

# 1.1. НАСТОЯЩИЙ ЧАЙ

История чая насчитывает более тысячи лет. Впервые чай был упомянут в китайской летописи «Шицзи» в 310 году нашей эры. В то время чай употреблялся в основном в виде отвара. В VII веке нашей эры чай стал использоваться в Японии, а в XIII веке — в Европе. В XIX веке чай стал одним из самых популярных напитков в мире. В настоящее время чай выращивают в более чем 30 странах, в основном в Азии, Африке и Южной Америке.

В Китае чай считается священным напитком. В Японии чай является неотъемлемой частью культуры. В Европе чай стал популярным напитком в XIX веке. В настоящее время чай является одним из самых популярных напитков в мире.

## Глава 1

# Простая формула: «пить чай, видеть чай, знать чай»



## 1.1. Из истории чая

По популярности чай едва ли уступает кофейным напиткам. Его пьют в охлаждённом и горячем виде, используют в качестве основы для коктейлей, десертов и мороженого. При этом немногие знают, как чай производится и чем зелёный отличается от белого или чёрного.

Виктор Енин, владелец чайного заведения, рассказывает The-village, что чай — это напиток из определённым образом обработанных листьев растения под названием камелия китайская (*Camellia sinensis*). При этом камелия китайская существует во множестве вариаций, среди которых выделяют три основных формы произрастания — гуань му (куст), цю му (прямостоящее дерево), да шу (большое дерево). Наиболее широкое распространение получила кустовидная форма, тогда как древовидная представлена немногочисленными культивируемыми садами и ещё более редкими рощами дикорастущих чайных деревьев.

Для приготовления чая-напитка необходима предварительная обработка сырья (чайных листьев). Выделяют следующие этапы подготовки: температурная обработка (прожарка и прогрев), ферментация, завяливание и скручивание. Эти этапы могут идти в разной комбинации, последовательности и с разной интенсивностью.

В результате они позволяют убрать свойственную живому чайному листу горечь, сформировать сладость и терпкость во вкусе, а также зафиксировать произошедшие в листе изменения. Изготовление чая — от сбора до получения готового листа — может занять как несколько часов, так и несколько суток.

Что касается напитков из цветочных, травяных и фруктовых сборов (например, липовый чай, иван-чай и

чай каркаде), то в строгом смысле слова чаями их называть не стоит. Тем не менее такая традиция уже сложилась, поэтому важно определить для себя, что чаем следует считать исключительно напиток, приготовленный из листа камелии китайской. В чай также могут быть добавлены цветы, травы, специи, но это уже скорее будет чайный напиток или коктейль.

Долгое время чай использовался только как полезное сырьё, которое собирали с диких деревьев.

Традиция выращивания и сбора чая возникла в Китае несколько тысячелетий назад в провинции Юньнань, а во II—III веке до нашей эры на горе Мэньшань (провинция Сычуань) разбили первый чайный сад.

Затем чайная культура распространилась из южных областей Китая по всей стране и прилежащим к ней территориям Лаоса, Мьянмы, Вьетнама. В VI—VIII веках чаеводство появилось в Корее и Японии, где было переосмыслено и дополнено. Сейчас можно говорить о самостоятельных японской и корейской чайных традициях, однако в них можно легко обнаружить эстетические и технологические черты, заимствованные из китайского чаепития.

Достаточно важное производство находится на острове Тайвань, именно там сформировалась новая, основанная на старокитайской, традиция чаепития. В Индии и на Цейлоне (Шри-Ланка) выращивание чая началось по историческим меркам совсем недавно — в XIX веке. Ключевое отличие чаеводства в этих местах заключается в том, что оно появилось благодаря внешней инициативе: такие метрополии, как Голландия, Португалия и в большей степени Британия, были большими потребителями чая и не хотели зависеть от Китая.

Также сложилось локальное производство чая в центральноазиатских республиках, Турции и Иране. Сей-

час чай выращивают практически во всём мире, но, как правило, это не значимое производство. Кроме того, по-прежнему существует сбор чая с диких деревьев, который высоко ценится в силу своей редкости и трудоёмкости процесса.

На сегодняшний день мировое производство чая составляет более 4 миллионов тонн в год, из которых 1,7 миллиона производит Китай. На втором месте Индия — 900 тысяч тонн в год. Однако Китай большую часть чая выпивает сам, а Индия — экспортирует. По 300—350 тонн поставляют Шри-Ланка и Кения. Также достаточно важное место на мировом рынке чая занимает Япония.

Весь чай можно поделить на несколько групп по технологическому происхождению. Существует множество классификаций, одна из самых распространённых используется для ранжирования китайских чаёв высокого сорта. В ней выделяют зелёные, белые, жёлтые, улуны (другое название — бирюзовые чаи), красные (в Европе известны как black tea) и выдержанные чаи (особенная разновидность китайских чаёв, сегодня наиболее известным и значимым среди них является пуэр). Внутри каждой из этих групп также обнаруживается разнообразие. Названия этих групп не являются прямым определением цвета сырья, готового листа или напитка и используются скорее как маркеры.

Вид чая зависит от нескольких критериев: способа и времени сбора, условий произрастания и хранения, способа обработки. Теоретически чайное сырьё с одного куста либо дерева можно обработать разными способами и получить как чёрный, так зелёный и белый чай.

Но на практике это не всегда так. Если в какой-то местности давно готовят белый чай и на него есть