хорошо освещенное место, рядом с окном, прежде чем приступать к дегустации. Чтобы облегчить

задачу, обычно чаи расставляют в порядке нарастания от самого легкого к самому крепкому.

- Взвесить чай. В случае с черным чаем обычно используют 2,5 грамма, которые кладут в заварочную чашку Ц. Смысл в том, чтобы сконцентрировать ароматы, тогда их особенности будет легче различить. Также небольшое количество каждого чая кладут в блюдечко или на лист бумаги, чтобы изучить и сравнить сухие листья.

- Залить листья водой Q. С черными чаями лучше использовать почти кипящую воду (95 °C). Как только листья залиты водой, следует накрыть их крышкой.

- Подождать три минуты. Это стандартное время для заваривания и в то же время наиболее подходящее для такого рода дегустаций. Напомним, что получение наилучшего результата для каждого чая здесь не является целью — речь идет о том, чтобы поместить их в равные условия.

- Наклонить заварочную чашку вместе с крышкой над пиалой Ц. Небольшая щель на краю чашки позволит напитку перелиться в пиалу, удерживая листья.

- Перевернуть чашку одним уверенным движением так, чтобы листья оказались на внутренней стороне крышки, и вдохнуть ароматы, исходящие от свежезаваренных листьев Q.

- Попробовать. Для начала понюхайте, чтобы почувствовать запах напитка, используя ложку или непосредственно из пиалы Q; затем втяните небольшое количество чая в рот Q и смочите весь рот чаем, чтобы хорошо пропитать вкусовые сосочки языка. Теперь, когда жидкость во рту, выдохните весь воздух через нос, чтобы позволить ароматическим элементам войти в контакт с обонятельной луковицей. Следите за изменениями напитка во рту, за его текстурой, мягкостью и т.д.

Примечание: в Индии добавляют молоко в чаи, которые предполагают такое употребление. Добавление молока важно для оценки цвета напитка, который является существенным элементом для чаев, предназначенных для местного рынка.

177

Встреча с господином Х.К. Панджикаром,
производителем чая

Господин Панджикар — управляющий сада Гопалдхара в Дарджилинге.

Когда и как вы начали работать в мире чая?

После учебы я находился в поисках интересной работы. Так как мой старший брат работал в мире чая, я мог видеть, с какими трудностями мне придется столкнуться, и я решил. Мой брат помог мне в этом. Так, 5 января 1988 года я поступил на службу в сад Пубонг в Дарджилинге.

Каким был ваш путь с тех пор?

С тех пор как меня приняли в качестве ассистента в Пубонг, я работал во многих садах, таких как Пуссимбинг, Сингтам и Сингбулли, в качестве помощника директора фабрики. Потом меня повысили до должности главного ассистента директора, и я работал в Селимбонге, а затем в Гопалдхаре (2000 год), где я был назначен на пост заместителя управляющего, а в 2002 году — на пост управляющего. Я занимаю этот пост и сегодня.

В чем заключаются ваши повседневные обязанности?

Рано утром я обхожу сад. После обеда я иду на фабрику и руковожу операциями. Днем я снова иду в сад для еще одного обхода. Вечером я пробую чаи и составляю план

действий на следующие дни.

Какую роль вы играете в мире чая? Моей целью всегда было максимально развить сад, в котором я работаю. Для этого я не всегда действую в соответствии с теорией... Например, несколько лет назад я поручил осуществить глубокую обрезку кустов в одной секции сада. Тогда многие плантаторы Дарджилинга раскритиковали

меня за это. Все думали, что я потеряю по крайней мере половину обрезанной секции. А год спустя, увидев возрождение растений, многие плантаторы последовали моему примеру. Кроме того, я создал много новых чаев, которые сейчас можно найти на рынке, например *Wonder Tea (Yonder Tu)*, *Clonal Gold (Клонал Голд)* и *Red Thunder (Рэд Тэндер)*. В Дарджилинге меня считают новатором.

Какие изменения вы заметили в чайной промышленности с тех пор, как начали в ней работать?

С тех пор как я начал свою карьеру в чайной промышленности, я заметил три больших движения. Во-первых, в период с 1988 по 1991 год чайная промышленность была направлена скорее на количество, чем на качество. Использовалось множество химикатов. В ту эпоху русские покупали значительную часть индийского производства, и количество было важнее качества. Во-вторых, в период с 1992 по 1998 год русские покинули индийский рынок. Основными покупателями стали европейцы. С тех пор мы уделяем все большее внимание качеству. Были предприняты значительные меры для борьбы с использованием химикатов. Был создан стандарт MRL (Minimum Residue Level) для экспорта. В-третьих, в 1999 году наступил новый период. Владельцы садов занялись биологически чистым выращиванием. С тех пор все сады сократили использование химикатов и большинство из них практикуют биологическое разведение. Производство чая теперь основывается на качестве.

Какой чай ваш любимый?

WonderTea (улун) и *RedThunder (черный чай осеннего урожая)*.

179

ИНДИЯ

ИНДИЯ

Индийские чай

Darjeeling Samabeong 1st Flush

(Дарджилинг Самабеонг Первого сбора) — сертифицированный биологический черный чай справедливой торговли (Fair trade) Регион производства: Дарджилинг, Западная Бенгалия

Период сбора: апрель Культивар: AV2, P3 12, Classic China

Этот небольшой уединенный сад, один из самых высоких в гималайской зоне, расположен на восточной окраине Дарджилинга. Его основание восходит к XIX веку, а история богата яркими эпизодами. В 1930-х годах Самабеонг производил «кирпичи» чая для тибетского рынка. Сад побывал в руках многих владельцев, но потом долгое время оставался заброшенным, пока его не купили сегодняшние владельцы в начале 1990-х годов. С этого момента сад был сертифицирован биологически чистым и зарегистрирован Ассоциацией справедливой торговли. Он на 80% засажен оригинальными китайскими разновидностями (*sinensis*), остальная часть состоит из молодых клонов AV2 и P3 12.

Дегустационная оценка: этот урожай дарит на редкость зеленый чай, что придает ему приятную свежесть. Крупные, слегка скрученные листья завораживают своей яркостью и источают нежные ноты ароматного сена и маргаритки. Легкий во рту, напиток живой, а его мятная атака особенно интересна. Гармония его ароматических пряных, фруктовых и

цветочных нот обладает замечательной сложностью, подчеркнутой богатой текстурой, по своей сбалансированности недалеко от полного совершенства.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник или *гайвань*.

Darjeeling Sungma 1st Flush

(Дарджилинг Сунгма Первого сбора) — черный чай

Регион производства: Дарджилинг, Западная Бенгалия

Период сбора: середина марта Культивар: AV2, Classic China

Старый сад Сунгма расположен напротив сада Гопалдхара, с другой стороны долины, где протекает река Баласун. Им управляет агроном по образованию господин Джах, один из самых опытных и уважаемых управляющих региона. Сад был посажен в 1863 году и до сих пор на 80% состоит из оригинальных китайских разновидностей, к которым добавили 15% клонов и 5% гибридов *Assamica*. Уже многие годы этот сад является одним из лучших в регионе и демонстрирует удивительное постоянство в производстве чаев высокого качества. Благодаря большому количеству старых китайских растений его чай классического типа числится среди лучших.

Дегустационная оценка: одинаковые по размеру сухие листья от светло-коричневого до нежно-зеленого цвета имеют очень аккуратный внешний вид и много серебристых почеч. Напиток, довольно темный для первого сбора, источает ароматы полевых цветов. Во рту построенный, он дарит чистые ароматы, которые открываются фруктовой нотой. Маслянистая структура оттеняет замечательную сбалансированность. Долгоиграющий финал развивает ароматы муската с нежными оттенками персика.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник или *гайвань*.

180

Darjeeling Castleton 2nd Flush

(Дарджилинг Кастлтон Второго сбора) — черный чай

Регион производства: Дарджилинг, Западная Бенгалия

Период сбора: июнь Культивар: Classic China

Кастлтон — один из самых старых садов Дарджилинга. Большая его часть состоит из оригинальных китайских чайных кустов, датируемых 1860 годом, которые придают его чаю неповторимые характер и сложность. В последние годы многие производители приняли решение засадить старинные секции гибридами, которые имеют лучшую производительность. Эта ситуация спровоцировала среди профессионалов полемику о том, насколько важно сохранить хотя бы часть древних чайных кустов. Ведь несмотря на их ограниченную производительность и более медленный рост, эти старые растения обладают незаменимым для производства качественного чая богатством. Их генетические особенности — результат сотен лет совершенствования в Китае, задолго до того, как они были посажены в Индии в середине XIX века.

Дегустационная оценка: ровные темно-коричневые листья усеяны золотистыми почками. При заваривании они источают насыщенные ароматы ореха, карамелизированного инжира и пряника. Напиток янтарного цвета немедленно раскрывает аромат муската, присутствие которого типично для второго урожая. Этот аромат не исчезает до финала. Во рту он полнотелый и развивает гармоничную последовательность солодовых ноток, напоминающих сахар-сырец и какао. Долгоиграющий чай с соблазнительной ароматической сложностью.

Осенний Дарджилинг Гопалдхара «Рэд Тэндер» — черный чай Регион производства:

Дарджилинг, Западная Бенгалия

Период сбора: октябрь Культивар: AV2, P3 12, B157

Этот чай, известный под названием «Рэд Тэндер», нуждается в очень специфических условиях сбора, которые объединяются в течение лишь нескольких дней в году, и производится в очень ограниченных количествах. Его выращивают в самой высокой секции сада, знаменитой Wonder Tea (*Yonder Tu*), которая служит в производстве прославленного улуна Гопалдхары. Однако, в отличие от улуна, «Рэд Тэндер» собирается осенью и подвергается более активному окислению.

Дегустационная оценка: крепкие на вид листья, как те, что скручивают вручную, широкие и имеют неправильную форму. В них присутствуют различные медные оттенки и множество почек. Древесный нос напоминает компот из ягод. Мягкий напиток цвета темного красного дерева имеет приятную цветочную атаку. Ободдряющие ароматы специй объединяются в прекрасном нежном равновесии. Перченый финал, типичный для чаев Гопалдхары, переходит в нежную ароматическую стойкость.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник или *гайвань*.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник.

181

Darjeeling Avongrove (Дарджилинг Эйвонгров) — сертифицированный биологический белый чай Регион производства: Дарджилинг, Западная Бенгалия

Период сбора: июль Культивар: гибрид *Assamica*

Дарджилинг славится черным чаем, который представляет 99% от всего производства региона. Заслуживающие внимания чаи других сортов все же стали появляться в последние годы, хотя их производство и остается редкостью. Это пример восхитительного белого чая осиз сада Эйвонгров. Для его изготовления осуществляют тонкий сбор в секциях ассамских чайных кустов, которые подверглись глубокой стрижке. Затем почки и листья разделяют и кладут на подвяливание в течение примерно 72 часов. Это подвяливание происходит в естественных условиях, без подачи горячего воздуха. Затем почки сушат при температуре 120 °C. Последняя ручная сортировка позволяет отобрать оставшиеся листья.

Дегустационная оценка: длинные почки, покрытые тонким серебристым пушком, имеют очень аккуратный вид. Настой обладает нежным цветочным букетом с пряными оттенками. Светлый блестящий напиток пахнет свежими грибами, ванилью и белым шоколадом. Во рту элегантная атака сочетается с ароматами цветов апельсинового дерева и перца. Сложный напиток заполняет рот насыщенным бархатом, даря нежные ноты свежей соломы и меда. Крайне сбалансированный, он имеет изысканный и очень мягкий финал.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник или *гайвань*.

Darjeeling Gopaldhara Wonder Tea Ist Flush (Дарджилинг Гопалдхара Уондер Ти Первого сбора) — улуи Регион производства: Дарджилинг, Западная Бенгалия

Период сбора: конец марта Культивар: смесь клонов B157, AV2, P3 12

Этот чай растет в самых высоких секциях плантаций Дарджилинга на высоте, превышающей 2200 метров. Именно в этой особой секции Гопалдхары выращивают Уондер Ти. Специально для производства этого улуна были адаптированы методы обработки черного чая, которым славится регион. Цельные листья подвергаются длительному просушиванию и частичному окислению примерно на 35%. Адаптированное мастерство Дарджилинга в сумме с исходным материалом отличного качества привели к созданию исключительного чая, который получает все большее признание в среде

профессионалов и ценителей.

Дегустационная оценка: листья зеленого и медного цветов на удивление крупные и цельные, что говорит о большой заботе во время производства. Настой обладает пьянящим ароматическим букетом: смесь цветов с оттенками сена и окислившегося яблока. Золотистый напиток изливает нежные фруктовые нотки. Во рту он нежный и слегка сладковатый. Цветочная доминанта, присутствующая до финала, отдает ароматами персика и свежей дыни в сочетании с нотами сельдерея и перца, типичного для Гопалдхары. Исключительно сбалансированный чай, полнотелый и стойкий во рту, он дает ощущение расслабления и восторга.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник или *гайвань*.

182

Assam Duflating orthodoxe (Традиционный Ассам Дуфлатинг) — черный чай

Регион производства: Ассам Период сбора: июнь Культивар: гибрид *Assamica*

Ассам числится среди самых крупных регионов — производителей чая на планете. Сад Дуфлатинг не является исключением. Это крупная плантация, на которой заняты тысячи сотрудников, и ее ежегодная производительность приближается к миллиону килограммов. Как и в большинстве садов региона, здесь в основном производят чай СТС для крупного сбыта. Однако незначительная часть садов отдана изготовлению традиционных чаев высшего качества. Этот замечательный чай входит в число лучших чаев Ассама. Нетипичный для региона чай изготавливают из тонкого сбора и подвергают тщательной сортировке.

Дегустационная оценка: небольшие скрученные листья, кажется, состоят из одних только тонких золотистых почек. Настой выделяет насыщенные ароматы злаков и светлого табака. Блестящий напиток имеет насыщенный красно-оранжевый цвет. Текстура во рту плотная и шелковистая. Слабая горчинка несет солодовую доминанту. Последняя гармонично сочетается с фруктовыми ароматами физалиса и миндаля, а также с едва заметной ноткой жженого сахара. Мягкие танины дают структуру и равновесие. Вяжущее свойство сопровождает прекрасное стойкое послевкусие жженого сахара.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник.

Nilgiri Coonoor (Нилгири Кунур) — черный чай

Регион производства: горный массив Нилгири («Голубые горы»)

Период сбора: с февраля по июнь Культивар: гибрид *Assamica*

Этот чай появился в результате новой тенденции, завоевывающей все большую популярность. Дело в том, что многие крупные плантации индийских регионов создают параллельно с постоянными чаями особые чаи. Они производятся в ограниченных количествах и предназначены для специализированных бутиков, которых становится все больше. Нилгири Кунур — необычный черный чай, плод этой новой тенденции. Его стиль и легкий ароматический характер несвойственны региону. Инди Ханна, производитель-ветеран из Ассама, взял под свою ответственность небольшую секцию этого знаменитого сада Кунура. К гибридам Ассама сразу стали применять биологически чистое выращивание. Листья обрабатывают на небольшом специально построенном заводе, где используют машины китайского производства, которые воспроизводят стиль ручной обработки.

Дегустационная оценка: крупные листья этого чая демонстрируют заслуживающий уважения внешний вид. Их запах дарит фруктовый букет засахаренной папайи и персика, а также едва уловимый оттенок цветов османтуса. Во рту напиток, насыщенный танинами, хорошо структурирован и чуть отдает солодом. Ароматы перца, зерен кориандра,

апельсиновой цедры и запеченных фруктов изысканно раскрываются. Финал мягкий и надолго заполняет рот танинами с приятным оттенком фруктов.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник.

183

ИНДИЯ

Шри-Ланка, Непал, Вьетнам и восточное побережье Африки

КРОМЕ КИТАЯ, ЯПОНИИ, ТАЙВАНЯ И ИНДИИ, ЧАЙ ВЫРАЩИВАЮТ И ДРУГИЕ СТРАНЫ. ЗДЕСЬ МЫ РАССКАЖЕМ ВАМ О НЕКОТОРЫХ ИЗ ИХ ТЕРРУАРОВ, А ТОЧНЕЕ, О ТЕРРУАРАХ ШРИ-ЛАНКИ, НЕПАЛА, ВЬЕТНАМА И ДВУХ АФРИКАНСКИХ СТРАН — КЕНИИ И МАЛАВИ.

ШРИ-ЛАНКА

186

Шри-Ланка

Республика Шри-Ланка, ранее известная под названием Цейлон, целиком уместается на острове в тропическом регионе, расположенном менее чем в 40 километрах от крайней юго-восточной точки Индии. Хотя Шри-Ланка является одним из главных экспортеров чая в мире, а наименование «цейлонский чай» все еще в ходу, чайная промышленность страны все же довольно молода. До I 860 года в этом государстве не выращивали ни одного чайного куста. Остров был полностью покрыт кофейными плантациями, которые являлись основным источником дохода страны.

Создание первых чайных плантаций на Шри-Ланке приписывается молодому шотландцу Джеймсу Тэйлору, который служил у крупного производителя кофе. Тэйлору удалось получить от Королевского ботанического сада Перадении несколько семян чайного куста для попытки обустройства первой плантации. В 1860-е годы он опробовал разные методы выращивания и обработки чайных листьев на нескольких гектарах владения Луле-кондера, получивших название *Field No. 7 (Поле № 7)*. В Канди этот сад считается пионером чайной культуры в Шри-Ланке. Однако труд Тэйлора, вероятно, не оставил бы следов, если бы неожиданная эпидемия не уничтожила кофейные деревья.

Действительно, начиная с I 869 года паразитический гриб *Hemileia vastatrix*, вызывающий болезнь листьев, заразил весь остров и за несколько десятков лет полностью уничтожил кофейные плантации. Тогда владельцы плантаций в поиске замены этой культуре, находящейся в упадке, стали выращивать чай по примеру Тэйлора. С учетом уже хорошо развитой сельскохозяйственной системы и наличия опыта у плантаторов преобразование кофейной культуры в чайную произошло очень быстро. Так, зоны производства увеличились с 400 гектаров в 1875 году до 120000 к 1900 году.

Первый экспорт чая был осуществлен в 1872 году и состоял в общей сложности всего лишь из двух небольших ящиков. Впоследствии повышенный спрос британцев

привел к развитию этой промышленности. В I 890 году прорыв чайной культуры произошел, в частности, благодаря Томасу Липтону, который, предчувствуя выгодное дело, высадился на остров, чтобы купить плантации по низкой цене. Он вложил капитал в промышленное оборудование, чтобы производить в больших количествах при меньших затратах, а также сделал ставку на упаковку, притягивающую взгляд потребителя.

В 1970-е годы правительство Шри-Ланки, прибегнув к аграрным реформам, предприняло попытку вернуть контроль над плантациями, которые тогда принадлежали британским компаниям, но эта попытка национализации, к сожалению, закончилась неудачей. Тогда правительство, потерпев неудачу в попытке управлять этой промышленностью, попыталось вновь выкупить ее, что ее только еще больше пошатнуло.

Сегодня не только Шри-Ланка производит чай для промышленного рынка. Новым странам-производителям удастся изготавливать качественные чаи при меньших затратах. Стоит ли говорить, что в ближайшем будущем Шри-Ланке придется столкнуться с многочисленными трудностями.

ЧАЙНАЯ ИНДУСТРИЯ ШРИ-ЛАНКИ

Шри-Ланка обладает благоприятным климатом, позволяющим осуществлять не один сбор урожая в году, и занимает четвертое место в мире по производству чая. Производимые ею 223 миллиона килограммов чая в год, по данным *Tea Board of Sri Lanka* (Чайного управления Шри-Ланки) за 2008 год, составляют 6% от общего чайного производства планеты. Делая ставку на внешний рынок и адаптируя свое производство под импортеров, Шри-Ланка экспортирует практически весь свой чай.

САДЫ

От горных регионов до южных равнин площадь плантаций на сегодняшний день занимает чуть больше 220000 гектаров. Сады расположены в основном на юге острова, на восточных и западных склонах высоких плато. Они делятся на три категории в соответствии с их высотой над уровнем моря:

- *low grown* (лоу гроун) — начиная от уровня моря и до 600 метров над уровнем моря;
- *medium grown* (медиум гроун) — те, что располагаются на высоте от 600 до 1200 метров;
- *high grown* (хай гроун) — те, что располагаются на высоте от 1200 до 2000 метров.

ЗОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

Хотя плантации имеются по всей стране, в Шри-Ланке существуют три основные знаменитые зоны производства: Нувара-Элия, Димбула и Ува.

Горная долина в центре острова — это регион Нувара-Элия, где находятся самые высокие вершины, плато которых достигает

Сад в Хепутале.

2000 метров. Его теплый и влажный климат позволяет осуществлять сбор урожая круглый год. Однако лучшие из них проходят с января по конец марта.

Зона производства Димбула, признанная одной из первых плантаций Шри-Ланки, была основана в I 870-е годы во время эпидемии, которая должна была уничтожить кофейные деревья. Плантации расположены на разной высоте, от 1200 до 1700 метров. Урожай, предназначенный для изготовления престижных чаев, собирают с января по март.

Расположенные на восточных склонах центральных гор острова плантации провинции Ува тоже растут на разной высоте, от 1000 до 1700 метров. По причине климатической системы, которая иначе влияет на эту территорию, лучшие урожаи собирают здесь с августа по октябрь.

-ЛАНКА

S

B

Непал

«Непальцы верят, что Шива, живущий на вершине горы Канченджанга, утром и вечером обдувает сады свежим ветерком, и это делает их чайные кусты исключительными», — рассказывает один непальский производитель.

Непал расположился между Китаем на севере и Индией на юге в самом сердце гималайской горной цепи. Непал обладает многочисленными вершинами,

превосходящими 8000 метров, и географическими и климатическими характеристиками, напоминающими Дарджилинг. Кстати, и чайная культура появилась там в тот же период (конец XIX века). Однако в то время как Дарджилинг получал инвестиции и прибыль от производства, предназначенного для внешней торговли, чайная промышленность в Непале страдала от неэффективного управления со стороны правительства, которое сказалось на переходе к приватизации.

Но, несмотря ни на что, за последние десятилетия чайная промышленность в Непале познала молниеносный подъем. Объем плантаций увеличился почти в пять раз, с 3500 гектаров в 1996 году до более 15 000 гектаров в 2004-м, производство возросло в тех же пропорциях: с 2905 тонн в 1996 году до 11 651 тонны в 2004-м. К тому же эта промышленность остается многообещающей, учитывая, что многочисленные, пока еще молодые плантации скоро будут готовы к эксплуатации.

Непальская продукция, предназначенная главным образом для внутреннего рынка, состоит по большей части из черных чаев CTC (см. стр. 172). Большинство этих чаев производится в долинах Тераи на высоте, не превышающей 300 метров. Однако некоторые плантации посвящены производству традиционных чаев, которые очень близки по своим ароматическим характеристикам к чаям Дарджилинга и тоже предназначены для экспорта. Как правило, их можно найти в горных регионах округов Илам, Панштар, Тапледжунг и Дханку-та. Лучшие урожаи страны предлагают округи Илам и Дханкута.

Хотя Непал уже производит чай хорошего качества и их производство развивается сегодня более коммерческим образом, его промышленности все же придется преодолеть множество препятствий, прежде чем она начнет процветать. Дело в том, что по причине политической нестабильности, вопиющей бедности и плохого состояния дорог инвестиций становится все меньше. К счастью, некоторые инвесторы чайной промышленности Дарджилинга, кажется, начинают проявлять интерес к регионам-производителям Непала, обладающим схожими с Дарджилингом условиями. Если их намерения воплотятся в реальность, то не стоит удивляться, когда через несколько лет вдруг начнут появляться отменные чаи, изготовленные в этих знаменитых горах.

188

Непальские сборщицы готовятся к рабочему дню.

-ЛАНКА

S

B

Вьетнам

Как и в Китае, чайная культура во Вьетнаме является частью старинной традиции. Некоторые местные легенды рассказывают, что первые чайные деревья, завезенные во Вьетнам более тысячи лет назад, произошли из современного Золотого Треугольника (граница Китая, Лаоса, Бирмы, Таиланда и Вьетнама). В настоящее время чайная культура хорошо развита на вьетнамской территории, в этой промышленности занято около двух миллионов человек. Под чайные плантации отдано более 80000 гектаров, а в последние десятилетия произошел настоящий прорыв в производстве чая, которое достигло 90000 тонн в 2004 году. Производимый чай предназначается для внутреннего рынка и относится по своему качеству к базовому классу, что делает его доступным для местного населения.

ЗОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

Более тридцати провинций страны, начиная от центральных тропических регионов и до горных регионов на севере, выращивают чай. Вьетнамское производство состоит главным образом из черного чая (60%, из них небольшая часть традиционных чаев),

зеленого чая (35%) и чая разнообразных категорий (5%), в которые входят чаи с жасмином, лотосом и улуны. Провинции севера поставляют около 65% от общего объема национального производства. В южных регионах страны, особенно в горах, благодаря тайваньским инвестициям производят все больше улуна.

ТХАЙНГУЕН

Тхайнгуен — самый главный из немногих регионов, славящихся превосходным качеством производимых чаев. В этой провинции чайные сады располагаются на высоте от 300 до

500 метров и чаеводство здесь играет более важную роль, чем выращивание риса и кукурузы. Чайная промышленность в Тхайнгуене отчасти организована в виде кооперативов и состоит из небольших объединений ремесленников, которые в большинстве своем самостоятельно осуществляют все этапы обработки. В том, что касается торговли и сбыта, хотя некоторые и занимаются ими самостоятельно, большинство из них все же продают свой чай более крупным компаниям, которые заново упаковывают его и сбывают в супермаркетах.

САДЫ

Вьетнам имеет много природных преимуществ (климат, качество почвы), которые облегчили развитие чайной культуры. Чайные сады Вьетнама небольшие, они никогда не превышают 500 квадратных метров. Между сборами кусты подстригают, чтобы сохранить их высоту в 60 сантиметров. Дистанция между кустами составляет 20-30 сантиметров, а между рядами кустов от 40 до 60, что дает маленькие, густо засаженные сады. Период сбора начинается в марте и заканчивается в начале ноября, лучшие сборы осуществляются в апреле и сентябре.

КУЛЬТИВАРЫ

Чайный куст, признанный местным, называется Транг Ду Ла Нхо (*Trung Du La Nho*) («Маленький листочек чая в середине») и используется на примерно 70% северных плантаций страны. Также используют несколько других культиваров, среди них LDPI и TLE777, оба родом из Китая. С помощью гибридизации этих двух культиваров во Вьетнаме был создан другой распространенный культивар — LT

190

Последняя сортировка вьетнамского зеленого чая.

АФРИКАНСКИЕ СТРАНЫ

Африканские страны

Как и во многих странах, обратившихся к разведению чая с XIX века, быстрое развитие чайной культуры в Африке является одним из последствий европейской колонизации. Первые плантации, появившиеся на континенте, были созданы в рамках эксперимента в 1850-е годы в Южной Африке (регион Наталь), а первые коммерческие плантации появились в 1877 году в регионе Стангера. Хотя эти первые попытки и дали неплохой урожай, чайные плантации по-настоящему заработали только в 1920-е годы. В настоящее время более десяти африканских стран производят чай, как правило, это чай CTC. В числе основных производителей Кения, Танзания, Уганда, Бурунди, Малави, Мозамбик и Руанда.

При крайне высокой урожайности (около 2 тонн с гектара, тогда как в Китае с гектара получают едва ли 0,7 тонны) африканское производство посвящено в основном черному чаю.

Сегодня, с развитием рынка особых чаев, проводится множество экспериментов с целью улучшения качества чая, при этом отдается предпочтение традиционным методам

обработки. К тому же начинают появляться и другие сорта чая, а именно белые и зеленые чаи. Эти эксперименты в основном проводят Кения и Малави — единственные в настоящий момент африканские страны, предлагающие чаи высшей категории.

КЕНИЯ

Новый участник чайной промышленности с начала XX века, Кения сегодня занимает первое место по производству чая на африканском континенте и третье в мире. Более 150000 гектаров садов отдано под чай, а ежегодное производство превышает 340000 тонн. Большинство плантаций расположено в горных регионах на высоте от 1500 до 2000 метров, а также на западе долины Рифт. В 2008 году Кения экспортировала более 325000 тонн чая по всему миру. Самые знаменитые сады — это Милима, Маринин и Кан-гаита, в которых применяют все методы обработки, традиционные и СТС.

МАЛАВИ

Одна из первых африканских стран, которые начали торговлю произведенным чаем с I 880 года, Малави в настоящее время является одним из основных производителей чая в Африке. Ее индустрия состоит из множества мелких ремесленников, которые ежегодно производят более 45000 тонн чая. Чай является второй после хлопка важнейшей хозяйственной культурой страны.

Первые плантации появились в 1878 году и постепенно разрослись в регионах Маланже и Тайоло. Тогда там выращивали чай родом из Наталя в Южной Африке, но непредсказуемые погодные условия страны привели к тому,

РОЙБОС Эксклюзивный продукт Южной Африки, ройбос (*Rooibos*, другой вариант произношения — ройбуш) — это напиток, который местное население употребляет в течение уже многих веков^ готовится он из растения семейства бобовых *Aspa/athus linearis*. Растущее на равнинах региона Седерберг, оно представляет собой кустарник высотой от 1 до 2 метров с развитыми тонкими ветвями. Листья и стебли собираются, а затем нарезаются, измельчаются, окисляются и сушатся на солнце. Ройбос, также называемый «красным чаем», богат минералами и витаминами. Его живой 192 красный настой имеет фруктовый кисловатый вкус.

Чайный сад в Малави.

что эта разновидность не добилась ожидаемого успеха. В 1920-е годы из Индии, где создание культиваров уже было хорошо развито, были завезены чайные кусты разновидности *assamica*, лучше приспособленные к субтропическому климату Малави.

В наше время зоны производства сосредоточены в основном в южных регионах страны, в окрестностях Маланже и Тайоло на плато в южной части Малави, к востоку от реки

Шире. Маланже является самой значительной зоной производства страны.

Чаи Малави пока еще мало известны. Их, как правило, используют в смесях. Большинство плантаций принадлежит иностранным компаниям, которые экспортируют свой продукт в основном в Европу. Сбор урожая проходит летом (летом для Южного полушария), с октября по апрель.

193

Шри-ланкийский чай

Цейлон Ува Адаватта — черный чай Регион производства: Ува Культивар: гибрид Ассамики Период сбора: с июля по октябрь

Шри-Ланка унаследовала мастерство крупнейших плантаций Индии, а ее терруар идеален для выращивания чая. Регион Ува традиционно славится своими высокогорными гран-крю. Сад Адаватта, хоть и расположен на небольшой высоте (*low grown*),

демонстрирует удивительные энергию и динамичность, делая вклад в возрождение качественного шри-ланкийского чая. Этот чай производят из листьев чистых ассамских гибридов, посаженных в 1930-х годах, и обрабатывают с соблюдением традиционных методов, которые составили репутацию чаев этого классического тер-руара.

Дегустационная оценка: красивые однородные темные листья скручены и по большей части цельные. Настой высвобождает необыкновенно ароматный букет и дает напиток блестящего ярко-красного цвета. Нос смешивает древесные и фруктовые ароматы с оттенками мелассы. Во рту кисловатая атака напоминает вяленый томат. Округлый напиток развивает на древесном фоне изысканную горчинку. Слегка перченые ароматы и мятные нотки гаультерии и эвкалипта сливаются во рту в удивительный союз. Бодрящий характер с долгоиграющей вязкостью.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник.

Непальский чай

Непал Фиккал — сертифицированный органический зеленый чай Регион производства: Илам Период сбора: с апреля по июнь Культивар: Ябукита (Япония) и AV2 (Дарджилинг)

Чайная промышленность в Непале производит в основном черные чаи. Каким же удивительным открытием стала эта плантация, посвященная производству органического зеленого чая! Этот новый проект — результат совместных усилий небольшого объединения полных решимости производителей, которые посадили на скромном по размерам участке сада гибриды чайных кустов из Японии и близлежащего региона Дарджилинг. Была построена крошечная фабрика, оборудованная небольшими японскими машинами. Этот оригинальный проект все еще находится на стадии эксперимента, но его целью в перспективе является производство качественного зеленого чая на непальской территории. Существует множество разновидностей зеленого чая, но Непал Фиккал предлагает удивительный «японский стиль».

Дегустационная оценка: настой небольших листочков в форме игл выделяет насыщенный травянистый и йодистый букет. Хрустальнопрозрачный напиток очень бледного зеленого цвета имеет легкий растительный запах. Округлый во рту, он источает ароматы свежей травы в сопровождении легкой горчинки с оттенками пепла и какао. В самом сердце этой палитры с растительной доминантой ощущаются ноты стручковой фасоли и сельдерея. Финал продолжается нежной вязкостью с минеральными и морскими нотками.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник.

Вьетнамский чай

Таи Хуонг LT (*Tan Huong LT*) — зеленый чай

Перевод: название кооператива-производителя и название культивара Регион производства: Тхайнгуен Период сбора: с марта по ноябрь Культивар: LT

Тан Хуонг LT происходит из региона Тхайнгуен, на севере от Ханоя. Чай там является основной культурой, а также предметом больших забот. Действительно, в этом сельском регионе большинство семей владеют небольшими чайными садами. В начале 1980-х годов фермеры объединились в кооперативы и стали вместе работать над производством чая каждого из них. Этот живительный чай, выращиваемый без применения химикатов, родился благодаря их совместным усилиям.

Дегустационная оценка: длинные, скрученные серо-зеленые листья на вид крепкие. Настой источает аппетитные ароматы копченого мяса и сладкой кукурузы. Благородный нос напоминает пак-чой и вареную брокколи. Во рту легкая растительная атака вторит

носу и развивается в долгоиграющие растительные сладкие ароматы, слегка травянистые и копченые. Танины медленно ведут к контрастному финалу, где сочетаются сладость и горечь.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник.

Африканский чай

Кения Каигаита — черный чай справедливой торговли Регион производства: округ Киринагья в Кении

Период сбора: круглый год Культивар: гибрид Ассамики

Чайная фабрика Кангаиты была построена в 1965 году. Она находится на большой высоте, примерно 1900 метров над уровнем моря, и занимается обработкой чайных листьев около 3700 мелких фермеров. Кения Кангаита, происходящий от чайных кустов *Assamica*, изготавливается в соответствии с традиционными методами обработки, что несвойственно для этого региона, где обычно производят промышленные чаи типа СТС.

Дегустационная оценка: разломанные и однородные сухие листья имеют классический вид. Настой дарит теплые солодовые и пряные ароматы. Преобладают запахи овса и карамели, оживленные нотами лаврового листа и перца. Атака во рту живая и чистая, с выраженной доминантой слегка поджаренных злаков. Хорошо структурированные танины развиваются в долгую стойкость, в которой отмечается горечь цедры. Хорошо построенный чай, демонстрирующий свою мощь, но при этом не грубый.

Наиболее подходящая посуда для заваривания: чайник.

195

Искусство готовить чай

В КОНЦЕ XVI ВЕКА СЕН-НО РИКЮ, ОДИН ИЗ ВЕЛИЧАЙШИХ ЯПОНСКИХ ЧАЙНЫХ МАСТЕРОВ, ЗАМЕТИЛ: «ЧАЙ — ЭТО НЕ ЧТО ИНОЕ КАК: СОГРЕТЬ ВОДУ, ПРИГОТОВИТЬ ЧАЙ И ВЫПИТЬ ЕГО НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ. ЭТО ВСЕ, ЧТО ВАМ НУЖНО ЗНАТЬ». МОЖНО УДИВЛЯТЬСЯ КРАЙНЕЙ ПРОСТОТЕ ЭТОГО КОММЕНТАРИЯ, УЧИТЫВАЯ, ЧТО ЕГО СДЕЛАЛ ЧЕЛОВЕК, ПОЛОЖИВШИЙ НАЧАЛО ТОМУ, ЧТО СЕГОДНЯ НАЗЫВАЮТ «ПУТЕМ ЧАЯ». ХОТЯ ДЛЯ РИКЮ ЭТА ПРОСТОТА ТРЕБУЕТ ПОЛНОЙ САМООТДАЧИ, В ПРИГОТОВЛЕНИИ ЧАЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО НЕТ НИЧЕГО СЛОЖНОГО. ОДНАКО ОПЫТ ПОКАЗАЛ, ЧТО У ЧАЯ «ПЕРЕМЕНЧИВОЕ НАСТРОЕНИЕ», ТО ЕСТЬ ПРИ ОДНОМ И ТОМ ЖЕ СПОСОБЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОН МОЖЕТ СЕГОДНЯ БЫТЬ ПРЕВОСХОДНЫМ, А НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ УДАТЬСЯ ХУЖЕ.

ИСКУССТВО ГОТОВИТЬ ЧАИ

Чайники

Уже многие века мастера чая и его любители со всего мира стремятся усовершенствовать искусство приготовления листового чая. Будь то для сопровождения ритуала или для того, чтобы подчеркнуть лучшее в чае, каждая культура приспособила искусство чая к своему образу жизни. Конечно, практика чая — это нечто очень личное, но можно попытаться обособить приготовление листового чая и адаптировать его к повседневному потреблению. Для этого чайник является самой подходящей емкостью. Ниже мы представляем вашему вниманию небольшой обзор разных видов чайников, которые в некоторых случаях являются частью культуры или особого ритуала.

ИСИНСКИЕ ЧАЙНИКИ

Исинские чайники, выполненные из керамики, производят из китайского городского уезда Исин. Благодаря пористости глины, из которой их изготавливают, они обладают свойством «запоминать» завариваемые в них чаи, за это их еще называют «чайниками с

памятью».

Исторически первое изготовление керамических предметов зафиксировано при династии Хань (206 год до нашей эры — 220 год нашей эры), но настоящее производство началось с середины периода правления династии Мин (I 368-I 644 годы), примерно в 1500 году. К концу XVII столетия исинские чайники были впервые привезены в Европу. Большой спрос европейцев привел к тому, что китайские ремесленники посвятили им часть своего производства.

Исин — город в провинции Цзянсу на западе от Шанхая. Исинские чайники славятся своей глиной и невероятной креативностью гончаров не только в Китае, но и за его пределами. Производственный центр находится в Дингсяне, населенном пункте по соседству с Исином. Кроме небольших гончарных мастерских, где работают исключительно вручную, там также есть и крупные специализированные фабрики (изготавливающие цветочные горшки, черепицу и т.д.), которые производят чайники большими партиями.

Исинские чайники особенно хорошо подходят для черных чаев, улунов и пуэров.

ИСИНСКАЯ ГЛИНА Существует три основных типа глины: *цзишань* (фиолетовая), *хонгни* (красная) и *бэнь шань лу* (желтая). Исинская глина выделяется среди остальных в качестве исходного материала благодаря следующим природным свойствам:

- Высокая пластичность, которая облегчает работу с ней и позволяет ремесленникам применять ручную технику изготовления. Заметим, что исинские чайники редко вращают на станке, чаще их вылепливают.
- Пористость, по причине которой каждый чайник должен служить для заваривания только одного сорта чая.
- Повышенное содержание оксида железа и его составляющих выше среднего, что сразу заметно по текстуре стенок чайника.

Эту глину производят из горных пород, которые сначала добывают, потом дробят, очищают, растирают, просеивают и смешивают. Оттенок этих трех типов глины может варьироваться в зависимости от местности и глубины, на которых составляющие их горные породы были добыты, а также в зависимости от типа обжига, используемого гончаром-ремесленником. Еще одно особенное свойство, также говорящее о качестве, это звук, издаваемый чайником, если по нему легко ударить 200 его крышкой. В идеале вы услышите чистый металлический звон.

«ЗАПОМИНАЮЩИЙ» ЧАЙНИК Когда «запоминающий» чайник горячий, он позволяет чайным танинам пропитывать его стенки, накапливаясь в них с каждым завариванием. Чем больше им пользуются, тем лучше он раскрывает ароматическую насыщенность завариваемых в нем чаев.

ПРАВИЛО ТРЕХ УРОВНЕЙ

Если исинский чайник, используемый для *гун фу чо*, хорошего качества, то он соответствует «правилу трех уровней»: кончик носика и верхушка ручки должны быть на одном уровне с горловиной чайника. К тому же крышка должна быть идеально приложена к горлышку, так чтобы она не двигалась, а носик и ручка должны находиться на одной линии.

Печать гончара (или подпись) присутствует на каждом чайнике. Обычно она находится на дне чайника, на внутренней стороне крышки, а иногда даже под ручкой.

ЧАЙНИКИ КУСЮ

Чайники японского производства, *кусю*, отличаются наличием пустой боковой рукоятки, которая облегчает его использование и, по утверждению японцев, лучше всего

соответствует принципам эргономики. Легкие и утонченные, они чаще всего изготовлены из песчаника и обжигаются при очень высоких температурах, что подчеркивает вкус утонченных японских зеленых чаев. Они могут быть сделаны также из фарфора или даже из стекла. Напомним, что изначально японские гончары использовали фарфор при изготовлении чайников. Лишь начиная с XIX века они заменили фарфор глиной из местного песчаника. В этот же период появилась пустая боковая рукоятка.

К чайникам *кусю* обычно прилагается тончайшая сеточка, удобная при заваривании мелко нарубленных японских зеленых чаев, так как позволяет удерживать листья внутри. Обычно чайники, изготовленные традиционными методами, имеют встроенный фильтр из глины, тогда как фабричные чайники, выпускаемые серийно, дополняются фильтром из нержавеющей стали.

Объем *кусю* может варьироваться. Самые крупные используют при классическом заваривании, а самые маленькие в технике для дегустации *сэнтядо* (см. стр. 106-107), часто применяемой в Японии.

202

ЭМАЛИРОВАННЫЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ ЧАЙНИКИ

Керамика — материал, издавна признанный за свои качество и утонченность. Керамические чайники, покрытые эмалью, прекрасно подходят для любых сортов чая. Они особенно рекомендованы для хрупких и нежных чаев, например, белых или китайских зеленых чаев, в которых прежде всего ценят утонченность и изящество.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАЙНИКИ

Существует множество видов металлических чайников, и качество их очень различается. Магрибские чайники лучше всего подходят для приготовления мятного чая. К сожалению, они придают чаю металлический привкус, поэтому не стоит заваривать в них утонченные чаи. Для более простых чаев нержавеющая сталь — самый подходящий металл.

ЧУГУННЫЕ ЭМАЛИРОВАННЫЕ ЧАЙНИКИ

Чугунные эмалированные чайники, изначально использовавшиеся в Китае для кипячения воды, подходят для всех видов чая. Эмалированное покрытие облегчает уход за чайником и избегает прямого контакта чая с чугуном. Тем не менее их лучше не использовать для приготовления тонких чаев.

СТЕКЛЯННЫЕ ЧАЙНИКИ

Стеклянные чайники имеют те же преимущества нейтральности и универсальности, что и керамические. Их гладкие стенки позволяют заваривать любые сорта чая, не влияя на их вкус. К тому же прозрачность стекла дает возможность наблюдать за тем, как листья медленно раскрываются и «вальсируют» в воде, а настой меняет цвет. Большинство таких моделей снабжены фильтром для заваривания, который можно убрать при приготовлении чая с определенной формой.

Л

ВЫБОР ЧАЙНИКА Поскольку гончарное дело является искусством, в котором, как и в случае с чаем, существуют различные техники изготовления и разные стандарты качества, на рынке имеется большой выбор чайников. Вот основные критерии, которые стоит учитывать при выборе материала, объема, формы и качества чайника.

- **Материал.** Чугун, глина или керамика? Для начала стоит определиться с сортом чая, который вы хотите пить. Чугунные и керамические чайники прекрасно

подходят для всех типов чая. Глиняные чайники идеальны для черных чаев, пуэров и улунов. Их пористость позволяет им «запоминать» чай и обогащать их вкус при каждом заваривании.

- **Объем.** Не выбирайте слишком большой чайник. Некоторые деликатные чаи нуждаются в заваривании в небольшом количестве воды, чтобы выделить свои исключительные ароматы. Одна китайская поговорка гласит, что чем меньше чайник, тем лучше будет чай.

- **Форма.** Чтобы чаепитие было приятным, вам понадобится чайник, который подходит к вашей руке. Поскольку рукоятки чайников очень различны, возьмите чайник в руки, чтобы убедиться, что он хорошо разливает чай и его рукоятка вам нравится.

- **Качество.** Хороший чайник хорошо стареет. Остерегайтесь чайников, продаваемых со скидкой, особенно чугунных и глиняных, так как они могут быстро испортиться.

203

ИСКУССТВО ГОТОВИТЬ ЧАЙ

Чай реагирует на многие важные факторы, которые стоит иметь в виду, если вы хотите извлечь максимум вкуса из настоя. Соотношение качества чая и воды, температура воды и время заваривания являются важными элементами независимо от метода дегустации. Следуя приведенным ниже указаниям, можно практически наверняка получить оптимальный вкус.

- Для начала согреть ваш чайник горячей водой: наполните его примерно на треть, подождите тридцать секунд, потом слейте воду. Вы также можете согреть наружную часть чайника Qi.

- Положите в него листья. Обычно требуется одна хорошо наполненная чайная ложка или эквивалент 2-3 граммов на 250 миллилитров воды (1 чашка) Qi. Вы можете положить листья непосредственно в чайник. Если вы используете фильтр, убедитесь, что он максимально большой по отношению к объему чайника. Чем больше у листьев будет места, необходимого для их раскрытия, тем лучше будет результат. Поэтому бутылки для заваривания чая не рекомендованы, так как они сжимают листья.

Залейте листья водой Qi. Качество и температура воды очень важны. Не стоит заливать листья кипящей водой, так как она обожжет листья и разрушит нежные ароматы. Чем выше качество белого или зеленого чая, тем хуже он переносит слишком горячую воду.

Дайте чаю настояться необходимое время, обычно от трех до семи минут. Мелкие или разломанные листья завариваются быстрее.

- Прервите заваривание, перелив настой в другую емкость, или извлеките заварочный фильтр Qi. Успешно проведенное заваривание дает сбалансированный напиток. При недостаточном времени заваривания характер настоя не будет полностью раскрыт; слишком долгое заваривание приведет к тому, что танины замаскируют ароматы.

- Подайте чай и выпейте его Qi

Таблицы, приведенные на следующих страницах, помогут вам в приготовлении вашего чая.

ИСКУССТВО ГОТОВИТЬ ЧАЙ

Советы для успешного заваривания чая

СОРТ ЧАЯ	ВНЕШНИЙ ВИД ЛИСТЬЕВ	ДОЗИРОВКА	ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЗАВАРИВАНИЯ	КОММЕНТАРИИ
БЕЛЫЕ ЧАИ Бай Хао Инь Чжэнь (<i>Bai Hao Yin Zhen</i>), Ю Сю Я (<i>Yu Xue Ya</i>)	Почки, не скрученные в тонкие иглы, покрытые белым пушком	3 грамма чая на 250 мл воды (2 чайные ложки на 1 чашку)	65-75° С	5—7 минут	Белые чай рекомендуется заваривать в небольшом объеме воды (гайван ь), чтобы почувствовать всю утонченность
Бай Му Дан, Гонг Сю Я (<i>Hong Xue Ya</i>)	Смесь почек и листьев		75-80° С		Допускается больший объем воды
Дарджилинг Эйвонгров, Малави Сэйтемба (<i>Malawi Satemwa</i>)	Серебристые темноватые почки		80-90° С		Допускается больший объем воды
ЖЕЛТЫЕ ЧАИ Цзюньшань Иньчжэнь (<i>Jun Shan Yin Zhen</i>)	Почки и слегка серебристые светло-зеленые листья	3 грамма чая на 250 мл воды (1,5 чайной ложки на 1 чашку)	75-85° С	4—5 минут	Желтый чай, заваренный в гайване, будет иметь крепкость зеленого, а в чайнике — нежность белого

ЗЕЛЕННЫЕ ЧАИ Тепловая обработка в баках (китайский метод) Юй Мин (<i>Huiming</i>), Юцзянь (<i>Yuzan</i>), Би До Чунь (<i>Bi Luo Chun</i>), Дун Шань (<i>Dong Shan</i>), Фудин Мао Цзянь (<i>Fuding Mao Jian</i>), Синь Ян Мао Цзянь (<i>Xin Yang Mao Jian</i>), Тан Хуонг (<i>Tan Huong</i>), Ву Юань Цзи Мей (<i>WuYuan Zi Mei</i>), Камаиритя	Небольш ие листья разной формы (скрученные плоские, скрученные спиралью), но плотные. Цвет от темно-зелено го до желто-зелено го	2,5 грамма чая на 250 мл воды (1 чайная ложка на 1 чашку)	75-85 °C	3—5 минут	Чем выше качество чая и чем больше он содержит почек, тем ниже должна быть температура заваривания и меньше количество воды. Самая подходящая емкость для китайских зеленых чаев — гай ван ь
Хуаншань Маофэн, Лунцзин, Аньцзи Бай Ча, Лиу Ан Гуа Пиан, Тайпин Хоу Куй, Хо Шань Хуан Я,Тян Мю Цин Динь (<i>Jian Mu Qing Ding</i>), Лю Шань Юнь Ву (<i>Lu ShanYun Wu</i>), Сю Я (<i>XueYa</i>), Ву Хе (<i>Wu He</i>)	Крупные, более объемные листья разной формы (завитки, скрученные, сплюснутые и т.д.). Цвет от темно-зелено го до желто-зелено го	3 грамма чая на 250 мл воды (1,5 чайной ложки на 1 чашку)	75-85° C	4-5 минут	

Тепловая обработка на пару (японский метод) Сэнтя, гёкуро, кабусэтя	Тонкие сплюснутые иглы. Цвет от темного до ярко-зеленого. Листья либо только цельные, либо только разломанные	2,5 грамма чая на 250 мл воды (1 чайная ложка на 1 чашку)	60-75 °C	3-4 минуты	Техника сэнтядо рекомендована для чаев высших категорий
Ботя, бантя	Стебли и листья	2,5 грамма чая на 250 мл воды (1 чайная ложка на 1 чашку)	75-85 °C	4-5 минут	

206

ВНЕШНИЙ ВИД

ТЕМПЕРАТУРА ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

СОРТ ЧАЯ ЛИСТЬЕВ ДОЗИРОВКА ВОДЫ ЗАВАРИВАНИЯ

КОММЕНТАРИИ

улуны Дон Дин, Сы Цзы Чунь, Те Гуань Инь, Шань Лин Си, Алишань, Да Ю Линь, Ма Юань Шань (<i>MaYuan Shan</i>), Юйшань (<i>Yu Shan</i>), Куи Ю (<i>CuiYu</i>), Дзинь Шуань (<i>jin Shuan</i>), Гэи Фэй (<i>Guei Fei</i>)	Плотно скрученные листья (шарики, жемчужины). Цвет от зеленого до хвойного до зелено-голубого и насыщенного черного	3 грамма чая на 250 мл воды (1 чайная ложка на 1 чашку)	95 °C	4-5 минут	Листья необходимо ополоснуть, чтобы они легче раскрывались ¹ . Используйте достаточно большой чайник, чтобы листья могли свободно раскрыться. Техника гун фу ча идеально подходит для улунов
---	---	---	-------	-----------	--

улуны со СКРУЧЕННЫ МИ листьями Роу Гуй (<i>Rou Gui</i>), Шуй Сянь (<i>Shui Xian</i>), Да Гонг Пао (<i>Da Hong Pao</i>), Бай Хао, Ки Лань Сян (<i>Qi Lan Xiang</i>), Ми Лань Сян (<i>M/ Lan Xiang</i>), Цянь Ли Сян (<i>Qian Li Xiang</i>), Чжи Лань Сян (<i>Zhi Lan Xiang</i>), Сюй Цзин Гуи (<i>ShuiJin Gui</i>), Пиньлин Бао Чжунь (<i>Ping Lin Bao Zhong</i>)	Листья скрученные. Цвет от зелено-голубого до темно-коричневого	3 грамма чая на 250 мл воды (1,5 чайной ложки на 1 чашку)			
---	--	--	--	--	--

ЧЕРНЫЕ ЧАИ Дарджилинг (все сады, вне зависимости от сезона сбора), Ассам, Нилгири, Кения, Цзинь Чжэнь (<i>Jin Zhen</i>), Цимэнь, Чжэнхэ Хун Гонг Фу (<i>Zhenghe Hong Gong Fu</i>), Цейлон	Листья растертые, разломанные или цельные, мелкие или средней длины. Листья от коричневого до черного цвета, иногда с золотистыми или серебристым и точками (почки). Если речь идет о чаях Дарджилинг а первого урожая, цвет листьев часто бывает от зеленого до коричневозеленого	2,5 грамма чая на 250 мл воды (1 чайная ложка на 1 чашку)	95 °С	3-4 минуты	Для Дарджилинга первого сбора температура воды может быть снижена до 90 °С. Цвет напитка будет зависеть от типа чая (от янтарного до красного). Чем более листья разломаны или растерты, тем меньше времени требуется для заваривания
Юньнань Хун Гонг Фу (<i>Yunnan Hong Gong Fu</i>), Цзинь Ди (<i>Jin Die</i>), Бай Лин Гун Фу (<i>Bai Lin Gong Fu</i>)	Цельные листья с множеством золотистых почек	2,5 грамма чая на 250 мл воды (1,5 чайной ложки на 1 чашку)	85-90° С	4—5 минут	Китайские черные чай с большим количеством золотистых почек следует заваривать в менее горячей воде

ПУЭРЫ Пуэр Шен не старше 10 лет	Более или менее длинные листья или спрессованн ая форма (гнездо, куб, блин, кирпич и т.д.)	2,5 грамма чая на 250 мл воды (1 чайная ложка на 1 чашку)	90-95 °C	3—5 минут	Ополоснуть в течение 5 секунд. Чем более листья разломаны, тем короче должно быть заваривание
Пуэр Шу (любой возраст), пуэр Шен старше 10 лет		3 грамма чая на 250 мл воды (1,5 чайной ложки на 1 чашку)	95 °C		Дважды ополоснуть по 5 секунд. Чем более листья разломаны, тем короче должно быть заваривание

¹ Ополаскивание: некоторые чаи, особенно пуэры и улуны, перед завариванием нуждаются в ополаскивании, которое длится несколько секунд. Такое ополаскивание позволяет получить более сбалансированный настой. Для этого необходимо вылить почти кипящую воду (90-95 °C) на листья (в достаточном количестве, чтобы слегка покрыть их) и слить ее через несколько секунд. Теперь листья можно заваривать.

207

ИСКУССТВО ГОТОВИТЬ ЧАИ

Искусство©

ГСТФБИТЬ ЧЕИ

1

КОНЦЕ XVI ВЕКА СЕН-НО
РИКШ, ОДИН ИЗ ВЕЛИЧАЙШИХ ЯПОНСКИХ ЧАЙНЫХ МАСТЕР#, ЗАМЕТИЛ:
«ЧАЙ — ЭТ# НЕ 4Т# ИН#Е КАК: СОГРЕТЬ !#ДУ, ПРИГОТОВИТЬ ЧАЙ И ВЫПИТЬ ЕГ#
НАДЛЕЖАЩИМ •БРАЗФМ. ЭТ# ВСЕ, 4Т# ВАМ НУЖН# ЗНАТЬ». МОЖ- Н#
УДИВЛЯТЬСЯ КРАЙНЕЙ ПР#СТ#ТЕ ЭТ#Г# КОММЕНТАРИЯ, УЧИТЫВАЯ, ЧТО ЕГО
СДЕЛАЛ ЧЕЛОВЕК, ПОЛОЖИВШИЙ НАЧАЛО ТОМУ, ЧТО СЕГОДНЯ НАЗЫВАЮТ
«ПУТЕМ ЧАЯ». ХОТЯ ДЛЯ РИКШ ЭТА ПРОСТОТА ТРЕБУЕТ ПОЛНОЙ
САМООТДАЧИ, В ПРИГОТОВЛЕНИИ ЧАЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО НЕТ НИЧЕГО
СЛОЖНОГО. ОДНАКО ОПЫТ ПОКАЗАЛ, ЧТО У ЧАЯ «ПЕРЕМЕНЧИВОЕ
НАСТРОЕНИЕ», ТО ЕСТЬ ПРИ ОДНОМ И ТОМ ЖЕ СПОСОБЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОН
МОЖЕТ СЕГОДНЯ БЫТЬ ПРЕВОСХОДНЫМ, А НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ УДАТЬСЯ
ХУЖЕ.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ДЕГУСТАЦИИ

Визуальный анализ

Первый контакт с чаем обычно устанавливается через зрение. Хотя внешний вид листьев (их форма, текстура, цвет, наличие почек и т.д.) не всегда является хорошим

индикатором насыщенности чая, он все же дает первое представление о нем.

При внимательном рассмотрении листьев чая можно сделать некоторые выводы, касающиеся его вкуса. Наличие небольших белых точек, образуемых почками, может быть признаком хорошего качества, а яркий, блестящий цвет чая часто говорит о его свежести. И наоборот, тусклые, матовые и даже сероватые листья могут быть признаком неправильных обработки или хранения.

Дегустация — прежде всего получение удовольствия через органы чувств, но это еще и способ оценивания вкуса. Она позволяет нам с помощью наших органов восприятия определить составляющие, отвечающие за определенный аромат, проанализировать и передать наши вкусовые ощущения.

Разумеется, научиться определять и различать свои ощущения непросто. Тем более что некоторые ароматы носят отпечатки воспоминаний, как счастливых, так и печальных. Мозг вызывает ассоциации, не всегда соответствующие истинным свойствам продукта или напитка, который мы старательно дегустируем. Итак, смысл дегустации в том, чтобы выйти за пределы первых, кажущихся очевидными, ощущений (вкусно, не вкусно; нравится, не нравится) и дать более верную оценку качествам того, что мы пробуем. Для этого не обязательно иметь особый талант. Приложив некоторые усилия, каждый может развить в себе дегустаторские способности. Однако наличие обобщенного представления о сложном механизме, которым является вкус, может оказаться полезным при общей оценке вкусового опыта. И здесь теория, как это часто бывает, позволяет обогатить практику, 210 умножая получаемое от нее удовольствие.

Вкус

Вкус — это совокупность нескольких сложных ощущений. Он задействует в основном две системы органов чувств: обонятельные рецепторы (нос) и вкусовые (язык).

После визуального анализа наступает второй важнейший этап дегустации, который заключается во вдыхании ароматов, исходящих от чайных листьев. Этот этап не только готовит мозг к получению информации, но и дает важные сведения, которые язык сам по себе не смог бы уловить. Наша обонятельная система развита гораздо лучше, чем вкусовая. Без обоняния большую часть информации, имеющей отношение ко вкусу, было бы невозможно воспринять (например, при заложенном носе...). Ознакомимся вкратце с работой этой системы.

Обонятельные ощущения могут восприниматься двумя способами: непосредственно через вдыхание или через ретроназальное обоняние. В обоих случаях, для того чтобы они были обнаружены, им необходимо дойти до обонятельной луковицы, отвечающей за обработку информации.

При прямом обонянии летучие частицы проходят через носовые раковины и сразу попадают на рецепторы обонятельной луковицы, давая, таким образом, первые ощущения или информацию о вкусе. Ретроназальное обоняние происходит уже после того, как жидкость попадает в рот. Ароматы поднимаются к носовым раковинам, проходя через глотку, чтобы попасть на обонятельные луковицы. Именно так мы воспринимаем ароматический аспект чая с большей интенсивностью.

ЗАПАХ И АРОМАТ Слово «запах» используют для обозначения ощущений, полученных при прямом обонянии, тогда как слово «аромат» обозначает восприятие, получаемое при ретроназальном обонянии.

ЯЗЫК

В то время как ароматы воспринимаются через обоняние, вкус определяется главным образом через язык, который наделен вкусовыми рецепторами (они присутствуют также и на некоторых других частях рта, например на нёбе). Эти рецепторы, вкусовые почки, находятся под вкусовыми сосочками. На языке их около 10000, и каждый из них формирует букет из 50-100 клеток, которые реагируют на все вкусы.

Человек может определить только пять основных вкусов: сладкий, соленый, кислый, горький и *умами* (в переводе с японского «пикантный»). Каждый из этих вкусов воспринимается в разной степени, на восприятие одного из них может влиять другой. По этой причине сегодня принято говорить о вкусовом «континууме».

212

ВОСПРИЯТИЕ ВКУСОВ НА ЯЗЫКЕ

Поскольку вкусовые сосочки не предназначены для восприятия какого-то конкретного вкуса, то любая вкусовая почка может ощущать любой вкус. Однако некоторые части языка по-разному реагируют в зависимости от интенсивности вкуса и информируют нас о преобладании определенного вкуса так, как это отображено на схеме ниже.

Так как вкус тоже определяется как ощущение, в ротовой полости функционируют и другие чувственные рецепторы. Они позволяют, в частности, определить структуру, температуру, ощущение свежести, вязкости и т.д.

Стоит заметить, что температура чая может влиять на восприятие вкусов. При очень высокой температуре горечь менее ощутима, а сахар — больше. Однако температура не влияет на восприятие кислоты.

4

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ДЕГУСТАЦИИ

Способ дегустации

Если вы хотите обогатить свой опыт во время питья чая, первое, что необходимо сделать, прежде чем прикоснуться губами к свежезаваренному чаю, это вдохнуть запах листьев до и после заваривания, чтобы проникнуться их тончайшими ароматами. Затем, изучая цвет и текстуру жидкости, пиалу подносят к носу, чтобы почувствовать ароматы, которые она источает. Для этого можно использовать технику «маленькой собачки», втягивая запахи за счет осуществления быстрых коротких вдохов через нос. В этот момент важно хорошо сконцентрироваться, так как первые впечатления от запахов часто очень богаты информацией. Когда вы будете готовы, втяните маленький глоток, затем выдохните воздух через нос, это облегчит ретроназальное восприятие.

Теперь, когда вы хорошенько вдохнули ароматы как листьев, так и напитка, и готовы сделать первый глоток, обратите особое внимание на ощущения по всему рту. Из пяти вкусов соленый редко встречается в чае. А вот горечь присутствует в разной степени практически во всех чаях из-за танинов и кофеина, которые строят напиток. И это не плохо! Нёбу западного человека придется в каком-то смысле приучиться к горечи, но она сама по себе не является недостатком. Проследите, как эта горечь уравнивается различными ароматами, присущими данному чаю. Найдите связь между этим букетом и мыслями, которые он вам навевает. Постарайтесь выйти за пределы вашего первого впечатления. Позвольте вашим ощущениям вести вас, не теряя концентрации, чтобы не упустить ценную информацию. В конце концов, попытайтесь дать определение этим ощущениям, чтобы лучше понять их и суметь сохранить в памяти.

Во время дегустации задействованы все чувства. Дело не только в носе и языке. Слух позволяет нам слышать «пение воды», когда она готова к завариванию; зрение

рассказывает нам о внешнем виде чая и т.д. Так, окружающая среда, музыка, свет, присутствующие вокруг люди, наше собственное настроение — все эти элементы необходимо принимать во внимание для успешной дегустации. В плохих условиях даже дегустация лучших чаев может оказаться неприятной.

БУКЕТ Букет — это совокупность обонятельно-вкусовых ощущений, которые возникают при по-

214 глотании определенного продукта.

Слова для дегустирования

Помимо всего багажа знаний и культурного и личного опыта, который дегустатор несет в себе, он должен уметь правильно применить свои способности. Например, он должен уметь структурировать свои ощущения, чтобы затем верно передать их.

Когда человек вдыхает аромат, часто в сознании всплывает картинка или эмоция, а не слово. К сожалению, без использования подходящего набора терминов эмоцию очень трудно передать. Умение описывать свои ощущения максимально точно позволяет утончить чувства и обогатить восприятие чая (или любого другого продукта...). Ассоциация запаха со словом позволяет классифицировать его, отнести к определенной категории, так что позднее его можно будет легче распознать. Необходимо создать как бы «вкусовую память». Чем больше точность в использовании терминов, тем больше способность воспринимать нюансы и тем лучше мозг запоминает вкусовой опыт.

Таким образом, овладение набором терминов имеет первостепенное значение. На первый взгляд это упражнение может показаться очень трудным, но если запастись терпением и регулярно тренироваться, вы скоро заметите, что в этом нет ничего сложного. Каждый день понемногу развивая свою обонятельную память, обращая внимание на окружающие запахи, вы естественным образом все больше оттачиваете свои чувства. Групповые дегустации позволяют обмениваться дегустационными терминами и воспринимать некоторые элементы, которые поначалу трудно осознать в одиночку. Выражать свои ощущения, делиться ими — вот неотъемлемая часть удовольствия дегустации; в какой-то степени это даже ее цель.

Дать название ароматам чая гораздо сложнее, чем определить его основные вкусы. Причина очень проста: из настоя чая выделяются сотни летучих частиц. Мозг, буквально наводненный таким количеством информации, вынужден делать выбор и резюмировать...

НОТЫ ЧАЯ

Все запахи чая невозможно воспринять одновременно и одинаковым способом. Их степень летучести влияет на их стойкость и информирует нас об изменении вкуса чая.

- Ноты головы — это летучие ноты, часто мимолетные, которые дают первое впечатление о вкусе чая. Их восприятие немедленно.
- Ноты тела — это те, что мы воспринимаем, когда напиток находится во рту. Они структурируют и характеризуют напиток. Мощные и стойкие, они отвечают за общее ощущение, которое дает нам чай.
- Хвостовые ноты — те, что остаются во рту и длятся в виде ароматов. Когда у чая насыщенный вкус, хвостовые ноты могут показывать его стойкость или отмечать изменения его вкуса, который часто завершается сложными ощущениями.

После того как вы вдохнете запахи чая, стараясь запомнить как можно больше ароматов, исходящих от его листьев или настоя, вторая трудность, с которой вы столкнетесь, это описание его текстуры и общего впечатления от него.

Для того чтобы верно использовать дегустационную лексику, можно для начала ознакомиться со словарем основных групп чайных ароматов. Главное не в том, чтобы выучить наизусть все термины и их определения, а в том, чтобы легче понимать разные группы запахов в соответствии с их ольфактивными

характеристиками. Конечно, ароматы чая не фиксированы и могут принадлежать к нескольким группам ароматов, которые часто смешиваются в зависимости от гаммы возможных нюансов, вводя нас в заблуждение, к нашему большому удовольствию...

\ _.-ба рыбная

v\o A, _ —

n''e°тнь>

ЖАРЕННЫЕ

*aP°Hеб'жа^иь1^H/

«ESS®» _

Свежие

Цветы

216

Колесо ароматов

Краткий словарь дегустационных терминов

Ароматический — богат ароматами, очень душистый.

Бархатистый — своей плотностью напоминающий бархат.

Водянистый — текстура которого имеет консистенцию воды.

Вяжущий — терпкий, жесткий или крепкий характер, вызывающий ощущение сухости во рту.

Гладкий — легкая текстура, без шероховатости.

Длинный — обладает большой стойкостью; качество хорошо структурированного напитка.

Долгоиграющий — округлая текстура, полнотелый напиток, вкус надолго остается во рту.

Живой — обладает большой свежестью с легкой кислинкой.

Изящный — легкий, изысканный.

Интенсивный — явное присутствие, мощный.

Короткий — обладающий быстро исчезающими ароматами и вкусом.

Крепкий — крепко сложенный, имеет крепкое тело, мощный.

Легкий — мягкий, без тела.

Маслянистый — плотная текстура, очень нежная, очень округлая.

Молодой — определяет немного зеленый характер, незрелый, иногда чуть кислый.

Мощный — очень крепкий, плотный.

Нежный — шелковистый, мягкий, бархатистый, не вяжущий, иногда ассоциируется со сладким.

Округлый — обозначает мягкий, шелковистый напиток, содержащий мало танинов, хорошо наполняет рот.

Опьяняющий — насыщенный и сложный.

Острый — живой характер, слегка кислый, резкий; может быть утонченным или крепким.

Плотный — обладающий телом.

Полнотелый — качество напитка, который обладает хорошей стойкостью, хорошо заполняет рот.

Построенный — хорошо структурированный напиток, содержащий танины, крепкий, но без шероховатости, плотный и сильный.

Пронзительный — определяет вяжущее ощущение, кислый, крепкий.

Пышный — насыщенный аромат, округлый, пьянящий.

Резкий — вызывает вяжущее ощущение, грубый, шероховатый.

Свежий — характер напитка, который дает ощущение свежести, иногда немного кисловатый.

Сложный — ароматически очень насыщенный, обладает множеством утонченных свойств.

Стойкий — характеризует аромат, который долго сохраняется во рту.

Сырой — характер несколько кислого напитка.

Таниновый — так говорят о хорошо построенном напитке, который дает приятное, слегка вяжущее ощущение.

Тело — так называют текстуру, которая очень явно ощущается во рту, хорошо заполняет рот.

Текучий — характер мягкого напитка, гладкого, имеющего слабое тело.

Теплый — округлый напиток, некислый, живительный.

Терпкий — слишком вяжущий, неприятный характер.

Тяжелый — аромат, присутствие которого ощущается в глубине рта, плотный.

Утонченный — изящный и сложный.

Чистый — ярко выраженный характер, который постоянно проявляет себя.

Шелковистый — так говорят о напитке с мягкой маслянистой текстурой.

Щедрый — выделяется интенсивной ароматической насыщенностью.

Энергичный — несколько кислый характер, не гибкий.

Ярко выраженный — аромат со стойким присутствием.

217

*

Чай

в гастрономии

КАНАДСКИЙ КВЕБЕК В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ СТАЛ ПОИСТИНЕ «ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ МЕККОЙ» ВО МНОГОМ БЛАГОДАРЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМ ШЕФ- ПОВАРАМ, КОТОРЫЕ ЗНАЮТ, КАК ПРАВИЛЬНО ПОДАТЬ НЕ ТОЛЬКО МЕСТНЫЕ ПРОДУКТЫ, НО И ПРОДУКТЫ ДРУГИХ СТРАН. ТАК У НАС ПОЯВИЛАСЬ ИДЕЯ ПОПРОСИТЬ НЕКОТОРЫХ ТАЛАНТЛИВЫХ ШЕФОВ И ГАСТРОНОМОВ СОЗДАТЬ РЕЦЕПТЫ, КОТОРЫЕ СОЧЕТАЮТ ЧАЙ И ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. НАСТАЛ МОМЕНТ ОТКРЫТЬ ДЛЯ СЕБЯ ЕЩЕ ОДИН ЧАРУЮЩИЙ АСПЕКТ МИРА ЧАЯ!

Масала шоко-чай

6-8 ПОРЦИЙ

250 мл (I стакан) сливок 10%-ной жирности или цельного молока 4 столовые ложки чая со специями масала *Camellia* 4 столовые ложки коричневого или белого сахара 180 г полусладкого шоколада 3 яйца

1. Довести сливки с чаем масала до кипения. Добавить сахар и перемешать до полного растворения. Снять с огня и оставить настояться 15 минут.
2. Измельчить шоколад в блендере или кухонном комбайне.
3. Подогреть настой чая масала и пропустить его через мелкое сито.

4. Добавить полученный горячий настой в чашу блендера с измельченным шоколадом и перемешать до полного растворения шоколада. Добавить яйца и перемешивать в течение 30-60 секунд до однородности.

5. Наполнить пиалы или стаканы емкостью 80 мл (Уз чашки).

6. Убрать в холодильник не менее чем на 2 часа перед подачей. Подать с гарниром на выбор.

Жозе ди Стазио,

ведущая передачи *A la di Stasio* квебекского телеканала *Tele-Quebec*

Гарниры на выбор: слегка взбитые сливки; порошок какао; семена фенхеля в сахаре.

С КАКИМ ЧАЕМ ПОДАВАТЬ:

• Чай масала *Camellia* • Дарджилинг второго сбора

• Ассам Банаспати

221

Паннакотта с чаем от Жозе ди Стазио

6 ПОРЦИЙ

Паннакотта:

1 пакетик (8 г) желатина

2 столовые ложки (30 мл) холодной воды

3 10 мл (I УА стакана) сливок 20% или 35%-ной жирности

425 мл (1³/₄ стакана) натурального йогурта 2 столовые ложки (30 мл) чая с жасмином или с ванилью 125 мл (У₂ стакана) сахара

Чайное желе:

500 мл (2 стакана) воды 4 чайные ложки (20 мл) чая с жасмином или улуна Дон Дин 160 мл (2²/₃ стакана) сахара I пакетик (8 г) желатина

ПАННАКОТТА

1. Залить желатин холодной водой на пять минут.

2. Разогреть сливки с чаем. Растворить в них сахар, постоянно помешивая. Дать настояться 10 минут. Процедить настой. Добавить набухший желатин и дать полностью раствориться, помешивая. Снять с огня, добавить йогурт, размешать.

3. Разлить в 6 формочек для запекания или в стаканы, предварительно смазав их растительным маслом. Поместить в холодильник минимум на 2 часа для застывания.

4. Если вы используете формочки для запекания, погрузите их в кипящую воду на несколько секунд, чтобы извлечь из них паннакотту.

5. Если вы подаете паннакотту в стаканчиках, добавьте гарнир на выбор (клубничное пюре, малиновое или из киви; долька апельсина, глазированная медом, кусочками чайного желе с ягодами).

6. Вы также можете выложить паннакотту и чайное желе слоями.

Для этого необходимо дать паннакотте хорошенько застыть в холодильнике, прежде чем добавить слой чайного желе.

С КАКИМ ЧАЕМ ПОДАВАТЬ:

• Алишань

• Лунцзин

• Камаиритя

ЧАЙНОЕ ЖЕЛЕ

Это желе добавит нежного аромата и свежести вашей паннакотте; его также можно подавать в качестве сопровождения для сезонных фруктов.

1. Вскипятить воду. После того как она остынет до 85 °С, заварить чай в чайнике в течение 5 минут. Процедить чай. Растворить сахар в чае.
2. В это время дать желатину набухнуть в 3 столовых ложках (45 мл) воды в течение 5 минут. Растворить желатин в горячем чае.
3. Залить в форму для пирога или в небольшое блюдо и дать застыть в холодильнике в течение нескольких часов.
4. Нарезать кубиками и подать с салатом из цитрусовых с легким сиропом или с медовой дыней или канталупой, нарезанной кубиками или шариками с помощью ложки-нуазетки.

222

^чр8-й5^ •••in

Сливочные шарики из козьего молока, белого шоколада и маття, украшенные печеньем макарон с майораном

6-8 ПОРЦИЙ

1 литр (4 стакана) цельного козьего молока	² /з стакана белого шоколада
25 г (^У 4 стакана) свежего натертого имбиря	Уг стакана масла какао
240 г (2У2 стакана) сахарной пудры	1 столовая ложка (15 мл) маття
150 г молотого миндаля	
2 чайные ложки майорана	
4-5 яиц	*

<* . у - *

1. Для приготовления начинки из козьего молока вылить молоко в кастрюлю, добавить имбирь и довести до кипения, постоянно помешивая. Убавить огонь и уварить наполовину на слабом огне.
2. Упаренное молоко вылить в чашу миксера и перемешать до получения ровной текстуры. Разлить в полукруглые формы диаметром 2 см и оставить в морозильнике на плоской поверхности на всю ночь.
3. Для приготовления макарон разогреть духовку до 175°С. Перемешать сахарную пудру, молотый миндаль и майоран в миске.
4. Взбить в глубокой миске белки яиц до крепкой пены, затем вмешать их в приготовленную сахарно-миндальную смесь.
5. Переложить полученную массу в кондитерский мешок и сформировать мини-печенья на листе для запекания, предварительно накрыв его бумагой для выпечки. Оставить на 15 минут при комнатной температуре. Испечь в течение 10-12 минут, затем остудить на решетке. Отложить в сторону.
6. Для приготовления оболочки из маття и белого шоколада растопить белый шоколад на водяной бане, а масло какао — в микроволновой печи. Перемешать

все в миске и добавить чай маття. Отложить.

7. Извлечь замороженные полусферы из козьего молока из форм и склеить их по два так, чтобы получились шарики. Проткнуть насквозь бамбуковыми шпажками каждый шарик, чтобы скрепить две половинки вместе. Скрепленные шарики положить обратно в морозильник, чтобы они не растаяли.

8. Окунуть каждый шарик по очереди в смесь шоколада и маття, дать стечь и положить на поднос, покрытый пищевой пленкой. Окунуть шарики в смесь повторно. Охладить.

9. При подаче украсить шарики печеньем макарон с майораном.

Каждый шарик необходимо съесть сразу целиком, так как иначе начинка может вытечь.

Стефан Мода,

шеф-повар ресторана *L'Utopie*

с КАКИМ ЧАЕМ ПОДАВАТЬ:

- Дон Дин Состаренный улун

- Кабусэтя

225

Свиной *бок*, жаренный на углях с пуэром, с конкассе из топинамбура с гвоздикой и эмульсией из цикория и бадьяна

от СТЕФАНА МОДА 4-6 ПОРЦИЙ

1 крупно нарезанная луковица 1 крупно нарезанная морковь 1/2 крупно нарезанного зубчика чеснока 1 стебель лука-порея, только белая часть, крупно нарезанный 1 кг свежего свиного бока

1 чайная ложка сливочного масла

Около 500 мл (2 стакана) куриного бульона Соль, перец по вкусу

2 чайные ложки (10 мл) чая пуэр Шу

225 г (1 стакан) очищенного и промытого топинамбура

1 столовая ложка подсолнечного масла Соль по вкусу

50 мл сливок 35%-ной жирности Щепотка молотой гвоздики 1/2 стакана (125 мл) цикория

2 звездочки бадьяна

1 чайная ложка соевого лецитина (продается в магазинах органических продуктов)

с КАКИМ ЧАЕМ ПОДАВАТЬ:

- Осенний Дарджилинг • Габача • Ходзита

226

1. Выложить овощи на неглубокий противень. Отставить.

2. Удалить со свиного бока кожу. В горячей сковороде растопить сливочное масло и обжарить до золотистой корочки кусок мяса со всех сторон. Положить мясо на овощи. Влить бульон в форму, чтобы мясо было частично им покрыто. Добавить соль и перец по вкусу. Запекать при температуре 180 °C, не накрывая крышкой, в течение 90 минут.

3. После 90-минутного запекания завернуть пуэр в мешочек из муслина или марли, завязать кулинарной нитью и погрузить в бульон. Накрыть противень крышкой и продолжить запекание еще 90 минут. (Если продолжать запекать без крышки, сформировавшаяся на мясе корочка будет слишком жесткой.)

4. Когда мясо запечется, поместить его между двумя плоскими блюдами, чтобы оно сплющилось и приобрело форму куска бекона. Убрать в

холодильник минимум на 2 часа. Перед подачей нарезать мясо в виде кубиков и прогреть, не накрывая, в бульоне от запекания.

5. Подогреть большую кастрюлю с подсоленной водой. Погрузить топинамбур в закипающую воду и варить до тех пор, пока он не будет легко протыкаться ножом. Топинамбур должен вариться довольно долго, но при слабом кипении.

6. Остудить топинамбур и промокнуть бумажной салфеткой. Нарезать кубиками и обжарить в подсолнечном масле. Посолить по вкусу. Когда топинамбур будет достаточно горячим, вмешать сливки, чтобы получился густой соус, добавив щепотку гвоздики.

7. Для приготовления эмульсии цикория вскипятить немного воды в кастрюле. Снять с огня, добавить цикорий и бадьян, накрыть и дать настояться 15 минут. Процедить настой через коническое сито и вмешать лецитин. Снять пену, образовавшуюся на поверхности.

8. Выложить кусочки мяса и топинамбура на тарелки. Добавить ложку эмульсии цикория.

s m

LSfJ W

w'W 'Жох
| fcf-. - y
t J ■ xVJ

Говядина с уду ном

4 ПОРЦИИ

2 куса говядины из тонкого края (примерно по 300 г) Соль, перец по вкусу
2 столовые ложки (30 мл) оливкового масла extra virgin 6-7 столовых ложек (90-100 г) сливочного масла 250 мл (1 стакан) воды

1. Приправить говядину солью и перцем по вкусу. Раскалить глубокую чугунную сковороду на сильном огне до появления дымка, добавить все оливковое и большую часть сливочного масла.

2. Выложить оба куса говядины на сковородку и обжарить до появления корочки по 3—4 минуты с каждой стороны в зависимости от толщины мяса. Поместить их в выключенную духовку на 2-3 минуты в зависимости от желаемой степени прожарки. Извлечь мясо из сковороды. Отложить.

3. Промокнуть излишки жира на сковороде. Растопить оставшееся сливочное масло до приобретения им орехового цвета. Деглазировать водой и хорошенько поскрести сковороду, чтобы собрать мясной сок. Уварить наполовину и добавить улуи. Дать настояться 2-3 минуты и процедить. Снова вскипятить смесь и взбить.

4. Нарезать говядину и подать с соком от жарки с улуином.

5. Подавать мясо с овощным пюре и свежим луком.

Норман Ланриз,

владелец и шеф-повар ресторана *Toque*

Во времена наших бабушек сковороды деглазировали чаем, обычно крепким черным чаем. Этот рецепт — своего рода дань нашим предкам и их мастерству.

Клубника под желе маття

ЗАКУСКА НА 8 ПЕРСОН

8 крупных ягод клубники 3 листа желатина

250 мл (1 стакан) холодной воды + вода для замачивания желатина

2 столовые ложки порошкового чая маття (*Matcha Suisen*)

Шарль-Антуан Крет,

шеф-повар ресторана *Toque*

Паста васаби по вкусу

1. Разрезать клубнику пополам и срезать закругленную часть каждой половинки ягоды так, чтобы они были плоские с обеих сторон. Отложить.

2. Замочить желатин в холодной воде. Отставить.

3. Подогреть воду до 65 °C и высыпать в нее порошок маття. Хорошенько взбить. Оставить в покое до тех пор, пока пена не спадет.

4. Отжать листы желатина, чтобы удалить излишки воды. Положить их в еще теплую чайную смесь. Взбить до полного растворения желатина. Охладить в миске со льдом до легкого загустения.

5. В центр каждой половинки клубники положить немного васаби и быстро добавить сверху ложку желе из маття. Если желе начинает застывать, прогрейте его над кастрюлей с кипящей водой до получения идеальной консистенции.

6. Перед подачей охладить 2-3 часа, не накрывая.

С КАКИМ ЧАЕМ ПОДАВАТЬ:

• Бай Хао Инь Чжэнь (*Bai Hao Yin Zhen*)

• Лиу Ан Гуа Пиан (*LuAn Gua Pian*)

• Сэнтя Кейкоку (*Sencha Keikoku*)

230

Томатный кули с чаем сэнтя

2 ПОРЦИИ

10 крупных спелых сливовидных помидоров Кубики льда

4 столовые ложки (60 мл) оливкового масла 1 головка чеснока, разделанная на неочищенные зубчики, разрезанные пополам 10 веточек тимьяна

Соль, перец по вкусу 1 стакан (250 мл) воды 8 чайных ложек (40 мл) чая сэнтя Харуно 1 1/2 чайной ложки сахара 1 1/2 чайной ложки соли

1. Важно выбрать очень спелые помидоры — их легче чистить. Разогреть духовку до 150 °C и довести до кипения воду в большой кастрюле. Удалить у помидоров веточки и острым ножом надрезать каждый у основания крестообразно. Наполнить большую миску водой со льдом.

2. Погрузить помидоры в кипящую воду на 30 секунд, достать и сразу переложить в ледяную воду. Маленьким ножом очистить помидоры от кожицы — она должна легко отделяться.

3. Выложить противень обильно смазанной оливковым маслом бумагой для

выпечки. Разрезать помидоры пополам вдоль и выложить на противень. Сверху разложить зубчики чеснока и веточки тимьяна. Посолить и поперчить по вкусу. Запекать около 3½ часа, пока помидоры не станут мягкими и слегка подвяленными.

4. Довести до кипения I стакан (250 мл) воды и заварить в нем чай на 3 минуты, убедившись, что пропорции, указанные в рецепте, правильно соблюдены. Не нажимать на листья ложкой во время заваривания, чтобы настой не получился слишком горьким. Процедить заваренный чай и отставить.

5. Все еще горячие помидоры измельчить в блендере до состояния однородного пюре. Не выключая мотор, добавить в томатное пюре чай, сахар и немного соли.

6. Процедить кули через частое сито. Поперчить по вкусу. Подавать горячим или комнатной температуры с дичью, птицей, светлым мясом или лобстером.

Клод Пельте,

шеф-повар ресторана *Le Club Chasse et Pêche*

233

Сливочный десерт с чаем ходзита

4 ПОРЦИИ

МАСАМИ ВАКИ,

главный кондитер ресторана

Le Club Chasse et Pêche

325 мл (I ⅓ стакана) сливок 2 чайные ложки (10 мл) чая ходзита 5 яичных желтков среднего размера 125 г (½ стакана) сахара I чайная ложка (5 мл) экстракта ванили Орехи пекан для украшения

1. Разогреть духовку до 150 °C,

2. Довести сливки и чай ходзита до кипения. Отставить.

3. В миске взбить желтки с сахаром и экстрактом ванили до легкого побеления смеси. Медленно влить в смесь ароматизированные чаем сливки, при этом помешивая ее венчиком. Разлить смесь в 4 стаканчика или 4 небольшие формы для запекания.

4. Поставить стаканчики в довольно глубокую форму для запекания, влить очень горячую воду. (Температура воды должна быть выше температуры смеси.) Накрыть форму алюминиевой фольгой. Запекать в течение 40 минут или до момента, как смесь застынет.

5. Украсить очищенными половинками пекана и подавать теплым или холодным с любым хрустящим печеньем.

234

Карпаччо из морских гребешков с маринованным сельдереем и грибами шиитаке в бульоне из белого китайского чая

6 ПОРЦИЙ

Карпаччо

⅓ стакана миндальных хлопьев

600 г свежих морских гребешков,

60 г нарезанных тонкими

нарезанных ломтиками

полосками грибов шиитаке

3 столовые ложки (45 мл)

Отборная мелкокристаллическая

оливкового масла

соль

Сок $\frac{1}{2}$ лимона

1. Нарезать морские гребешки ломтиками и положить их в миску.
2. Добавить оливковое масло, сок лимона, миндаль, шиитаке и соль.

Маринованный сельдерей

250 мл воды

125 мл белого винного уксуса 75 г сахара 2 чайные ложки соли $\frac{1}{2}$ столовой ложки черного перца горошком

$\frac{1}{2}$ столовой ложки семян кориандра

$\frac{1}{2}$ столовой ложки семян фенхеля 1 звездочка бадьяна $\frac{1}{2}$ столовой ложки горчичных зерен

1 веточка тимьяна 1 лавровый лист 220 г черешкового сельдерея, нарезанного тонкими ломтиками

1. Положить все ингредиенты, кроме сельдерея, в небольшую кастрюлю и довести до кипения. Проварить 10 минут.
2. Процедить, чтобы удалить специи, залить сельдерей полученным отваром и дать остыть.

МАРК-АНДРЕ ЖЕТТЕ,
шеф-повар ресторана *Newtown*

Бульон

2 чайные ложки (10 мл) чая

500 мл воды

Бай Хао Инь Чжэнь

100 г грибов шиитаке, нарезанных

(*Bai Hao Yin Zhen*)

мелкими кусочками

Соль по вкусу

Вскипятить воду в небольшой кастрюле. Положить в миску нарезанные грибы и чай, залить кипятком. Накрыть пищевой пленкой и дать настояться 5 минут. Процедить, посолить по вкусу.

ПОДАЧА

1. Добавить маринованный сельдерей и несколько листочков или росточков сельдерея к карпаччо из морских гребешков.
2. Полить горячим бульоном из белого чая. Приятного аппетита!

237

Шоколадно-чайный сливочный крем с кумкватом, пралине из фундука, песочным печеньем и медовым желе

4 ПОРЦИИ

125 мл сливок 35%-ной

$\frac{1}{2}$ листа увлажненного

жирности

желатина

125 мл молока

2 столовые ложки пуэра

25 г сахара

120 г шоколада *Araguani* (72%)

1. Сливки, молоко и сахар довести до кипения в кастрюле. Снять с огня, добавить желатин и чай. Дать настояться 5 минут.

2. Процедить сливки, вылить их на шоколад и взбить до однородности с помощью электрического венчика. Разлить сливки с шоколадом в небольшие формы для запекания, предварительно смазав их растительным маслом. Дать застыть в холодильнике не менее 6 часов.

Засахаренный кумкват

12 кумкватов 250 мл воды I 10 г сахара

ПАТРИС ДЕМЕР,

главный кондитер ресторана Newtown

1. Срезать кончики у плодов кумквата. Разрезать каждый пополам и извлечь косточки. Положить кумкваты в термостойкую миску.

2. Вскипятить в кастрюле воду с сахаром. Залить кипящим сиропом кумкват. Остудить. Поставить в холодильник.

Пралине из фундука

60 мл воды I 10 г сахара

200 г жареного фундука

С КАКИМ ЧАЕМ ПОДАВАТЬ:

• Пуэр

• Ассам Хагориджан (*Assam Khagorijan*)

• Состаренный улун

1. Воду и сахар довести до кипения в кастрюле, далее варить при температуре 120°C. Добавить орехи и помешивать деревянной ложкой до кристаллизации сахара.

2. Перелить полученную смесь в другую кастрюлю и снова подогреть на среднем огне, постоянно помешивая, до карамелизации орехов.

3. Выложить орехи на противень, покрытый пергаментной бумагой, и дать остыть. Снять пралине с бумаги, пока оно еще горячее, и поместить в сухой герметичный контейнер.

238

(Продолжение на стр. 240)

Медовое желе с кардамоном

250 мл меда 250 мл воды

3

столовые ложки измельченных семян кардамона

1/2 чайной ложки агар-агара

1. В небольшой кастрюле довести до кипения мед, воду и кардамон. Снять с огня и дать настояться 10 минут. Процедить полученную смесь и добавить агар-агар, перемешивая венчиком. Снова довести до кипения и дать потомиться 1 минуту, регулярно помешивая.

2. Вылить в неглубокую прямоугольную форму и дать застыть

в холоде. Извлечь желе, нарезать кубиками и смешать в миксере до образования однородного пюре.

Песочное печенье с фундуком

120 г фундука 200 г муки

100 г сахарной пудры Уг чайной ложки соли
180 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками

1. В чашу кухонного комбайна всыпать орехи и муку, перемолоть в порошок. Добавить сахарную пудру, соль и масло и снова смешать в комбайне до образования более-менее однородной массы.

2. Выложить полученную массу на бумагу для выпечки и накрыть еще одним листом бумаги. Раскатать скалкой в лепешку толщиной примерно 1,5 см. Отложить и дать затвердеть. Испечь песочное тесто при 180 °C в течение 12 минут до золотистого цвета. Дать немного остыть и нарезать кубиками.

ПОДАЧА

1. Поместить дно формочек с кремом в горячую воду на несколько секунд и отделить крем от стенок с помощью ножа.

2. Выложить крем на тарелки для подачи.

3. Украсить каждую тарелку 4 кусочками засахаренного кумквата, несколькими засахаренными орехами, медовым желе с кардамоном и 2 кубиками орехового песочного печенья.

240

Ичиги Дайфуку от Кадзуо Фукуниши

8 ПОРЦИЙ

90 г мошико (сладкой рисовой муки)

200 мл воды 220 г сахара

Кукурузный крахмал по необходимости 8 ягод клубники

90 г анко (бобовое пюре фасоли адзуки, сваренное с сахаром)

1. В миску для микроволновой печи положить мошико и медленно залить водой, помешивая. Добавить сахар и хорошенько перемешать. Поместить в микроволновую печь на 1 минуту на максимальной мощности, перемешать деревянной ложкой.

2. Снова поместить в микроволновую печь на 3-4 минуты, 1-2 раза прервать процесс для перемешивания массы. Запекать до вздутия смеси. Прежде чем достать миску из печи, дать ей остыть 30 секунд, затем снова перемешать массу деревянной ложкой.

3. Поместить полученное тесто на противень, предварительно посыпав его кукурузным крахмалом, расплющить тесто и разделить на 8 равных частей.

4. Обвалять каждую ягоду клубники в пюре анко, придать форму шариков, завернуть каждый шарик в рисовое тесто, защипнуть края, чтобы скрепить тесто и придать округлую форму. Желательно съесть десерт в тот же день.

Небольшая японская сладость, идеальная для подачи к чаю.

Индийский чай масала

1 ЛИТР (4 ЧАШКИ)

2 палочки корицы

1,25 см корня свежего имбиря (натертого)

1/2 мускатного ореха

8 чайных ложек (40 мл) черного чая (например,

12 зерен зеленого кардамона

Ассама)

4 бутончика гвоздики

500 мл молока

500 мл кипящей воды

8 чайных ложек тростникового или
рафинированного сахара

1. Измельчить специи, кроме имбиря, в ступке и поместить их

в кастрюлю. Прогреть специи, добавить кипятка и свежий имбирь и варить 15 минут.

2. Добавить чай, молоко и сахар, довести все до кипения. Снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 3-5 минут. Попробовать, при необходимости добавить сахар или дать еще настояться для большей крепости напитка.

3. Процедить и подать.

Примечание: основная пряность чая масала — это кардамон.

Остальные пряности можно заменить перцем, фенхелем или гвоздикой. Существует столько же способов приготовления чая масала, сколько в Индии индийцев!

242

Чай глясе (холодное заваривание)

I ЛИТР (4 ЧАШКИ)

I мелко нарезанный апельсин

I небольшая горсть мяты

8 чайных ложек Ассама или другого чая

5 чайных ложек сахара

20 зерен зеленого кардамона

5 звездочек бадьяна

Лепестки розы (по желанию)

I литр холодной воды

1. Положить все ингредиенты в большую емкость, добавить холодную воду.

2. Накрыть и дать настояться 10 часов в холодильнике.

3. Процедить, добавить сахар по вкусу, Подавать холодным.

Чай с мятой

300 МЛ (1% ЧАШКИ)

1/2 чайной ложки китайского органического зеленого чая Ганпаудер 1/2 чайной ложки сахара I большая горсть свежей мяты 300 мл воды

1. Согреть заварочный чайник.

2. Положить в чайник мяту и добавить сахар.

3. Поместить чай в фильтр и сполоснуть его кипятком. Положить фильтр в чайник и залить кипятком.

4. Дать настояться 3 минуты (4, если вы предпочитаете более крепкий чай) и извлечь фильтр.

Примечание: Для разнообразия можно положить листья непосредственно в чайник, без использования фильтра. Так чай будет становиться все крепче и крепче,

Химические составляющие чая

Пить чай следует просто так, не пытаясь найти другой причины, ведь только в этом случае тому, кто его пьет, удастся вкушать свет солнца, ветер и облака.

Дж. Блофельд. *Китайское искусство чая*

Когда вы заливаете чайные листья кипящей водой и позволяете магии ароматов, которые исходят от них, увлечь вас, растворимые элементы, входящие в состав чайного листа, постепенно переходят в напиток. Во время заваривания некоторые химические вещества, как, например, витамин С, разрушаются, тогда как другие легко растворяются. Не вдаваясь в подробности, можно сказать, что в чашку чая входят сотни активных веществ. Помимо составляющих, которые можно найти во всех живых организмах (протеины, углеводы, аминокислоты и т.д.), и тех, что свойственны растениям (хлорофилл, клетчатка и т.д.), именно полифенолы и алкалоиды наделяют настой из чайных листьев его удивительными свойствами.

ПОЛИФЕНОЛЫ

Полифенолы, как становится ясно из их названия, это объединения нескольких соединений фенолов, которые входят в класс органических молекул, присущих растительному миру. Чайные фенолы находятся в катехинах, главной составляющей которых является гал-лат эпигаллокатехина (EGCG). Полифенолы, обычно называемые танинами и обладающие вяжущими свойствами, которые вызывают фибриллярное сжатие живой материи, отвечают за вяжущие свойства напитка, его цвет, крепкость и плотность.

АЛКАЛОИДЫ

Алкалоиды — это гетероциклические азотсодержащие органические молекулы природного происхождения, которые содержатся

в аминокислотах. В чае они бывают трех видов, главный из которых — кофеин.

ТЕИН ИЛИ КОФЕИН?

Теин и кофеин — это один и тот же алкалоид. Чайный кофеин, признанный идентичным кофейному в 1838 году, отличается только различными соединениями, которые он образует с другими веществами, что изменяет производимый им эффект. Во время заваривания чая этот алкалоид соединяется с танинами, которые оказывают на него смягчающее воздействие. Танины препятствуют быстрому высвобождению кофеина в организме и приводят к его более длительному усвоению. Таким образом, его воздействие более стабильно и длится дольше.

Чайный кофеин стимулирует центральную нервную и сердечно-сосудистую системы, расширяя сосуды коры головного мозга, в отличие от кофейного кофеина, который воздействует непосредственно на коронарное кровообращение, вызывая ускорение сердечного ритма. Иначе говоря, чай оказывает скорее стимулирующее воздействие, нежели возбуждающее. Он стимулирует умственные способности, увеличивает концентрацию и скорость реакций, снижает усталость и повышает остроту ума.

ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА В ЧАЕ

Из 20% белка, содержащегося в чайных листьях, только 4%, представленные в форме альбумина, растворяются в воде. Вместе с тем, как и в случае с протеинами, только незначительная часть углеводов растворяется

246

в воде. Лишь один углевод, моносахарид, растворим, что делает чай низкокалорийным напитком, содержащим 1-2 калории в одной чашке. Чай также содержит около двадцати аминокислот, среди которых теанин представляет 50-60%. К тому же в чае

содержится множество витаминов (А, витамины группы В, Е, К и флавоноиды); около тридцати минеральных веществ, в том числе калий, фосфор, железо, магний, кальций и т.д.; хлорофилл и сотни ароматических компонентов.

КАЧЕСТВО ВОДЫ Поскольку чашка чая состоит на 99% из воды, разумеется, качество используемой воды имеет первостепенное значение. Как и во времена, когда древние

китайские мастера забавы ради пытались угадать, на воде какого источника был заварен чай, выбор воды и сегодня играет решающую роль. Лу Ю утверждал, что «лучше всего чаю подходит та вода, что происходит из того же региона, что и чай», ведь именно при контакте с той водой, которая насыщала чай всю его жизнь, листья смогут полнее раскрыть свою природу. Хотя следовать этой рекомендации совершенно невозможно, выбор качественной воды крайне рекомендован. Лучше избегать жесткой воды, воды с высоким содержанием извести, окиси кальция, магния, свинца и хлора (который также дает чаю привкус щавеля). Идеальная вода имеет нейтральный pH и слабо минерализована.

247

ЧАЙ И ЗДФРФЖБ

Благоприятные свойства чая

Чай ободряет разум, прогоняет пассивность, придает телу бодрость, а глазам блеск.

Цитата из медицинского травника Шень Нуна

С тех пор как 4000 лет назад Шень Нун открыл стимулирующие и очищающие свойства чая, человек непрестанно интересуется лечебными качествами этого растения. Со времен, когда чай считался прежде всего лекарством, именно его свойства сделали его популярным. Считалось, что его горьковатый вкус способствует пробуждению, хорошему общему самочувствию и воспитанию мудрости. В китайской медицине во времена династий Тан и Сун лечебные свойства чая становились все более признанными; его рекомендовали для лечения разных недугов, таких как головные боли, меланхолия, несварение желудка, а также для растворения жиров. Спустя несколько веков Ли Сичжэнь (1518-1593), врач и автор труда под названием *Классификация лечебных трав*, утверждал, что чай может регулировать внутреннюю температуру тела, успокаивать при тревожном состоянии, растворять жиры, увеличивать способность к концентрации и т.д.

Хотя стимулирующие, диуретические и антибактериальные свойства чая давно признаны китайской медициной, современная наука подтвердила его пользу лишь недавно. Благодаря высокому содержанию антиоксидантов

полезное воздействие чая на здоровье вызывает большой интерес в области медицинских исследований, в особенности в сфере предупреждения рака, дегенеративных или сердечно-сосудистых заболеваний. В настоящее время, в отличие от приверженцев даосизма в прошлом, мы не считаем чай ни эликсиром бессмертия, ни напитком, обладающим мистической силой. Однако нет никаких сомнений в том, что его свойства способствуют долголетию, стимулируя работу сердца, укрепляя иммунную систему и препятствуя клеточным мутациям.

Разумеется, обработка листьев способствует появлению в них новых химических элементов, которые изменяют как их вкус, так и их свойства. Таким образом, каждый сорт чая обладает своими особыми свойствами.

СВОЙСТВА БЕЛОГО ЧАЯ

Освежающий, утоляющий жажду и с низким содержанием кофеина белый чай в Китае пьют чаще всего в летний период. Согласно китайской медицине он обладает свойством регулировать температуру тела и облегчает симптомы менопаузы.

АНТИОКСИДАНТЫ Полифенолы, содержащиеся в чае, благодаря своим антиоксидантным свойствам в последние годы стали предметом множества исследований. Эти исследования показали, что высокое содержание катехинов (молекул, относящихся к группе полифенолов) в зеленом чае оказывает мощное антиоксидантное воздействие (позволяющее нейтрализовать свободные радикалы), которое помогает предупредить

старение и развитие онкологических и сердечно-сосудистых заболеваний. Полифенолы защищают тело от повреждений клеток, в частности, борясь с разрушением клеточных мембран в результате воздействия различных аггессоров (курение, загрязнение окружающей среды, вирусы и т.д.). Они также препятствуют развитию метастазов, вызываемых раковыми опухолями.

ОСНОВНЫЕ СВОЙСТВА ЧАЯ

Вот лишь несколько из многочисленных свойств, приписываемых чаю:

- Он поддерживает сердечную систему.
 - Он активизирует кровообращение в организме.
 - Он способствует дезинтоксикации и выведению токсинов.
- Он борется с повышенным давлением.
- Он снижает усталость.
- Он замедляет процесс старения.
 - Он помогает предупредить некоторые типы рака.
- Он способствует пищеварению.
- Он понижает уровень холестерина.
- Он регулирует температуру тела.
- Он укрепляет иммунную систему.
- Он стимулирует концентрацию.

В общем, регулярное употребление чая, вероятно, снижает риск возникновения коронарных заболеваний; способствует укреплению стенок сосудов, повышая при этом их эластичность; замедляет усвоение сахаров и жиров; регулирует повышенное давление; предупреждает пищевые отравления.

СВОЙСТВА ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ

Согласно недавним исследованиям зеленый чай содержит больше полифенолов, чем другие сорта, благодаря чему он стал так популярен на Западе в последние годы. Благодаря содержанию антиоксидантов чай может предупредить развитие некоторых форм рака. Зеленый чай также славится тем, что способствует умственной работе, содержит больше железа, витаминов и катехинов, чем черный. Тепловая обработка, необходимая для получения зеленого чая, вероятно, увеличивает содержание полифенолов в листьях.

СВОЙСТВА УЛУНА

Употребление большого количества (8 г в день) улуна способствует похудению и улучшает метаболизм жиров. Его релаксирующий, снижающий стресс и даже вызывающий эйфорию эффект объясняется высокой концентрацией ароматических масел, которые выступают из листьев при скручивании.

СВОЙСТВА ЧЕРНОГО ЧАЯ

Ферментативное окисление, которому подвергаются листья во время их трансформации в черный чай, превращает часть катехинов в теафлавины и теарубигины, а также разрушает часть витаминов. В то же время кофеин черных чаев быстрее попадает в кровь и на более короткий период, так как окисление частично отделяет его от танинов. В результате черный чай действует как физический стимулятор в большей степени, чем зеленый.

СВОЙСТВА ПУЭРА

Благодаря своим свойствам пуэр долгое время использовался в качестве пищевой добавки многими кочевыми племенами, живущими в отдаленных регионах. Поскольку эти племена питались в основном мясом яков, насыщенным жирами, чай помогал им сбалансировать их питание, борясь с жиром. Сегодня за пуэром признают очистительные

свойства, которые, в частности, позволяют регулировать организм и способствовать пищеварению. Пуэр также позволяет выводить холестерин.

АБСОРБЦИЯ ЖЕЛЕЗА Чай улучшает пищеварение, активируя выведение жиров. Однако он может ухудшать всасывание железа и кальция, присутствующих в пище. По этой причине не рекомендуют пить чай во время еды и в течение полчаса до и после приема пищи.

249

Биохимический анализ 35 чаев

250

Чай очень популярен по причине полезного влияния, которое он оказывает на здоровье. После многочисленных исследований свойств чая, результаты которых были обнародованы, любители чая имеют полное право знать, в чем же они заключаются. Действительно ли белые чаи содержат меньше кофеина, чем черные? Влияют ли разные широко используемые методы заваривания чая на концентрацию некоторых его составляющих? При последовательных завариваниях одних и тех же листьев содержит ли чай столько же кофеина, сколько при одном долгом заваривании?

До настоящего времени большинство исследований носили обобщающий характер, не отражая всего разнообразия мира чая. К тому же результаты, которые ученые получали в лабораториях, не всегда соответствовали тем, которые любитель чая получал в домашних условиях при ежедневном употреблении.

Для того чтобы узнать больше о полезных свойствах некоторых чаев, коллектив Дома Чая *Camellia Sinensis* обратился к *TransBIOTech* (квебекский исследовательский центр, сотрудничающий с предприятиями в сфере естественных наук и биотехнологий) с просьбой измерить концентрацию различных составляющих, присутствующих в настое, чтобы оценить их свойства.

TransBIOTech — это исследовательский центр трансфера биотехнологий. Этот центр оказывает инновационное содействие предприятиям, работающим в сфере натуральных продуктов для здоровья, функциональных пищевых продуктов, нутрицевтики, косметики и естественных наук. Он предлагает услуги в исследованиях, развитии, анализе и технической помощи клиентам, желающим применять разработанные центром технологии. Благодаря новейшему исследовательскому оборудованию *TransBIOTech* предлагает услуги в изучении и дозировке активных ингредиентов, биологически активных молекул и метаболитов. Кроме того, центром оказываются услуги в отношении определения животного генотипа, признания

антибактериального воздействия, клеточной биологии и микробиологии. Различные технологические платформы, которые разработал центр *TransBIOTech*, соответствуют регламентации продукции, установленной Министерством здравоохранения Канады.

Ученые-иммунологи и фармакологи центра принимают участие в доклинических исследованиях. Они измеряют воспалительные реакции различных типов человеческих или животных клеток при контакте с биологически активной молекулой. Они также оценивают влияние разных молекул на иммунную систему. Их компетентность в области фармакологии позволяет им анализировать проникающую способность активных молекул через кишечный барьер, а также их биологическую эффективность и поглощение организмом. Кроме того, они осуществляют исследования в сфере фармакокинетики, фармакодинамики и метаболомики.

Дом Чая *Camellia Sinensis* поручил центру *TransBIOTech* анализ концентрации некоторых молекул, присутствующих в настое листьев более тридцати различных чаев.

Отметим, что, с одной стороны, ученые провели все анализы, соблюдая условия приготовления, а с другой — анализировали настой заваренных чаев, а не содержание веществ в сухих листьях. Для каждого чая точно соблюдалось соотношение между массой листьев и объемом воды, а также необходимая температура заваривания. Кроме того, использовались фарфоровые чайники и бутилированная родниковая вода (рН 7,22). Таким образом, результаты, полученные в этих условиях, дают верное представление о том, что находится в чашке потребителя, который соблюдает те же условия заваривания.

Разумеется, эти результаты не стоит воспринимать в абсолютном контексте, они носят сравнительный характер. Как и вкус, концентрация кофеина и антиоксидантов может варьироваться в зависимости от происхождения чая, климата, в котором его выращивали, сезона сбора листьев и использованных

методов их обработки. Размер листьев и гранулометрия тоже могут влиять на результаты. Отметим также, что во время этого исследования настои, предназначенные для анализа, были приготовлены в двух экземплярах и анализированы трижды. Так, учтенные результаты являются средней величиной.

Целью анализа были выбраны три показателя: концентрация кофеина, концентрация ка-техинов и антиоксидантная способность чая.

Для анализа на содержание кофеина и ка-техинов использовалась жидкостная хроматография. Эта техника заключается в разделении смеси составляющих при пропускании ее через твердый носитель (разделительная колонна) с помощью изменяемых пропорций жидкости (подвижная фаза). Молекулы смеси циркулируют по носителю на разных скоростях и в конце концов разделяются. Жидкостная хроматография, кроме прочего, позволяет определить концентрацию различных молекулярных компонентов, образующих жидкость.

Для анализа антиоксидантной способности чая были использованы три техники.

Сначала был осуществлен первичный отбор из большого разнообразия чаев с помощью метода (ABTS-TEAC), позволяющего быстрое сравнение антиоксидантных способностей большого количества схожих образцов.

Затем был применен метод ORAC (от англ. Oxygen Radical Absorbance Capacity: способность связывания свободных радикалов), признанный в пищевом секторе, чтобы определить количественно антиоксидантную способность каждого чая. Преимущество этого метода заключается в том, что он предлагает стандартизированную общепринятую меру антиоксидантной способности, что позволяет осуществить сравнение с любым другим пищевым продуктом.

В конце концов, был применен еще один, более авангардистский метод под названием HORAC (*способность связывания гидроксильных радикалов*) для изучения антиоксидантов, содержащихся в некоторых отобранных чаях.

Поскольку он воспроизводит механизм защиты от свободных радикалов (гидроксильных), этот анализ, дополняющий анализ ORAC, позволил нам утвердить ранее полученные результаты.

КОФЕИН

В группу ксантинов, химическая структура которых изображена ниже, входит всем известное вещество — кофеин, или 1,3,7-три-метилксантин. Из всех природных широко потребляемых продуктов кофеин содержится в кофе, чае, мате, гуаране и какао.

Теобромин, или 3,7-диметилксантин, — это основной алкалоид, присутствующий в какао, тогда как теофиллин, или 1,3-диметил-ксантин, находится в небольших количествах в чае. Эти три молекулы, имеющие похожие химические структуры, являются

диуретиками и действуют как психотропные возбуждающие средства.

Таблица на следующей странице представляет содержание кофеина в I порции в 250 миллилитров различных чаев, каждый из которых был заварен в соответствии с рекомендованным способом.

Кофеин: $R^1 = R^3 = R^7 = CH_3$ Теобромин: $R^1=H, R^3 = R^7 = CH_3$ Теофиллин: $R^1=R^3 = CH_3, R^7 = H$

Источник: Merck Index (химическая энциклопедия)

251

ЧАЙ И ЗДОРОВЬЕ

ТАБЛИЦА I: Концентрация кофеина в разных настоях чая (дозировка кофеина с помощью жидкостной хроматографии — УФ)

Все сорта чая были заварены в чайнике объемом 500 мл, кроме маття Сэндо, который был взбит в чашке, содержащей 100 мл воды.

Чай	Сорт	Длительность заваривания	Вес	Температура	Длительность заваривания	Концентрация кофеина в 250 мл
Маття Сэндо (Matcha Sendo)	Зеленый	Япония	1,5 г	75 °C	30 сек	126 мг
Дарджилинг Первый сбор (Darj. Sungma First Flush Dj2)	Черный	Индия	5 г	95 °C	4,5 мин	58 мг
Сюе Я (XueYa)	Зеленый	Китай	5 г	85 °C	5,5 мин	50 мг
Тайпин Хоу Куй (Tai Ping Hou Kui)	Зеленый	Китай	5 г	85 °C	6 мин	50 мг
Бай Хао (Bai Hao)	Улун	Тайвань	5 г	95 °C	6 мин	49 мг
Сэнтя Ашикубо (Sencha Ashikubo)	Зеленый	Япония	5 г	75 °C	4,5 мин	48 мг
Лунцзин Ши Фэн (Longjing Shi Feng)	Зеленый	Китай	5 г	85 °C	4,5 мин	48 мг
Бай Му Дан Ванг (Bai Mu Dan Wang)	Белый	Китай	5 г	80 °C	6 мин	39 мг
Ходзита Сидзуока (Hojicha Shizuoka)	Зеленый	Япония	5 г	95 °C	4,5 мин	27 мг
Пуэр 1997 Шен (Pu Er 1997 Sheng)	Пуэр Шен	Китай	5 г	95 °C	6 мин	23 мг

Пуэр Йонг Мин 2006 Шу (Pu ErYongming 2006 Shou)	Пуэр Шу	Кита й	5 г	95 °C	4,5 мин	23 мг
Камаиритя (Kamairicha)	Зелен ый	Япон ия	5 г	80 °C	3,5 мин	23 мг
Пуэр Сяньмин 2006 Шен (Pu Er Xiangming 2006 Sheng)	Пуэр Шен	Кита й	5 г	95 °C	4,5 мин	22 мг
Ассам Банаспати (Assam Banaspaty)	Черн ый	Инди я	5 г	95 °C	3,5 мин	22 мг
Дон Дин г-на Шанга (Dong Ding Mr. Chang's)	Улун	Тайв ань	5 г	95 °C	4,5 мин	20 мг
Юньнань Хун Гонг Фу (Yunnan Hong Gong Fu)	Черн ый	Кита й	5 г	85 °C	4,5 мин	19 мг
Пуэр 1995 Шу (Pu Er 1995 Shou)	Пуэр Шу	Кита й	5 г	95 °C	4,5 мин	19 мг
Йерба Мате (Yerba Mate)	Йерба Мате	Браз илия	5 г	85 °C	4,5 мин	18 мг
Бантя Сидзуока (Bancha Shizuoka)	Зелен ый	Япон ия	5 г	85 °C	4,5 мин	18 мг
Аньси Те Гуань Инь (AnxiTie GuanYin)	Улун	Кита й	5 г	95 °C	4,5 мин	17 мг
Ботя (Bocha)	Зелен ый	Япон ия	5 г	80 °C	3,5 мин	17 мг
Роу Гуй (Rou Gui)	Улун	Кита й	5 г	95 °C	6 мин	16 мг
Осенний Дарджилинг Сунгма Dj480 (Darj.Sungma d'automne Dj480)	Черн ый	Инди я	5 г	95 °C	3,5 мин	16 мг
Бай Хао Инь Чжэнь (Bai HaoYin Zhen)	Белы й	Кита й	5 г	75 °C	6 мин	15 мг
Гёкуро Тамаомамар (Gyokuro Tamahomare)	Зелен ый	Япон ия	5 г	65 °C	4,5 мин	14 мг
Сэнтя Фукамуши Адзи (Sencha Fukamushi Aji)	Зелен ый	Япон ия	5 г	75 °C	4,5 мин	14 мг
Алишань 1991 Цинсинь (Ali Shan 1991 Qingxin)	Улун	Тайв ань	5 г	95 °C	4,5 мин	13 мг

Органический Юй Мин (Huiming biologique)	Зелен ый	Кита й	5 г	85 °C	4,5 мин	1 3 мг
Жемчужины Дракона (Жасмин) (Perles de Dragon (jasmin))	Зелен ый	Кита й	5 г	85 °C	3,5 мин	1 3 мг
Сэнтя Изагава (Sencha Isagawa)	Зелен ый	Япон ия	5 г	75 °C	3,5 мин	12 мг
Муша Те Гуань Инь (MuchaTie GuanYin)	Улун	Тайв ань	5 г	95 °C	4,5 мин	12 мг

ВАРИАЦИИ ЧАЯ Анализ на содержание кофеина в разных сортах чая показывает, что в действительности определенной постоянной величины в этом плане не существует. В каждом сорте есть чай, которые содержат мало кофеина, тогда как в других его много.

Удивительно, но среди всех проанализированных чаев некоторые черные чаи (Ассам Ба-наспати, Юньнань Хун Гонг Фу) содержат не больше кофеина, чем многие зеленые (и даже белые!) чаи, которые часто считают менее стимулирующими. Причина этих результатов, возможно, заключается в том, что процесс окисления черного чая, вероятно, приводит к сокращению содержания кофеина. (Отметим, что Дарджилинг Сунгма Первого сбора подвергается очень легкому окислению.) Учитывая, что лишь небольшое количество черных чаев были протестированы в рамках этого исследования, для подтверждения данной гипотезы потребуются дополнительные анализы.

КОНЦЕНТРАЦИЯ КОФЕИНА И ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЗАВАРИВАНИЯ

Так как мы хотели узнать больше о явлении растворения чайного кофеина, то мы попросили провести анализ длительности заваривания. Мы выбрали чай с высоким содержанием кофеина, Лунцзин Ши Фэн, который был приготовлен в соответствии со стандартным методом заваривания, то есть 5 граммов чая на 500 миллилитров воды температуры 85 °C.

Приведенный ниже график показывает, что значительная часть кофеина выделяется в течение первых трех минут заваривания. Мы также констатировали, что после шести минут заваривания, несмотря на то что кривая стремится стабилизироваться, высвобождение кофеина все же продолжается.

X
X
CL
O
C
DC
X
X
X
X
ф
-е-
o

о
с
Г-
Х
§
о
CL
С

ГРАФИК I: Растворение кофеина, содержащегося в листьях Лунцзин Ши Фэн, в зависимости от длительности заваривания.

100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0

Длительность заваривания (в минутах)
253

Для того чтобы лучше понять влияние времени и температуры на заваривание чайных листьев, мы попросили провести несколько анализов при изменяющихся условиях заваривания (таблицы 2 и 3). Затем мы попросили

измерить содержание кофеина в одном и том же чае при двух разных техниках заваривания (таблицы 4 и 5). В конце концов (таблица 6), мы попросили измерить содержание кофеина после второго заваривания тех же листьев.

ТАБЛИЦА 2: Содержание кофеина в органическом Юй Мине при разной длительности заваривания (дозировка кофеина с помощью жидкостной хроматографии — УФ)

Оба заваривания были произведены в чайнике в 500 мл воды. При каждом заваривании использовались свежие листья.

Стр		Дли	
ана-		тельнос	о
про		ть	д
изво		заварив	е
дит		ания	р
ель			ж
			а
			н
			и
		Те	е
		мпе	ко
Со	В	рат	ф
Чай	рт	ес	ура
			е

и
н
а
в
2
5
0
м
л

Органически й Юй Мин	Зе лennyй	Ки тай	Одно заваривание	г	5	85 °C	4,5 мин	13 мг
			Одно заваривание	г	5	85 °C	10 мин	21 мг

ТАБЛИЦА 3: Содержание кофеина в органическом Юй Мине, заваренном при разных температурах

Оба заваривания были произведены в чайнике в 500 мл воды. При каждом заваривании использовались свежие листья.

Стр				Длит				С
ана-				ельность				оде
про				заварива				ржа
изво				ния				ние
дите								коф
ль				Тем				еин
				пе				а в
Со				В				250
Чай	рт			ес				урат
мл								
Органический Юй Мин	Зе	Кит	Одно	5	85	4,5	13 мг	
	лennyй	ай	заваривание	г	°C	мин		
			Одно	5	95	!•	19 мг	
			заваривание	г	°C	мин		

ТАБЛИЦА 4: Содержание кофеина в чае Лунцзин Ши Фэн, заваренном двумя разными способами

Одно заваривание было осуществлено в чайнике с использованием свежих листьев в 500 мл воды. Еще три новых заваривания подряд были осуществлены с использованием одних и тех же листьев в *жонге* в 100 мл воды.

Страна-производитель	Длительность заваривания	Содержание кофеина
	Температура	

Лунцзин Ши Фэн	Зеленый	Китай	Одно заваривание	5г/500 мл	8 5 °C	4,5 мин	95 мг/500 мл
			Первое заваривание	4 г/100 мл	8 5 °C	45 сек	29 мг/100 мл
			Второе заваривание	Те же листья/100 мл	8 5 °C	45 сек	29 мг/100 мл
			Третье заваривание	Те же листья/100 мл	8 5 °C	60 сек	24 мг/100 мл

ТАБЛИЦА 5: Содержание кофеина в чае сэнтя Ашикубо, заваренном с помощью двух разных техник

Одно заваривание было осуществлено в чайнике в 500 мл воды. Два новых заваривания подряд были

осуществлены с использованием одних и тех же листьев с помощью техники *сэнтядо* в 100 мл воды.

Страна-производитель	Длительность заваривания	Содержание кофеина
Сэнтя Ашикубо	Зеленый Япония Одно заваривание Первое заваривание Второе заваривание	5 г/500 мл 75 °С 4,5 мин 4 г/100 мл 75 °С 45 сек Те же листья/ 100 мл 75 °С 20 сек 96 мг/500 мл 16 мг/100 мл 6 мг/100 мл

Чай	Сорт	Страна-производитель	Вид заваривания	Вес	Температура	Длительность заваривания	Содержание кофеина
Сэнтя Ашикубо	Зеленый	Япония	Первое заваривание	5 г	75 °C	4,5 мин	96 мг
			Второе заваривание	Те же листья	75 °C	1 мин	83 мг

Мы с удивлением констатировали, что после второго заваривания тех же листьев чая сэнта Ашикубо в настой все еще содержалось много кофеина, даже после первого заваривания в течение 4,5 минуты. Любители чая, которые, желая снизить содержание кофеина в чае, выливают первый настой, будут

разочарованы, узнав, что такая практика, как доказывает таблица, приведенная выше, неэффективна. Если вы хотите избежать стимулирующего воздействия кофеина, то вам стоит скорее выбирать чай, менее насыщенный кофеином, чем бессмысленно выбрасывать первый настой.

ЙЕРБА МАТЕ Любители Йерба Мате, ознакомившись с таблицей на странице 252, могут удивиться тому, что этот напиток содержит так мало кофеина. Дело в том, что

обычно его настаивают иначе, чем мы сделали это в рамках нашего исследования. Как правило, заваривают значительное количество Йерба Мате, от 20 до 50 граммов, в зависимости от личных предпочтений, тогда как мы заварили лишь 5 граммов. 255

ЧАЙ И ЗДОРОВЬЕ

ЧАЙ И ЗДОРОВЬЕ

АНТИОКСИДАНТНАЯ

СПОСОБНОСТЬ

Как мы с вами убедились выше, антиоксиданты, присутствующие в натуральном виде в некоторых продуктах питания, могут способствовать нейтрализации части свободных радикалов в организме. Последние представляют собой неустойчивые частицы, которые стремятся стабилизироваться путем объединения с другими молекулами метаболизма. Это объединение приводит к денатурации здоровых клеток и к их разрушению. Организм обладает некоторым запасом антиоксидантных молекул, которые борются с воздействием свободных радикалов, нейтрализуя их. К сожалению, этот запас иногда может оказаться недостаточным. Таким образом, ежедневное потребление продуктов, обладающих высоким содержанием антиоксидантов, может предупредить или замедлить ущерб, который свободные радикалы наносят клеткам и тканям человеческого тела¹.

Поскольку механизмы нейтрализации свободных радикалов очень сложны, трудно осуществить простой анализ, позволяющий определить степень участия того или иного продукта в этом процессе. По этой причине были разработаны различные взаимодополняющие тесты (ABTS, ORAC, HORAC, NORAC,

SORAC и SOAC), чтобы воспроизвести различные механизмы улавливания радикалов. Эти тесты дают обобщающее представление о способности, которой обладает тот или иной продукт, в предупреждении различных заболеваний, связанных с присутствием свободных радикалов в человеческом теле.

Доказано, что полифенольные составляющие растений обладают антиоксидантными свойствами. В последнее время чай был объектом многочисленных исследований, которые доказали его высокий биологически активный и антиоксидантный потенциал в связи с высоким содержанием полифенолов. Так, например, некоторые исследования показали, что полифенолы зеленого чая защищают от агрессоров, ведущих к развитию болезни Паркинсона².

Для определения антиоксидантной способности выбранных чаев сначала была использована техника быстрого скрининга (ABTS-TEAC). Необходимо отметить, что, хотя этот метод и позволяет сравнить между собой сразу несколько схожих образцов, полученные результаты невозможно сравнить с другими продуктами. Для сравнения с другими продуктами существует другая техника, о которой мы расскажем ниже.

ТАБЛИЦА 7: Концентрация антиоксидантов, измеренная с помощью метода ABTS-TEAC³

Все сорта чая были заварены в чайнике объемом 500 мл, кроме маття Сэндо, который был взбит

в чашке, содержащей 100 мл воды. Содержание

Длительность кофеина

Вес Температура заваривания в 250 мл

Маття Сэндо	Зел	Яп	1	75 °C	30	3775
-------------	-----	----	---	-------	----	------

	еный	ония	,5 г		сек	рмоль
Лиу Ан Гуа Пиан	Зел еный	Ки тай	5 г	85 °С	4 мин	2500 рмоль
Сэнтя Кейкоку	Зел еный	Яп ония	5 г	75 °С	4 мин	2375 рмоль
Лунцзин Ши Фэн	Зел еный	Ки тай	5 г	80 °С	4,5 мин	2200 рмоль

Чай

Страна-

произво-

Сорт дитель

'CHUNG, H.XT.YOKOZAWA, D.Y SOUNG, I.S. KYE.J. K NO, и B.S. BAEK. «Peroxyinitrite: Scavenging Activity of Green Tea Tannin», J.Agric. Food Chem.,46,4484 (1998).

²BALUCHNEJADMOJAFAD, T, и M. ROGHANI. «Green tea polyphenol epigallocatechin-3-gallate attenuates behavioral abnormality in hemiparkinsonian rat», Iranian Biomedical Journal, 10,203 (2006).

ABTS: Химическое соединение, используемое для оценки антиоксидантной способности пищевого продукта. TEAC: Trolox Equivalent Antioxydant Capacity (Тролокс-эквивалент антиоксидантной способности). Единица меры, позволяющая отобразить результаты, в зависимости от антиоксидантной активности, осуществляемой соединением, Тролокс является растворимым в воде эквивалентом 256 витамина Е.

ТАБЛИЦА 7: (продолжение)

Все сорта чая были заварены в чайнике объемом 500 мл, кроме маття Сэндо, который был взбит в чашке, содержащей 100 мл воды.

Длительность

Вес Температура заваривания

Аньцзи Бай Ча	Зел еный	Ки тай		85 °С	6 мин
Тайпин Хоу Куй	Зел еный	Ки тай		85 °С	6 мин
Камаиритя	Зел еный	Яп ония		80 °С	3,5 мин
Дарджилинг Сунгма Первый сбор Dj2 (Darj.Sungma First Flush Dj2)	Чер ный	Ин дия		95 °С	3,5 мин
Ботя	Зел еный	Яп ония		80 °С	3,5 мин
Бантя Сидзуока	Зел еный	Яп ония		85 °С	4,5 мин

Бай Му Дан Ванг	Бел ый	Ки тай	80 °C	6 мин
Бай Хао	Улу н	Та йвань	95 °C	6 мин
Пуэр Сяньмин 2006	Пуэ р Шен	Ки тай	95 °C	4,5 мин
Сюе Я	Зел еный	Ки тай	85 °C	5,5 мин
Дон Дин г-на Шанга	Улу н	Та йвань	95 °C	4,5 мин
Сэнтя Ашикубо	Зел еный	Яп ония	75 °C	3,5 мин
Сэнтя Изагава	Зел еный	Яп ония	75 °C	3,5 мин
Юньнань Хун Гонг Фу	Чер ный	Ки тай	85 °C	4,5 мин
Кабусэтя Кавасэ	Зел еный	Яп ония	70 °C	3,5 мин
Шань Лин Си	Улу н	Та йвань	95 °C	4 мин
Бай Хао Инь Чжэнь	Бел ый	Ки тай	75 °C	6 мин
Синь Ян Мао Цзянь	Зел еный	Ки тай	80 °C	3,5 мин
Роу Гуй	Улу н	Ки тай	95 °C	6 мин
Ассам Банаспати	Чер ный	Ин дия	95 °C	3,5 мин
Осенний Дарджилинг Сунгма Dj480	Чер ный	Ин дия	95 °C	3,5 мин
Органический непальский Фиккал	Зел еный	Не пал	85 °C	3,5 мин
Сэнтя Цукигадзе (SenchaTsukigase)	Зел еный	Яп ония	75 °C	3,5 мин
Пуэр Йонг Мин 2006 Шу	Пуэ р Шу	Ки тай	95 °C	4,5 мин

Аньси Те Гуань Инь	Юй	Улу н	Ки тай	95 °С	4,5 мин
Органический Минь	Юй	Зел еный	Ки тай	85 °С	4,5 мин
Муша Те Гуань Инь		Улу н	Та йвань	95 °С	4,5 мин
Пуэр 1997 Шен		Пуэ р Шен	Ки тай	95 °С	6 мин
Алишань г-на Шена		Улу н	Та йвань	95 °С	4,5 мин
Гёкуро Тамаомар		Зел еный	Яп ония	65 °С	4,5 мин
Дарджилинг Первый Сбор Dj2	Сингелл	Чер ный	Ин дия	95 °С	4 мин
Пуэр 1995 Шу		Пуэ р Шу	Ки тай	95 °С	4,5 мин
Сэнтя Фукамуши Адзи		Зел еный	Яп ония	75 °С	3,5 мин
Жемчужины (Жасмин)	Дракона	Зел еный	Ки тай	85 °С	3,5 мин

Чай
Сорт
Страна-
произво
дитель

Содержание кофеина в 250 мл

1800 [толь 1750 рмоль 1275 рмоль 1225 рмоль
I 150 |1моль 1075 рмоль 1025 рмоль 1025 рмоль 975 рмоль 950 рмоль 925 рмоль 900
рмоль 875 рмоль 875 рмоль 750 рмоль 750 рмоль 700 рмоль 700 рмоль 650 рмоль 650
рмоль 625 рмоль 575 рмоль 575 рмоль 575 рмоль 550 рмоль 500 рмоль 450 рмоль 425
рмоль 425 рмоль 375 рмоль 375 рмоль 375 рмоль 350 рмоль 175 рмоль

257

ТАБЛИЦА 8: Концентрация антиоксидантов в настоях двух последовательных завариваний в течение 4 и 6 минут в сравнении с концентрацией антиоксидантов в настое после единственного заваривания в течение 10 минут

Все четыре сорта чая были заварены в чайнике в 500 мл воды. Два последовательных заваривания были осуществлены с использованием одних и тех же листьев, единственное заваривание осуществлено со свежими листьями.

Длительность Концентрация Вес Температура заваривания ТЕАС в 250 мл

Лиу Ан Гуа Пиан	Зел еный	Ки тай				
Первое заваривание			5 г	85 °С	4 мин	2500 рмоль
Второе заваривание			Те же листья	85 °С	6 мин	1625 рмоль
Единственное заваривание			5 г	85 °С	10 мин	2925 рмоль
Сэнтя Асамуши Кейкоку	Зел еный	Яп ония				
Первое заваривание			5 г	75 °С	4 мин	2375 рмоль
Второе заваривание			Те же листья	75 °С	6 мин	1025 рмоль
Единственное заваривание			5 г	75 °С	10 мин	2750 рмоль
Шань Лин Си	Улу н	Та йвань				
Первое заваривание			5 г	95 °С	4 мин	750 рмоль
Второе заваривание			Те же листья	95 °С	6 мин	1050 рмоль
Единственное заваривание			5 г	95 °С	10 мин	1725 рмоль
Дарджилинг Сингелл Первый сбор Dj2	Чер ный	Ин дия				
Первое заваривание			5 г	95 °С	4 мин	375 рмоль
Второе заваривание			Те же листья	95 °С	6 мин	600 рмоль
Единственное заваривание			5 г	95 °С	10 мин	425 рмоль

Чай
Сорт
Страна-
произво

дитель

ТАБЛИЦА 9: Концентрация антиоксидантов, измеренная методом ABTS в эквиваленте Тролокса (TEAC) в двух сортах чая, заваренных при разных температурах

Чай

Страна-
произво-

Сорт

дитель

Оба сорта чая были заварены в чайнике в 500 мл воды.

При каждом заваривании использовались свежие листья.

Длительность Концентрация Вес Температура заваривания TEAC в 250 мл

258

Органический Юй Мин	Зеленый	Китай				
Единственное заваривание			5 г	85 °C	4,5 мин	500 рмоль
Единственное заваривание			5 г	95 °C	4,5 мин	725 рмоль
Гёкуро Тамаомар	Зеленый	Япония				
Единственное заваривание			5 г	65 °C	4,5 мин	375 рмоль
Единственное заваривание			5 г	85 °C	4,5 мин	525 рмоль
Единственное заваривание			5 г	100 °C	4,5 мин	325 рмоль

Эти анализы позволяют предположить, что, как правило, при повышении температуры заваривания концентрация антиоксидантов повышается. Однако пример с чаем Гёкуро Тамаомар, заваренным при температуре 100 °C, показал, что кипяток в этом случае сокращает концентрацию антиоксидантов.

После анализов ABTS-TEAC, которые позволили нам сравнить большое количество образцов между собой, мы продолжили исследование, выбрав на этот раз два

других научных протокола для анализа антиоксидантного потенциала: тесты ORAC и HORAC. Эти тесты позволяют выяснить, способен ли продукт питания нейтрализовать пероксильные и гидроксильные радикалы, которые часто являются причиной различных патологий в человеческом теле. Отметим, что в отличие от анализа ORAC, общепризнанного в пищевом секторе, анализ HORAC по причине своего новаторского характера используется реже.

ТАБЛИЦА 10: Концентрация антиоксидантов, измеренная методом ORAC в тролоксовом эквиваленте (TEAC)

Все сорта чая были заварены в чайнике в 500 мл воды, кроме маття Сэндо, который был взбит в чаше в 100 мл воды.

Длительность Концентрация Вес Температура заваривания TEAC в 250 мл

Маття Сэндо	Зеленый	Япония	1,5 г	75 °С	30 сек	3100 рмоль
Лунцзин Ши Фэн	Зеленый	Китай	5 г	85 °С	6 мин	2425 рмоль
Аньцзи Бай Ча	Зеленый	Китай	5 г	80 °С	4,5 мин	1 175 рмоль
Камаиритя	Зеленый	Япония	5 г	80°С	3,5 мин	1050 рмоль
Дарджилинг Сунгма Первого сбора Dj2	Черный	Индия	5 г	95 °С	4,5 мин	750 рмоль
Дон Дин г-на Шанга	Улун	Тайвань	5 г	95 °С	4,5 мин	550 рмоль
Ассам Банаспати	Черный	Индия	5 г	95 °С	4,5 мин	500 рмоль
Сэнтя Ашикубо	Зеленый	Япония	5 г	75 °С	3,5 мин	425 рмоль
Бай Хао Инь Чжэнь	Белый	Китай	5 г	75 °С	6 мин	300 рмоль
Жемчужины Дракона (Жасмин)	Зеленый	Китай	5 г	85 °С	3,5 мин	150 рмоль

Чай
Сорт
Страна-
произво-
дитель

Поскольку сравнить эти результаты с другими продуктами довольно непросто, график 2 представляет значения ORAC в сравнении с другими распространенными напитками.

Показатели, использованные в этом графике, взяты в банке данных Министерства сельского хозяйства США.

ГРАФИК 2: Сравнение значений СЖАС различных напитков

Черный чай Зеленый чай Зеленый чай Томатный Клюквенный Зеленый чай
Клубничный Зеленый чай Сок из Дарджилинг камаиритя Аньцзи Бай или овощной сок
Лунцзин Ши сок маття Сэндо красного
Сунгма Ча сок Фэн
винограда
Первого сбора Dj2
Напитки

ТАБЛИЦА II: Концентрация антиоксидантов, измеренная методом НСЖАС в эквиваленте кофейной кислоты (CAE¹)

Чай

Все сорта чая были заварены в чайнике в 500 мл воды, кроме Страна-маття Сэндо, который был взбит в чаше в 100 мл воды, произво- Длительность НСЖАС, рмоль

Сорт	дитель	Вес	Температура заваривания	САЕ/250 мл		
Маття Сэндо	Зеленый	Япония	1,5 г	75 °С	30 сек	200 рмоль
Лунцзин Ши Фэн	Зеленый	Китай	5 г	85 °С	6 мин	175 рмоль
Аньцзи Бай Ча	Зеленый	Китай	5 г	80 °С	4,5 мин	175 рмоль
Камаиритя	Зеленый	Япония	5 г	80 °С	3,5 мин	150 рмоль
Дарджилинг Сунгма Первого сбора Dj2	Черный	Индия	5 г	95 °С	4,5 мин	125 рмоль
Дон Дин г-на Шанга	Улун	Тайвань	5 г	95 °С	4,5 мин	75 рмоль
Ассам Банаспати	Черный	Индия	5 г	95 °С	4,5 мин	75 рмоль
Сэнтя Ашикубо	Зеленый	Япония	5 г	75 °С	3,5 мин	25 рмоль
Бай Хао Инь Чжэнь	Белый	Китай	5 г	75 °С	6 мин	125 рмоль
Жемчужины Дракона (Жасмин)	Зеленый	Китай	5 г	85 °С	3,5 мин	0 рмоль

'САЕ (Caffeic Acid Equivalent): единица измерения, которая позволяет выразить результаты в отношении защиты, осуществляемой 260 определенным антиоксидантом, в данном случае кофейной кислотой.

КАТЕХИНЫ

Своими противораковыми и защитными свойствами чай в значительной степени обязан присутствию подкласса полифенольных молекул, называемых «катехинами». Эти составляющие, являющиеся антиоксидантами, происходящими от метаболизма чайного куста, играют важную роль в защите растения. Основные катехины, которые находятся в чае, это катехин (К), эпикатехин (ЭК), эпи-галлокатехин (ЭГК), эпикатехин галлат (ЭКГ) и эпигаллокатехин галлат (ЭГКГ) (см. изображение I). Они составляют от 2 до 8% массы сухих листьев.

Процент катехинов в чае варьируется в зависимости от применяемых методов выращивания кустов и обработки чайных листьев. Как правило, черный чай содержит меньше катехинов, чем зеленый, так как молекулы зеленого чая, не подвергнувшегося окислению, остаются неизменными. Именно по этой причине мы приняли решение

подвергнуть анализу в основном зеленые чай. Для сравнения мы также проанализировали два черных чая, улун и один белый чай.

- (-) — Катехин (К)
- (-) — Эпикатехин (ЭК)
- (-) -Эпигаллокатехин (ЭГК)
- (-) — Эпикатехин-3-галлат (ЭКГ)
- (-) — Эпигаллокатехин-3-галлат (ЭГКГ)

Фигура I: Основные катехины, содержащиеся в чае (источник: Sigma-Aldrich, американская компания по производству и продаже чистых химических веществ)

261

ТАБЛИЦА 12: Концентрация катехинов* в разных настоях

262

Катехины в 250 мл настоя

Чай	Сорт	Условия заваривания	ЭГКГ	ЭГК	К	ЭК	ЭКГ
Маття Сэндо	Зеленый	1,5 г/100 мл — 30 сек при 75 °C	8	9	6	2	2
Лунцзин Ши Фэн	Зеленый	5 г/500 мл — 6 мин при 85 °C	0	6	1	2	8
Аньцзи Бай Ча	Зеленый	5 г/500 мл — 4,5 мин при 80 °C	7	4	1	1	4
Камаиритя	Зеленый	5 г/500 мл — 3,5 мин при 80 °C	3	3	4	2	0
Дарджилинг Сунгма Первого сбора Dj2	Черный	5 г/500 мл — 4,5 мин при 95 °C	9	2	5	1	3
Сэнтя Ашикубо	Зеленый	5 г/500 мл — 3,5 мин при 75 °C	8	1	1	1	6
Дон Дин г-на Шанга	Улун	5 г/500 мл — 4,5 мин при 85 °C	6	1	1	1	5
Жемчужины Дракона (Жасмин)	Зеленый	5 г/500 мл — 3,5 мин при 95 °C	2	1	4	1	4
Бай Хао Инь Чжэнь	Белый	5 г/500 мл — 6 мин при 75 °C		3	0	0	1
Ассам Банаспати	Черный	5 г/500 мл — 3,5 мин при 95 °C	2		0	1	1

*Расшифровка аббревиатур, использованных для обозначения различных типов катехинов: ЭГКГ - Эпигаллокатехин-3-галлат; ЭГК - Эпигаллокатехин; К - Катехин; ЭК - Эпикатехин; ЭКГ - Эпикатехин-3-галлат.

Эти результаты подтверждают предыдущие: чай с высоким содержанием антиоксидантов согласно тестам ORAC и HORAC снова оказались во главе списка и в

этом анализе.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Эти предварительные анализы позволили нам сравнить несколько видов чая с целью оценки их основных свойств. Мы увидели, как некоторые условия заваривания могут привести к большой разнице в концентрации кофеина и антиоксидантов. Результаты, полученные нами для каждого сорта чая, показывают также, что, с одной стороны, зеленые чаи не всегда содержат больше антиоксидантов, чем улун, а с другой стороны, черные чаи не всегда являются более стимулирующими, чем белые, что не совпадает с общепринятым мнением в мире чая.

Мы также увидели, что зеленые китайские чаи производят отличное впечатление. Лиу Ан Гуа Пиан, Лунцзин Ши Фэн и Аньцзи Бай Ча — три китайских зеленых чая, имеют высокую концентрацию антиоксидантов по сравнению с японскими сэнтя хорошего качества.

Учитывая все эти новые данные, мы считаем очевидным, что чай готовит нам еще немало сюрпризов и мы находимся лишь в самом начале лучшего понимания его благотворных воздействий. К тому же из года в год в условиях климатических вариаций, регулярно создающихся новых культиваров, постоянно эволюционирующих техник выращивания и обработки молекулярный состав чайного листа постоянно изменяется. Так, при выборе чая мы советуем его любителям вкусовой подход, основанный на личных предпочтениях и оставляющий главенствующую позицию чувственным удовольствиям. В заключение мы хотим добавить: каждый чай — это тысяча удовольствий, тысяча лекарств, и не забывайте, что, только научившись наслаждаться разными типами чая изо дня в день, можно получить всю пользу от этого легендарного напитка.

Приятного чаепития!

БИБЛИОГРАФИЯ БИОХИМИЧЕСКИХ АНАЛИЗОВ ЧАЯ

- AGUDO, A., L. CABRERA, RAMIANO и соавторы. «Fruit and vegetable intakes, dietary antioxidant nutrients, and total mortality in Spanish adults: findings from the Spanish cohort of the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition» (EPIC-Spain), *Am. J. Clin. Nutr* 85, I 634 (2007).
- BALUCHNEJADMOJARAD, T, et M. ROGHANI. «Green tea polyphenol epigallocatechin-3-gallate attenuates behavioral abnormality in hemiparkinsonian rat», *Iranian Biomedical Journal*, 10, 203 (2006).
- CHUNG, H.Y, TYOKOZAWA, D. SOUNG и соавторы. «Peroxynitrite-Scavenging Activity of Green tea Tannin», *J. Agric. Food Chem.*, 46, 4484 (1998).
- DAI, Q., A.R. BORENSTEIN, YWU и соавторы. «Fruit and vegetable juices and Alzheimer's disease: the Kame Project», *Am. J. Med.*, I 19, 751 (2006).
- FREI, B., et J.V HIGDON. «Antioxidant activity of tea polyphenols in vivo: Evidence from animal studies», *Journal of Nutrition*, I 33, 3275S (2003).
- GENKINGER, J. M., E. A. Platz, S.C. HOFFMAN и соавторы. «Fruit, vegetable, and antioxidant intake and all-cause, cancer, and cardiovascular disease mortality in a community-dwelling population in Washington County, Maryland», *Am. J. Epidemiol.*, 160, 1223 (2004).
- JENSEN, G.S., X. WU, K. M. PATTERSON и соавторы. «In vitro and in vivo antioxidant and anti-inflammatory capacities of an antioxidant-rich fruit and berry juice blend. Results of a pilot and randomized, doubleblinded, placebo-controlled, crossover study», *J. Agric. Food Chem.*, 56, 8326 (2008).

MANDEL, S.A., Y AVRAMOVICH-TIROSH, L. REZNICHENKO и соавторы. «Multifunctional activities of green tea catechins in neuroprotection. Modulation of cell survival genes, iron-dependent oxidative stress and PKC signaling pathway», *Neurosignals*, 14,46 (2005).

MARTIN, A, M. SMITH, G. PERRY et J. JOSEPH. «Nutritional antioxidants, vitamins, cognition and neurodegenerative disease», *Principles of Gender Specific Medicine*, 2, 81 3 (2004).

United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Nov. 2007
<http://www.ars.usda.gov/SP2UserFiles/Place/12354500/Data/ORAC/ORAC07.pdf>

WEINBERG, B. A et B.K. BEALER (Janvier 2001). *The World of Caffeine: The Science of the World's Most Popular Drug*, New York, NY: Routledge, 2001
264

Алфавитный указатель

Bubble tea 127

Camellia sinensis 20-21, 167-169 Crushing tearing curling (см. CTC) CTC, метод 172 CTC, фабрика 157 ORAC, сравнение значений различных напитков 260

Абсорбация железа 249 Алишань 148,222 Алишань, гора I 32 Алкалоиды 246 Антиоксиданты 248,256-260 Аньси Те Гуань Инь 82 Аньхой, провинция 42 Аньцзи Бай Ча 25, 80,237 Аратя 93

Ассам 221, 183,238,

Ассам, регион 163-164 Африка 38,62, 192-193 Африканский континент, 192-193 Африканский чай, 195

Бай Йе, чайный питомник 25 Бай Линь Хун Гонг Фу 233 Бай Хао 149

Бай Хао Инь Чжэнь 78, 237 Бантя I 14 Бантя Сидзуока I 17 Бени Фуки 100 Ботя 121,233

Ватуру Суджияма I 12-1 13 Вода 247 Вьетнам 190-191 культивар 190 сады 190

зоны производства 190 вьетнамский чай 195

Габача 150,226 Тайвань 72-73 Гао Шань Ча 133 Гёкуро I 15 Гёкуро Тамаомар I 18 Глина исинская 200-201 Говядина с улуном 228-229 Току 99

Гун фу ча, церемония 142-143 Гэи Фэи 15 I Гэммайтя I 14

Гэммайтя Сэнтя-Маття 120

Дарджилинг 156-157, 163, 167-168, 173,221,226 Дарджилинг Гопалдхара Уондер Ти Первого сбора 182 Дарджилинг Кастлтон Второго сбора 181

Дарджилинг Осенний Гопалдхара «РэдТэндер» 181 Дарджилинг Самабеонг Первого сбора 180

Дарджилинг Сингелл «Наследие» 174

Дарджилинг Сунгма Первого сбора 180

Дарджилинг Эйвонгров 182 Дегустация 158, 176-177, 208-217, 48 Демер, Патрис 238 Ди Стазио Жозе 221 Дон Дин 147,225 Дон Дин, гора 130, 131 Дун Шань 81

Жетте Марк-Андре 237 Жонг (см. Гойвонь)

Заваривание чая 29,206-207,243, 252-255,262

Зеленые улуны, обработка 136-140

Зеленый чай 28, 30, 57-59, 76-77, 101-104,206,248

Индийский чай масала 242 Индия 152-183

индийские чаи 180-183 история 154-155 обработка черных чаев 169-173

приготовление чая 173 сады и растения 166-168 терруары 162-165 торговля чаем 156 чайная индустрия 156-161 Ичиги Дайфуку 241

Йерба Мате 255

Кабусэтя I 15,225 Кабусэтя Кавасэ 120 Кагосима, префектура 97 Камаиритя 121
 Карпаччо из морских гребешков с маринованным сельдереем и грибами шиитаке в бульоне из белого китайского чая 236-237
 Катехины 261-262 Кения Кангаита 195 Кения, 192, 195 Киото, префектура 97 Китай 34-85 история 37-39 культ и вар ы 52-53 приготовление чая 70-71
 производство чая 54-75, 78-85
 сады и растения 52-53 терруары 40-45 торговля чаем 46 чайная индустрия 46-51
 Клубника под желе маття 230-231
 Кофеин 246,251-255 Крет, Шарль-Антуан 230 Крытое разведение 100 Куи ю I 35
 Культивар 18-19 Вьетнам 190 Китай 52-53 Тайвань 135 Япония 99-100 Кунур, сад в регионе Нилгири, Индия 24, 157 Кусю, чайник 107,202
 Лаприз, Норман 229 Ли Шань, 149 Ли Шань, сад на горе I 33 Линь Мей Йен Лу Ю 38
 Лунцзин 52,222 Лунцзин Ши Фэн 79 Лю Кеу 50-5 I
 Малави 192-194 Малави, чайный сад 193 Масала шоко-чай 220-221 Масами Ваки 234
 Маття чай I 10-1 I I, I 14, I 15,241 Маття, простой способ приготовления I 10 Ми Лань Сян 83
 Моде Стефан 225, 226 Мурата Сюко 90 Муша, гора 13 I Мятный чай I 1,243
 Наньтоу, уезд 130-131 Чара и Мизэ, префектуры 97 Ней фей, товарный знак 65 Непал 188-189, 194 Нилгири 164 Нилгири Кунур 183,229
 Опиумные войны 155
 Панджикар, г-н 178-179 Паннакотта с чаем 222-223 Партия 172 Пельте Клод 233
 Пиньлин Бао Чжунь 150 Пиньлин, деревня 13 I Питательные вещества 246
 Полифенолы 246 Производство чая 54-75, 78-85, 101-104, 136-140, 169-173 Путь чая (см. *Тядо*)
 Пуэр 30, 64-67,207, 238, 249 Пуэр Шен 1974 Мэнхай 74342 85 Пуэр Шен 67-68 Пуэр Шу 1999 69,84
 Разведение чая 17-3 I культивар 18-19 разновидности чайных кустов 18
 сады 22
 сорта чая 29-31 терруар 19-21 традиционный сбор 28 уход за плантацией 25
 черенкование 22 Ройбос 192 Роу Гуй 234
 Сады 22
 Вьетнам 190 Индия 166-168 Китай 52-53 Тайвань I 34 Шри-Ланка 187 Япония 98-100
 Самидори 100 Самовар 10 Сан Мун Лэйк 234 Сато, г-н 94-95
 Сбор чайных листьев 23, 27,28, 43,56,60, 102, 164-165, 167- 068, 188-189
 Свиной бок, жаренный на углях с пуэром, с конкассе из топинамбура с гвоздикой и эмульсией из цикория и бадьяна 226-227 Серебряные иглы (см. *Бай Хао Инь Чжэнь*)
 Сетх Кави 160-161 Сикким, регион 164 Синьчжу, уезд I 32 Система наименований 48-49, 158
 Сливочные шарики из козьего молока, белого шоколада и маття, украшенные печеньем макарон с майораном 224-225 Сливочный десерт с чаем ходзита 234-235 Созревание черного чая 173 Сы Цзы Чунь 135, 148 Сэн-но Рикю 90, 108 Сэнтя I 14
 Сэнтя Кейкоку I 19,230 Сэнтя фукамуши Адзи I 17 Сэнтядо 105
 Сэнтядо, техника заваривания 106
 Тайбэй, округ 131 Тайвань 122-151
 гун фу ча церемония 142-143 дикие чайные деревья 124 история 124-125 культивар 135
 обработка зеленых улунов 136-140
 приготовление чая 141 сады и растения 134 тайваньские чаи 147-15 I терруары 130-133

торговля чаем 126 чайная индустрия 126-127 черный чай Т-18 146 Тайдун, регион 132 Тайчжун, уезд 132 Такэно Дзёо 90 Тамарёкутя I 15 Тан Хуонг LT 195 Те Гуань Инь 52-53, 135 Теин 246 Терруары Китай 40-45 Индия 162-165 Япония 96-97 Тайвань 130-133 Томатный кули с чаем сэнтя 232-233

Традиционный метод обработки 170-172 Тхайнгуен 190 Тядо 107 Формоза 125 Фудин Да Бай 52 Фукуниши Кадзуо 241 Фуцзянь, провинция 42 Хепутале, сад 187 Хо Шан Хуань Я, чайная фабрика 54 Ходзита I 14,226,234 Ходзита Сидзуока I 19 Хуалынь, уезд 132 Хэ, г-н 73-75 Цейлон Ува Адаватта 194 Цзинь Сюань I 35 Цзюньшань Иньчжэнь 78 Цзяи, уезд 132 Ци Мэнь 233 Цин Синь I 35

Часи 141 Чай ароматизированный 3 I белый 29, 55, 206, 548 биохимический анализ 250-262 бутилированный 70-71, 105 высокогорный I 33 желтый 30, 56,206 импортеры 49 искусство приготовления 198-207 исторические даты 12-13 пакетированный 157 первое упоминание 8 разные способы употребления 8-1 I

улун 30,60-61, 136-140, 173, 207, 225,249 химические составляющие 246-247 Чай в гастрономии 218-243 Чай глянсе 243 Чай с мятой 243 Чайники 200-203 исинские 200

приготовление чая в чайниках 204-205 Чен Иен Ю 144-145 Черный чай 30,62-63, 146, 168, 170-172, 173,207,249 Чжу Йе 53 Чжэцзян, провинция 42 Шань Ли Си, гора 13 I Шань Лин Си 147, 241 Шань Лин Си, сад I 3 I Шен 64

Шоколадно-чайный сливочный крем с кумкватом, правлине из фундука, песочным печеньем и медовым желе 238-239

Шри-Ланка 186-187, 194 Шу 64 Шуй Сянь 229 Шэнь Нун 37

Юй Мин 81,241 Юйшань, гора 132 Юньнань, провинция 41-42 Юньнань Ки Цзы Бинг Ча 67 Юньнань Хун Гонг Фу 84

Ябукита 99 Япония 86-121 история 88-89 культи вар ы 99-100 обработка зеленых чаев 101-104

приготовление чая 105-109 сады и растения 98-104 терминология названий японских чаев I 14-1 15 терруары 96-97 торговля чаем 92 чайная индустрия 92-93 чайные мастера 90-91 японские чаи I17-121 Японская церемония Тя но ю 108

265

Благодарность

Авторы от всей души благодарят Ришара Беливо, Франсуа Картье, Жозе ди Стазио, Нормана Лаприза, Кристину Ламарш, Шарля-Антуана Крета, Стефана Мода, Патриса Демера, Марка-Андре Жетте, Клода Пельте, Хуберта Марсоле, Масами Ваки, Джефа Фуша, Алекси Бернара, Себастьяна Коллена, Эльзу Марсо, Валери Роберж, Матьё Левеска, Матьё Дюпюи, Кадзуо Фукуниши, Йю Хюи Цента и Фабьена Майолино, Клода Шаделена, Эда Бера, Джеймса Мак-Гира, Стефана Эрлея, Луизу Роберж, Мелани Ганьон, Максима Маё, Дениса Бомона, Элен Тремблэй, Йолану Лёбёф, Лоранса Камброн Фортэна, Жюли Де Гранмон, а также весь коллектив издательского дома *Editions de l'Homme*, в особенности Эрвана, Жозе, Линду, Селин и Диану. Мы также горячо благодарим Марию Анришон, Анни Тапп, Клаудию Пулио, Мариель Бергэн, Натали Морисет и наши семьи. И, наконец,

огромное спасибо всему коллективу *Camellia Sinensis*, нашим клиентам и переводчикам Ян Сие, Хисако Уобаяши и Пьеру Надо.

Все мы, от лица коллектива *Camellia Sinensis* выражаем особую благодарность мастерам и профессионалам чайной промышленности, с которыми мы с удовольствием работаем уже много лет. Ваши щедрость, открытость, знания и дружба позволили нам питать нашу страсть к чаю. Именно благодаря вам эта страсть процветает. Без вас не было бы нас. Спасибо!

Особая благодарность

Самиру Шангоивала и его отцу, семейству Моан, г-ну Панжхика, Дж.П. Гуруну, Правину Перивалу, Инди Ханне, Др. Патаке, Кави Сетху, Кришану Катиялу, г-ну Рэ, г-ну Субба, г-ну Жаху, г-ну Сингху, Судипу Банхержи, Радже Банерджи, г-ну Башу, всем великодушным фермерам Дарджилинга, Дилану Виджейесекеру, Александру Кэю, Грэйс Могамби.

Camellia Sinensis

Библиография

BECAUD, Nadia. Le the: la culture chinoise du the, Editions Stephane Baches, 2004.

BLOFELD, John. The etao: l'art chinois du the. Albin Michel, 1997.

BONHEURE, Denis. Tea, Macmillan, The tropical agriculturalist series, Paris, 1990.

BUTEL, Paul, Histoire du the, Editions Desjonqueres, 2001.

CHAN, Kam Pong. First Step to Chinese Puerh Tea, Wushing Books, 2006.

CHOW, Kit, et lone KRAMER. All the tea in China, China Books, 1990.

COLLECTIF. China: Homeland of Tea, 1994.

COLLECTIF. Tea for two: les rituels du the dans le monde, Credit Communal, 1999.
MACFARLANE, Alan, et Iris MACFARLANE. The Empire of Tea, The Overlook Press, 2003.
DELMAS, Francois-Xavier Mathias MINET et Christine BARBASTE. Le guide de degustation de l'amateur de the,

Chene, 2007.

FISHER, Aaron. Tea Wisdom, Tuttle Publishing, 2009.

GAUTIER, Lydia. Le the: aromes et saveurs du monde, Aubanel, 2005.

HEISS, Mary Lou, et Robert J. HEISS. The Story of Tea: A Cultural History and Drinking Guide, Ten Speed Press, 2007.

HUETS DE LEMPS, Alain. Boissons et civilisations en Afrique, Presses Universitaires de Bordeaux, 2001.

KAKUZO, Okakura. Le livre du the, Editions Philippe Picquien 1996.

LU, YU. Le cha jing ou le classique du the. Jean-Claude Gawsewitch Editeur 2004.
MONTSEREN, Jean. Guide de l'amateur de the, Editions Solar Paris, 1999.

SCALA, Olivier et Marie GREZARD. The: cultures, senteurs, saveurs, Editions Solar 2005.
SOSHITSU, Sen. Vie du the, esprit du the, Jean-Cyrille Godefroy, 1998.

UKERS, William H. All about Tea, Hyperion Press, 1935 (reedition 1999).

WANG, Ling. Le the et la culture chinoise, Editions Langues etrangeres, 2006.

267

JAJ

Фотоматериалы

предоставлены

Все фотографии были осуществлены коллективом Дома Чая *Camellia Sinensis*, кроме:

B.S.RL/Corbis: стр. 109 Кристоф Буавьё/Corbis: стр. 184 Флорис Льювенберг/Corbis: стр. 86 Джеф Фуш: стр. 9 До Мак/Redlink/Corbis: стр. 122 Матьё Дюпюи: стр. с 78 по 85, I

14, с I 17 по 121, 140 (вверху), 141, 142 (вверху), с I 80 по 183, 194, 195, 225, 229, 230, 234, 237, 238, 268, 269 Матё Левеск: стр. 21 8, 220, 223, 224, 227, 228, 231, 232, 235, 236, 239, 242 и 243 Моник Ришар: стр. 221 Оуэн Франкен/Corbis: стр. I I Пьер Надо: стр. 105 Shutterstock: стр. 10, 125 и 193 Том Неббиа/Corbis: стр. 34 Во Трунг Дунг/Corbis: стр. 152

яг

- 200 уроков, которые помогут освоить основные кулинарные приемы - от нарезки продуктов до технологии выпечки.
- Подробнейшее описание каждого шага.
- Множество пошаговых фотографий.
- Сотни советов от профессиональных поваров.
- Словарь терминов и ингредиентов.

В книге «200 кулинарных навыков, которыми должен владеть каждый» собраны основы основ поварского мастерства. Ни один шеф-повар не стал бы профессионалом, если бы не знал, как правильно разделить курицу, покрыть торт глазурью, приготовить бульон и даже простой омлет.

Наша книга поможет вам освоить эти и другие базовые знания, благодаря которым вы сможете экспериментировать и покорять новые гастрономические вершины!

КУЛИНАРНЫХ

НАВЫКОВ.

КОТОРЫМИ ДОЛЖЕН ВЛАДЕТЬ КАЖДЫЙ

. Кок пришпорить овощной бульон Как правильно очистить рыбу Как аккуратно свернуть бисквитный рулет Как приготовить, яйцо-глазурь Как правильно замесить песочное тесто Как красиво нарезать манго»

. й не только..

Клара Пол и ЗрикТрей

Все новинки здесь:

<http://fiction.eksmo.ru/catalogue/koolinar/>

эксмо

ИЗДАТЕЛЬСТВО

Е

* _

jVaxjplbwoy (V\ oAXЛльы

Серия

уникальных блокнотов

для записей

Стильные обложки с потрясающими "вкусными" фотографиями.

"Коробочка с лакомствами" украсит любой рабочий стол или дамскую сумочку * и перенесет вас в мир сладких грез, / не прибавив лишних калорий.

Записать и при этом зарисовать свои самые сладкие мысли и мечты гораздо приятнее на цветных разворотах.

Также внутри вы найдете небольшие занимательные истории и легенды о самых известных мировых блюдах.

Мечтайте, любите, творите!

Все новинки здесь: <http://fiction.eksmo.ru/catalog/kulinariya/>

Фуд-фотография - это настоящее искусство. Умение запечатлеть вкус, запах и необыкновенную красоту простого блюда в одном кадре требует определенных навыков, умений и чувства прекрасного. И как нам порой не хватает советов и информации о том, как сделать еду на картинке такой же аппетитной, как в жизни.

В этой книге Элен Дюжарден собрала воедино все свои знания и огромный опыт в фотографии.

- Информация об основах фотографии, освещении, композиции кадра и съемочных хитростях

- Советы о том, как правильно снимать мясо, рыбу, овощи, горячие напитки и даже мороженое

- Особенности фуд-стайлинга и рекомендации автора по использованию необходимого реквизита

Все новинки здесь:

[http://fiction.eksmo.ru/
catalogue/koolar/](http://fiction.eksmo.ru/catalogue/koolar/)

Не важно, будете ли вы снимать для себя или для своего блога, для кулинарных книг или журналов, ваши фотографии станут настоящими шедеврами, которые можно с гордостью демонстрировать окружающим!

Элен Дюжарден - профессиональный фуд-фотограф и стилист пришла в мир фуд-фотографии будучи шеф-поваром в ресторане. Ее блог, посвященный искусству кулинарии, фотографии и художественному оформлению, был отмечен множеством наград. Фотографии Элен активно печатаются в ведущих кулинарных книгах и журналах.

MAISON DE THE CAMELLIA SINENSIS The: histoire, terroirs, saveurs

Published originally under the title: The: Histoire, Terroirs, Saveurs. © 2009 Editions de L'Homme, division du Groupe Sogides inc. (Montreal, Quebec, Canada)

Издательство благодарит Азиатско-Тихоокеанский банк за помощь в создании книги

Перевод с французского И. Васильевой Редактор О. Ивенская

Б 79 Большая книга чая/ ; [пер. с фр. И. Васильевой]. — Москва : Эксмо, 2014. — 272 с. : ил.— (Вина и напитки мира).

Чай — самый популярный напиток в мире. Его пьют в самых различных вариантах от Крайнего Севера до отдаленных южных деревень в Аргентине. Он согреет вас в холод и освежит в жару. В каждой стране своя чайная церемония, свой ритуал, свой уникальный способ приготовления. Наша книга — это гид по чарующему миру чайных культур различных стран и народов. Вы узнаете о вкусовых особенностях лучших сортов чая, историю их происхождения, познакомитесь с регионами, где их традиционно выращивают, и со способами их обработки. Также в нашей книге вашему вниманию представлены рецепты разнообразных блюд с использованием чая и секреты искусства приготовления этого магического напитка. Вместе с авторами-экспертами вы побываете на главных плантациях мира в Китае, Японии, Индии, Шри-Ланке и не только. Откройте для себя дверь в удивительный мир чая и познайте его истинную ценность и красоту.

УДК 641/642 ББК 36.997

ISBN 978-5-699-71538-1 (оф. 1)

ISBN 978-5-699-77369-5 (оф. 2)

ISBN 978-5-699-75117-4 (оф. 3)

© Васильева И.В., перевод, 2014

© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2014

Издание для досуга ВИНА И НАПИТКИ МИРА
БОЛЬШАЯ КНИГА ЧАЯ

Директор редакции *Е. Капёв* Ответственный редактор *А. Байжанова* Художественный редактор *П. Петров* Технический редактор *М. Печковская* Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко* Корректор *Л. Ките*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411 -68-86, 8 (495) 956-39-21.