

Евгений ДОМАНСКИЙ



Иван-чай своими
руками

ТЕХНОЛОГИИ И ИСКУССТВО

12+

Евгений Доманский

**Иван-чай своими руками:
технологии и искусство**

«ЛитРес: Самиздат»

2018

Доманский Е. В.

Иван-чай своими руками: технологии и искусство /
Е. В. Доманский — «ЛитРес: Самиздат», 2018

В книге представлен многолетний опыт автора по заготовке чая из кипрея. Большинство из того, что автору пришлось прочесть, увидеть и сделать, критически переосмыслено на этих страницах. Изложен не только личный опыт, но и тщательно отобранная, научно обоснованная практика. Особое внимание уделено показаниям и противопоказаниям по употреблению этого напитка, а также растительных добавок, входящих в состав чайных сборов. В книгу включены творческие задания на совершенствование читателя и повышения его мастерства в этом увлекательном деле.

Содержание

Глава I. Вместо предисловия	5
Глава II. Портрет иван-чая в интерьере	6
Глава III. Разыскивается...	8
Глава IV. Три составляющих успеха	11
Глава V. Кипрей узколистный – состав и фармакологические свойства	13
Глава VI. Безопасность кипрея как чайного растения	19
Глава VII. Национальные особенности – история и мифы	22
Глава VIII. Современная история иван-чая: начало признания	27
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Глава I. Вместо предисловия



Страницы этой книги предваряли события, чем-то похожие на кладоискательство, когда копаешь, копаешь, и кажется – всё, никаких шансов. И вдруг громкий стук извещает – металл. И вот он – сундук с драгоценностями! Понятно состояние... Драгоценностей оказалось столь много, что захотелось поделиться. Я написал воззвание, мол, «Налетай, русский народ! Добра всем хватит. Бери, сколько унесёшь!» А в ответ – тишина! Никакой тебе очереди, почти совсем ничего. Ну, кладоискателям энтузиазма и любви к людям не занимать. Погрузил добро в мешки и начал сам раздавать. Подействовало. Пошли вопросы, пожелания: «А нельзя ли ещё немного?» Отвечаю: «Копайте глубже! Вот план-инструкция, вот «Остров скелетов», там этого добра много». Почти все разбежались. Но некоторые всё же остались. Им и посвящаются страницы этой книги.

Глава II. Портрет иван-чая в интерьере

Маскировки. Для «кладоискателя» с многолетним стажем всё очевидно, но начинающему не так-то просто. У него такой уверенности в том, что перед ним – действительно иван-чай, либо мало, либо совсем нет. Автору не раз приходилось сталкиваться с вопросами от неопытных, которые лишним раз подтверждают значительную неосведомлённость в определении этого растения. Поэтому желательно прочитать этот раздел со вниманием и, по возможности, критически переосмыслить, опираясь на другие источники. Есть растения, очень похожие на иван-чай, особенно до стадии цветения. Не искушённые в различиях могут их спутать.



Как пример можно привести два соседствующих рядом растения. Одно из них – иван-чай. Какое?

Прежде всего, важно уметь отличить иван-чай от других представителей семейства кипрейных. Для чая подходит только один вид кипрея, а именно, *кипрей узколистный* (*Epilobium Angustifolium*). Этот вид кипрея по прихоти некоторых ботаников, которые относят его к особому роду хамерион (*Chamerion*), можно встретить и под другим латинским названием – *Chamerion Angustifolium*. Пусть вас не смущает это разночтение, речь идёт об одном и том же растении. Как отмечается в 5-м томе «Жизни растений», среди кипреев много гибридов [74]. И я не раз обращал внимание на растение, внешне похожее, но отличающееся от иван-чая соцветием, поэтому листья из таких растений старался не собирать, так как гибриды вносят разнообразие не только во внешний вид, но и в химический состав растения. В общем, иван-чай даже на небольшом пятнышке демонстрирует большое фенотипическое разнообразие. Вот в тени, у опушки леса, пристроилась куртинка гигантских растений иван-чая высотой более двух

метров с толстыми (до 0,5–0,7 см) стеблями и листьями длиной до 25 см. Где-то на высоте две трети они чаще всего имеют изгиб. Растение загибается почти под прямым углом, потом, как будто спохватившись, опять начинает расти вверх. Несколько растений – и полпакета листьев готово. Здесь же, на расстоянии одного метра, ближе к деревьям – тот же кипрей, но с небольшими светло-зелёными листьями и высотой не более метра. Сделали несколько шагов в сторону, ближе к лужайке, здесь кипрей, с которого никогда не хочется собирать листья. Само растение приобретает кустистый вид, листья грубые, зеленовато-грязного цвета. Часто – сморщенные и покрытые ржавыми пятнами. Вот ирригационно-осушительная канава у края леса с высокими зарослями иван-чая. Цвет листьев отличается от вышеописанных благородной тёмно-зелёной окраской и чистотой. Их царственность требует такого же отношения. И если вы пришли не как царь природы, а как один из участников её жизни, вы обязательно это отметите. При желании этот ряд описаний вы можете продолжить и сами.

Глава III. Разыскивается...



Многолетнее травянистое растение, в зависимости от условий произрастания может быть высотой от 50 до 200 см. Корневище мощное, толстое, ползучее, длиной до 100 см. Стебли прямостоячие, цилиндрические, маловетвистые, густооблиственные, голые. Листья очередные сидячие, ланцетовидные, длиной до 12 см, шириной до 2 см, с резко выступающими жилками, сверху – тёмно-зелёные, снизу – сизо-зелёные, слабоопушенные. Цветки правильные или слегка неправильные, большей частью розовые, пурпуровые, розово-малиновые, редко – белые. Соцветие – конечная редкая длинная кисть. На ночь и в сырую погоду цветы закрываются и поникают. Цветки обычно раскрываются в 6–7 часов утра. Стебель и цветоносы часто также окрашены в красноватые цвета. Цветёт с конца июня до середины августа.



Плод – длинная узкая коробочка, похожая на стручок, длиной до 9 см. Состоит из четырёх створок, с многочисленными продолговато-овальными семенами, с пушистым белым хохолком. Одно растение даёт за сезон до 20000 семян.

Место произрастания. Растёт на залежных лугах, по старым вырубкам, гарям, опушкам. Особенно обильны его заросли на песчаных и торфяных почвах, вблизи сосновых боров, а также по светлым лесам, осушенным болотам, железнодорожным насыпям. Замечено, что он как настоящее русское растение тяготеет к монастырям, где вызывающе красиво соперничает с храмовыми постройками. Но это в том случае, если ему позволяет монастырская заброшенность облюбованного им уголка. Особенно охотно выбирает места в тени монастырских стен. Впрочем, не стесняется, при случае, поселиться и на самой монастырской стене.



Кирпичные ниши в стене оказались не только вполне пригодными для жизни иван-чая, но и позволили ему прорасти мощными кустами, высотой почти в человеческий рост. В поисках заветных плантаций приходилось видеть такие обширные поля иван-чая, что от открывающейся красоты перехватывало дух.

Не менее красивы они и осенью. При длительном безветрии пух от иван-чая не разлетается и образует причудливые «облачные» пространства. Отдельно стоящие берёзки на фоне этого антуража выглядят вполне сюрреалистично. Широта и обширность плантаций позволяют иван-чаю длительное время занимать доминирующее положение в биоценозе. С ним не сравним ни один сорняк. Растёт он от экватора до тундры. Однако наиболее интенсивное размножение происходит всё же не семенами, которые могут разлетаться на расстояние до 100 километров, а корневищами. Именно за счёт них кипрей в течение 10 лет способен образовать большие плантации. Далее происходит самое интересное. Как истинный джентльмен он уступает удобренные собой почвы растениям других видов, да так, что через некоторое время от него не остаётся и следа. А был ли он? Старики бают, что был.

Глава IV. Три составляющих успеха



Первыми, кого мне ещё хотелось заинтересовать «кладоискательством», – это братию из мужского монастыря близ г. Александров, где я частенько подвизался трудником и со многими подружился. Более того, некоторые из монахов успели попробовать мой чай из кипрея, так как я всегда брал его с собой в монастырь. Идея настоятелю пришлась по душе. Однако и в монастыре пришлось столкнуться с ситуацией нежелания заниматься такого рода работой, когда для трудников и монахов возникла необходимость на общем фоне достаточно тяжёлых послушаний взять на себя ещё дополнительные нагрузки, связанные с заготовкой иван-чая. И процесс сразу стал проваливаться. Все, кому было поручено осваивать технологию его заготовки, выбирали главное, и оно явно было не в мою пользу. И это несмотря на то, что были даны соответствующие распоряжения настоятеля. Так продолжалось несколько лет. Забегая в конец этой истории, скажу, что мне всё же удалось довести своё дело до конца. Более того, число сторонников этого напитка в монастыре значительно увеличилось.

Ситуация сложилась достаточно интересная. Она вполне может стать обучающей, так как повторяется в разных вариантах и в других местах. Поэтому в преддверии описания опыта и технологий мы поместили этот, в общем-то, рефлексивный текст, цель которого – не позволять ни мне, ни другим повторять такие ошибки в похожих ситуациях!

Итак, для большинства людей причина моего энтузиазма остаётся всё же скрытой. Идея не хотела овладевать массами, а это – классический тезис. Его никак не опровергнуть. Размышления, которые я фиксировал по результатам проблемных ситуаций, следующие:

Во-первых, понимание, что я сам прошёл достаточно длинный путь становления как сторонник *русского* чая¹. Опыт этого становления и формирования мотива насчитывает десятки лет. И только 5–6 лет назад получилось сделать такой чай, который мог по *вкусовым качествам* не уступать лучшим сортам чёрного и зелёного чая. То есть, процесс был не быстрым. Далее заметил на себе и близких его *оздоравливающее* влияние. Потом увидел *национальные особенности* этого напитка, его сродство с Россией, примерно точно так же, как его видят в Китае или Японии. Однако китайский чай хорошо восстанавливает китайцев, а русские получают только иллюзию восстановления, которая, в конце концов, заканчивается потерей сил и здоровья. Это происходит по разным причинам. Несмотря на одинаковые названия и независимо от страны происхождения, мы пьём разные напитки. Элитные чаи с дей-

¹ Он вполне может себе присвоить такой статус, как это произошло в Китае, Индии и других странах.

ствительно описываемыми свойствами как по цене, так и по степени распространённости их за пределами стран-производителей оставляют мало шансов для большинства потребителей оценить его настоящие качества. Так, например, элитный индийский чай Darjeeling (Дарджилинг)² собирается за сезон в количестве не более 1000 тонн. Всё остальное (10 тысяч тонн) – это чай среднего и низкого качества, который изготавливают из старых листов и обрезанных побегов с чайных кустов. Не стоит даже задаваться вопросом, какой чай доступен для большинства потребителей этого напитка. Так стоит ли пренебрегать таким подарком судьбы жителям России? Здесь всё в ваших руках. Хотите элитный чай с верхних, молодых листочков – выходите весной за околицу «на свою плантацию», и вперёд. Ручная сборка вкупе с ручной технологией обеспечат несомненное преимущество перед элитным Дарджилингом. А если вы чай выдержите более трёх лет, то получите и свой Vintage. Его элитарности и богатству вкусовых оттенков может позавидовать самый изысканный и дорогой чай.

Затем в моём сознании эти мотивы соединились в одну благородную идею поддержки национального напитка. Делаем вывод: чтобы побудить кого-нибудь ещё заниматься этим полезным делом, надо, чтобы человеком овладели все *три мотива*. Хотя их может быть и больше. Например, коммерческие. Цены за 100 г такого чая колеблются в пределах от 250 до 1000 рублей.

² То, что принято называть чаем Darjeeling, – это самые верхние, молодые листочки, ещё покрытые золотистым пушком, и нераскрывшиеся цветочные бутоны (типсы).

Глава V. Кипрей узколистный – состав и фармакологические свойства



Начнём с мотива *оздоровления*. Именно это факт привлёк меня более всего, а об остальных я, в общем, даже и не подозревал. 30 лет назад для того, чтобы найти такую информацию, надо было иметь большое везение. Даже солидные энциклопедии посвящали полезным свойствам иван-чая только небольшие абзацы. Например, в шеститомнике «Жизнь растений» (издано «Просвещение», 1985 г.) в 5-м томе говорится о том, что «в жизни человека кипрейные особой роли не играют» и приведён только небольшой абзац о некоторых полезных качествах иван-чая как медоноса [74]. Революция и две мировые войны надолго стёрли народную память о животворящем напитке из этого растения. Однако не совсем. В советское время информация о технологии производства этого чая оказалась в старом туристическом справочнике, журналах «Наука и жизнь», «Химия и жизнь», книгах А. К. Кошечева [1], Н. М. Верзилина [2] и других авторов, описывающих пищевые свойства дикорастущих растений. Первым в этом списке оказался туристический справочник,³ он-то и побудил меня в конце 80-х начать свои первые опыты по заготовке чая. Сейчас в сети Интернет информации о свойствах иван-чая – целое море. Недостатка в ней нет. Здесь мы приведём только её небольшую часть. Те, кто хочет расширить свои представления в этой сфере знаний, могут воспользоваться разделом «Литература», где приведены первоисточники по теоретическим и практическим аспектам

³ К сожалению, множество переездов не оставили ему шансов дожить до этих светлых времён и получить ссылку на этой странице.

культивирования кипрея узколистного как чайного напитка, фармакопейные и научно-исследовательские работы по его использованию в медицинских целях. Исследований, посвящённых влиянию на организм кипрея как чайного напитка, намного меньше, чем биохимических, фармакологических и т.п. Здесь практика идёт впереди науки не одну сотню лет. Не отрицая необходимости пути проб и ошибок, всё же будем стараться, чтобы каждое высказанное научное положение было подтверждено соответствующим исследованием.

Если отделить любителей лечиться, которые используют фитопрепараты целевой направленности, от простых любителей чая, то здесь ожидаемый эффект прописан, и научные данные подтверждают: да, потенциал огромный. Можно верить! А что делать с любителями чая, для которых мотив оздоровления если и присутствует, то вынесен за скобки? Настоящий ценитель оценивает чай не по лечебным свойствам, а по вкусовым качествам. В то же время, не оставляет любопытство: что же всё-таки остаётся из всего заявленного многообразия компонентов растения в нашей чашке чая; когда этот оздоравливающий компонент больше, а когда – меньше; нет ли вреда?

Надо сказать, что научные аспекты изучения биологически активных соединений кипрея узколистного только набирают свои обороты. Количество научных статей, связанных с подобной тематикой, растёт экспоненциально из года в год. Но это если речь идёт о России. Зарубежные исследователи проявили интерес к этому растению гораздо раньше, и поэтому БАДы и фитопрепараты на основе кипрея уже давно стали привычным товаром. Единственное утешение для нас – то, что мы чай из этого растения стали употреблять ещё раньше. Здесь мы вне конкуренции. Требуется ли многовековой опыт потребления этого напитка научного обоснования? Ныне живущим этот «клад» предстоит ещё найти и «откопать». Тайна остаётся. В чём же его сила? Точно ли всё так, как это подаётся в информации популяризаторов иван-чая? Здесь вопросов больше, чем ответов. Но не будем огорчать читателей. После просмотра множества публикаций были обнаружены не только статьи, но и диссертационные исследования, приоткрывающие некоторые таинственные аспекты содержания «здоровья» в нашей чашке чая. Для тех, кто хотел бы глубже понять истоки приверженности к этому напитку, особенности его влияния на организм человека, данный раздел не окажется лишним.

Информация на многих сайтах, популяризирующих иван-чай, чаще всего даётся без ссылок на соответствующие источники. Вопрос достоверности такой информации выносится за скобки. Предлагать на веру – такой подход для напитка, претендующего в очередной раз стать массовым, достаточно рискованный. Чтобы удостовериться самому в его безопасности и снять излишние опасения там, где они возникали у других, были проанализированы десятки научных статей и исследований. Достоверность сведений мы подтверждаем ссылками на научные источники.

Биологически активные вещества (БАВ). Исследования биологически активных веществ, содержащихся в разных частях кипрея узколистного, только подтвердили, что это растение – настоящий клад, до поры до времени прикопанный как для истинных любителей чайных напитков, так и для фармакопей России. В разных частях кипрея узколистного обнаружены БАВ самого широкого спектра. Чтобы не перегружать содержание этого раздела излишними научными сведениями, остановимся только на тех частях растений, которые используются для получения чайных напитков.

Итак, **листья:** основной компонент чайного производства. В них обнаружены: слизи 15%, пектин, ликопин, лигнин (до 21,67% вес), хлорофилл, каротин (до 4,16% вес), сахара, органические кислоты, кумарины, флавоноиды, алкалоиды (0,1–1%). А также антоциановые соединения (до 30,11% вес), органические кислоты (2,9%), дубильные вещества (5,65–20% вес), тритерпеноиды⁴ (1,3–1,9%), эфирное масло, фенолкарбоновые кислоты, танины (в т.ч.

⁴ Целительные свойства весьма разрекламированного гриба Рейши (ганаодерма) также обусловлены содержанием тритер-

ханерол) (до 10 мг%). Содержание данных соединений определяет основу выраженного иммуномодулирующего эффекта кипрея узколистного. Цвет кипрея содержит следы алкалоидов, аскорбиновую кислоту (витамин С) – от 90 до 588 мг% на 100 г сырой травы (этого антиоксиданта в кипрее в 3 раза больше, чем в апельсинах, и в 6,5 раза больше, чем в лимонах, дубильные вещества; лепестки – антоцианы; пыльца – высшие жирные кислоты (линолевая, пальмитиновая) [3]. Некоторые из этих данных популяризаторы иван-чая тиражируют на своих сайтах, относя их и к листьям растения. Речь идёт об аскорбиновой кислоте. Цифры, конечно, впечатляют. Однако они относятся к цветам иван-чая. В биомассе листьев, уточняется в другой работе, содержание аскорбиновой кислоты колеблется в пределах от 25,15 до 49,11 мг%, (в лимоне – прим. 40 мг%) [4]. Тем не менее, существует экспериментально подтверждённый факт: применение чайного напитка из кипрея узколистного позволяет усилить антиоксидантную защиту организма человека и способствует укреплению его иммунитета [5].

Исследователи, ссылаясь на классика отечественной фармакогнозии М. И. Варлакова, считают, что кипрей стоит на первом месте по противовоспалительному действию, превосходя такие растения, как бадан, дуб, толокнянка, и уступает только медицинскому, т.е. чистому, танину. Кипрей узколистный является идеальным кладёзем витаминов и жизненно необходимых микроэлементов, которые участвуют в окислительно-восстановительных процессах, повышают иммунитет, влияют на кроветворение и на активность витаминов в организме, а также имеют огромное значение при заболеваниях крови, атеросклерозе, некоторых видах опухолей [4].

Знатоки вам укажут на большое содержание железа в растении. И действительно, в 100 г зелёной массы кипрея узколистного содержится 23 мг железа. Однако там же присутствуют и антагонисты железа – кальций и магний, которые препятствуют всасыванию железа. Но, возможно, тот факт, что железа в растении гораздо больше, чем указанных элементов, создаёт некоторое преимущество для попадания его в организм человека.

В биомассе кипрея узколистного уже сейчас выявлено больше половины таблицы Менделеева – 61 элемент. Из них макроэлементы (более 0,1%); Na, Mg, P, K и Ca; мезоэлементы (до 0,01%) Si, Bг; микроэлементы (меньше 0,01%) – Li, B, Al, Ti, V, Cr, Mn, Co, Ni, Cu, Zn, Ca, Se, Rb, Sr, Zг, Mo, Ag, Cd, I, Cs, Ba, La, Ce, Nd, Au; ультрамикроэлементы Be, Ge, As, Y, Nb, Pr, Sm и др. Выявлено, что компонентный состав элементов различных органов растения примерно сравним, однако в листьях больше накапливаются Na, Mg, Si, Ca, Cr, Mn, в стеблях – Ni, Ba, в соцветиях – P, K, Cu, Zn, Se, Rb, Ag. Накопление элементов, также зависит от района произрастания растений [6]. По мере совершенствования методов исследования этот список, очевидно, будет ещё пополняться. Следует отметить, что в экстракте кипрея узколистного присутствуют все жизненно необходимые элементы, что делает его востребованным для профилактики и коррекции нарушений тканевого гомеостаза и микроэлементного статуса при различных патологических состояниях, в частности, при проведении агрессивной химиотерапии [6]. Так в листьях кипрея содержатся 16 аминокислот (8 из которых незаменимы для человека) [5]. Исследования, проведённые в Новосибирском государственном медицинском университете, позволили разработать и получить средство для профилактики осложнений полихимиотерапии (ЭИУС), представляющее собой сухой экстракт кипрея узколистного [7].

Стоит ли любителям чая рассчитывать на то, что всё это богатство, разнообразие элементов и соединений можно «выловить» в чашке чая? Увы, хотя авторы и указывают, что наиболее полное извлечение экстрактивных веществ обеспечивается при применении в качестве экстрагента воды, всё же глубина экстракции зависит от использования таких соразтворителей, как, например, этиловый спирт. Очевидно, поэтому в России запатентован продукт под названием «Легна Иван-чай». Он представляет собой экстракт спиртовой экстракт травы кипрея

узколистного. В патентном описании указано, что экстракт обладает тонким медовым ароматом. Отсюда и основное предназначение продукта – приготовление концентрированных основ безалкогольных и спиртосодержащих напитков, сиропообразных и пастообразных концентратов [36].

Флавоноиды. Наличие флавоноидов в составе экстрактов представляется как дополнительные бонусы к здоровьесберегающим свойствам иван-чая. Обычно им приписывают сосудоукрепляющее действие. Однако с полной уверенностью говорить об этом не корректно. Исследователи считают, что на сосудоукрепляющее действие оказывает влияние большой комплекс экстрактивных веществ. В частности, важную роль играет липидный комплекс, обеспечивающий эластичность капилляров, а высокое содержание витамина С способствует стабилизации мембраны клеточной стенки [4]. На дефицит в питании продуктов, содержащих различные группы флавоноидов, важных для снижения риска развития многих широко распространённых в настоящее время заболеваний, обращено внимание в СанПиН-е РФ от 2004 года [42]. Так что иван-чай с его копилкой полезных элементов появился вполне своевременно.

Танины. Препараты кипрея обладают противовоспалительными и обволакивающими свойствами, обусловленными танинами пирогалловой группы и находящейся в растении слизи. Коэффициент противовоспалительного действия кипрея равен 1:400, у танина этот же показатель составляет 1:1500. Целые листья кипрея обладают значительно меньшей противовоспалительной активностью, в то время как у измельчённых листьев она выше. Такое явление наблюдается в связи с комбинированным действием танидов и слизи [10]. Танины – это комплекс дубильных веществ, обуславливающих наиболее важные органолептические показатели любого чая, в том числе и чая из кипрея. Его количеством определяется сорт чая: чем больше танина, тем выше сорт. В обычном чае это достигается путём сбора первых листьев и верхушечных почек, там, где больше всего его накапливается. По разным данным, содержание танинов в иван-чае колеблется от 6 до 20% в зависимости от времени сбора листьев, места произрастания (в тени или на солнце), стадии вегетации и региона произрастания [5, 7, 9, 11 и др.]. В связи с этим любителю чая из кипрея необходимо помнить, что своих максимумов танин достигает у растений, больше находящихся на открытой местности, чем в тени. Утром и вечером его больше, чем в обед, весной – больше, чем осенью и т.д. Закономерностей столь много, что иногда сложно промахнуться, чтобы на какую-то из них не попасть. И это обстоятельство внушает надежду и оптимизм по поводу вкусовых качеств чая, собранного вашими руками.

Кроме всего прочего, в иван-чае не содержатся главные виновники нарушения метаболизма – щавелевая кислота и кофеин, что и подтверждено исследованием В. Фозиловой. Приводим табличку из её исследования специально для неофитов, рассказывающих небылицы о содержании кофеина в иван-чае. Нет его там, и точка! Что для нас ценно, исследуется не само растение, а уже готовый полуфабрикат, прошедший ферментацию.

Авторы некоторых публикаций сокрушаются по поводу отсутствия данных сравнительных исследований по содержанию биологически активных веществ в чайных полуфабрикатах после ферментации [8]. В таблице 1 обобщены данные по химсоставу в сухом полуфабрикаты и, что особенно важно для любителей этого чайного напитка, содержание дубильных веществ и БАВ в настое, то есть в нашей с вами кружке чая [5]. Там же показано, что антиоксидантную активность и количество флавоноидов в чайном растворе можно значительно увеличить при добавлении таких трав, как мята, Melissa, крапива, тысячелистник и др.

Таблица 1. Химический состав полуфабриката из кипрея узколистного [5]

Наименование показателей	Полуфабрикат из кипрея узколистного (сухой)	Гидромодуль <i>настоя</i> полуфабриката из кипрея узколистного 1:20
Дубильные вещества, %	16,2±1,2	2,8±0,2
Флавоноиды в пересчёте на рутин, мг/100 г	53,5±2,8	9,8±0,9
Аскорбиновая кислота, мг/100 г	44,0±2,5	7,2±0,6
Антиоксидантная активность, моль экв./дм ³	–	6,1±0,5
Массовая доля кофеина, %	отсутствует	отсутствует

Комбинация флавоноидов в чае из кипрея биологически более сбалансирована, чем в обычном чёрном или зелёном чае. Особенно ценно, что действует иван-чай мягко и не вызывает привыкания.

Ханерол – следующее вещество, обеспечивающее популярность этому растению. Однако здесь необходимо сделать небольшое уточнение. Вещество, которое выделили российские учёные в начале 70-х годов, было получено не из листьев, а из соцветий кипрея узколистного. Кроме того, действие ханерола оказалось избирательным, он останавливал лишь некоторые виды злокачественных новообразований, например, плоскоклеточный рак. Однако в литературе, со ссылкой на доктора медицинских наук, профессора В. Ф. Корсун (2008), можно встретить сведения о противоопухолевой активности не только цветов, но и листьев иван-чая. Для этого траву заваривают кипятком и употребляют как чай без подслащивания, так как сахар разрушает одно из действующих соединений – *лектины*, которые отвечают за противоопухолевый эффект [4]. Из состава сырья иван-чая выделено большое разнообразие тритерпеновых кислот, которые представляют интерес из-за их широкого спектра физиологической активности, в том числе противоопухолевой [9]. В настоящее время это направление оказалось одним из самых привлекательных моментов для учёных во всём мире.

Энотеин В. По данным зарубежных исследователей, экстракты кипрея из-за высокого содержания димера энотеина В активны против клеток рака простаты, проявляют значительную антиоксидантную, антибактериальную и противовирусную активность [3]. Показана эффективность влияния экстрактов кипрея узколистного при аденокарциноме и лимфосаркоме, при комплексном лечении рака молочной железы, в качестве онкопротектора, для профилактики и лечения онкологий органов малого таза и др. [4].

Энотеин В изучала группа Анны Кисс из Варшавского медицинского университета. Было установлено, что он действует по принципу апоптоза – вызывает запрограммированную смерть раковых клеток простаты. Однако продолжение этих экспериментов показали, что полезен не сам димер, а продукты его переработки кишечной микрофлорой, так как молекула димера довольно велика и не может всасываться в кровь из кишечника [8]. То есть очень много зависит от состояния кишечной микрофлоры, а она, как известно, бывает разной. Любой живой

организм, и тем паче человек, устроен гораздо сложнее, чем сама сложная научная гипотеза о тех или иных проявлениях действующих веществ в нашем организме. Увязать, как в данном случае, противоопухолевую активность кипрея с действием какого-либо одного вещества не всегда получается. Поэтому наиболее перспективными оказываются комплексные исследования. Они и обнаружили наличие взаимосвязи между антибактериальной, антиоксидантной и противоопухолевой активностью препаратов кипрея узколистного. Эти данные со ссылкой на зарубежных исследователей приводятся в аналитической статье учёных из Алтайского государственного университета [4].

Как констатируют исследователи, несмотря на обширную научно-доказательную базу, кипрей узколистный до сих пор так и не нашёл полноценного применения в области лечения и профилактики онкологических заболеваний. Речь идёт о России. За рубежом конкретные схемы лечения препаратами на основе кипрея используются уже давно. В нашей стране кипрей узколистный даже не относится к фармакопейным растениям. Рекомендации о включении его в этот список можно встретить на страницах многих научных публикаций.

Глава VI. Безопасность кипрея как чайного растения



Все пищевые продукты проходят проверку на токсичность, как готовой продукции, так и некоторых её составляющих. Что касается готовой продукции, такая информация представлена в диссертации В. В. Фозиловой. Результаты испытаний показали, что содержание свинца, кадмия, ртути и мышьяка в чайных полуфабрикатах из кипрея узколистного соответствует общепринятым в РФ нормам безопасности [5]. По крайней мере, за последние 200 лет, как пишет А. Садовский, никаких негативных фактов, связанных с употреблением чайного напитка из кипрея, науке не известно [8]. Исследования экстрактов кипрея узколистного также достаточно обнадеживающие. По данным зарубежных и отечественных исследователей, они отнесены к самому низкому классу малотоксичных веществ [11]. Здесь же приводятся данные об отсутствии генотоксичности (мутагенного воздействия на ДНК) у препаратов из этого растения. Про иван-чай известно, что он практически не накапливает тяжёлых металлов и радионуклидов [9]. Безопасность иван-чая подтверждена многовековой традицией его употребления как пищевого растения [1, 75, 76].

Кумарины. Как было отмечено выше, в составе листьев обнаружены *кумарины*. С ними связывают некоторые ограничения потребления напитков на основе кипрея узколистного. Об этом, например, пишет Н. Даников в своей книге «Целебный иван-чай» [12]. В ней прописываются некоторые правила рационального потребления чая из кипрея, связанные с наличием в нём кумаринов, его декумаринизация и т.д. Так ли это необходимо? Этому вопросу мы уделили более тщательное внимание. В результате удалось выяснить следующее: исследование влияния кумарина на организм человека до конца не изучено. Однако некоторые научные факты, под-

тверждающие его относительную безопасность, всё же есть. Оказалось, что для того, чтобы действие кумарина оказало хотя бы умеренную токсичность на почки и печень, его должно поступить в организм человека не менее 275 мг/кг веса. Известно, что содержание кумарина в кипрее колеблется в пределах от 0,1 до 1% веса растения. Немецкий федеральный Институт оценки степени риска установил терпимое ежедневное потребление кумарина – 0,1 мг на 1 кг массы тела, но также и сообщает, что более высокое потребление в течение короткого времени не опасно. Международное агентство по изучению рака (IARC) относит кумарин к категории «не поддающийся классификации относительно его канцерогенности для людей», но считает его опасным для животных [14].

Если взять массу тела в 70 кг, то рекомендуемая (терпимая) максимальная ежедневная доза будет 7 мг. Это примерно соответствует 7 граммам сухой заварки, безопасной с точки зрения содержания кумарина. Из опыта: 5–7 граммов чая заваривается примерно на один литр воды – т.е. литр чая, точно наш. Но это – если следовать версии о гепатотоксичности кумарина. А его история на этом не заканчивается. Благодаря исследовательской настойчивости учёных удалось выявить более интересные для нас факты. Оказывается, кумарин проявляет токсичность очень избирательно. И почему-то не хочет оказывать своё токсическое влияние именно на человека. Кумарины токсичны для рыб, оказывают наркотическое действие на земляных червей и кроликов, седативное и гипнотическое действие на мышей, являются ядом для крыс, овец, собак и лошадей. А вот на человека не действует. Всё началось после эксперимента на крысах и собаках в США. Естественно, всё сработало. Казалось, гепатотоксическое действие кумарина доказано, в результате чего он был запрещён в качестве пищевой добавки. А использовался он довольно широко. По отзывам гурманов, кумарин, входящий в состав бобов тонка, насыщал многие блюда тонким ароматом ванили и другими непередаваемыми запахами. Это же относится и к парфюмерии. Он входит в состав почти всех современных ароматов. Так, например, в состав Fougère Royale входит примерно 10% кумарина. Fougère Royale дал начало целому парфюмерному направлению – так называемым фужерам. Этот практически единственный мужской парфюмерный жанр в том или ином виде существует с 1884 года [13].

Кумарин содержится не только в бобах тонка. Хотя эти бобы и являются рекордсменами по содержанию кумарина (от 1 до 3%, а некоторые – и до 10%), его можно встретить и в других растениях. Например, корица кассии, кора которой содержит 1–2% кумарина и используется (почти незаметно для потребителей) как заменитель настоящей корицы – цейлонской, в которой, кстати, кумарин отсутствует. И ещё более чем в 200 видах высших и низших растений из 34 семейств. В таких, например, как донник, зубровка, шалфей, ясенник, а также (в небольших концентрациях) в хорошо знакомой землянике, чернике, морошке, чёрной смородине, вишне и абрикосах. Есть он и в таких популярных напитках, как зелёный чай и цикорий.

Однако запрет только подогрел интерес к природе гепатотоксичности кумарина, и когда эксперимент провели на приматах, а позже и на добровольцах, выяснилось, что всё дело – в природе метаболизма кумаринов в организмах живых существ. Существует как минимум два пути трансформации кумаринов: один, образно говоря, для человека, другой – для всех остальных. В первом случае он трансформируется в малотоксичный 7-гидроксикумарин, выводящийся из организма вместе с мочой. Во втором – в 3-гидроксикумарин, промежуточным метаболитом которого является токсичный 3,4-эпоксид. Исследование метаболизма кумарина с использованием тонких срезов печени подтвердило, что у человека, приматов, телят, а также отдельных видов грызунов он протекает сходно, с преобладанием процесса 7-гидроксилирования, тогда как у наиболее широко используемого для токсикологических исследований вида лабораторных животных-крыс преобладает процесс 3-гидроксилирования. Вот откуда появился миф о гепатотоксичности кумаринов, входящих в состав иван-чая. В организме человека содержание 3,4-эпоксида кумарина является незначительным. Но, как отмечено в статье, его гидроксилирование в печени человека обеспечивается высокоспецифичным цитохромом.

Активность этого цитохрома, как оказалось, можно подавить антиэпилептическими лекарствами и алкоголем. Так что пожелание не запивать копорский чай водкой⁵ – вполне своевременное. Эти любопытные данные зарубежных исследований приведены в научной статье киевского института экогигиены и токсикологии [15]. Благодаря их кропотливой работе удалось восстановить всю полноту истины, а читателям – обрести уверенность в безопасности потребления чая из кипрея.

Следующий вывод, который мы сделали для себя, это несовместимость алкоголя и иван-чая. Может, на этом внутриклеточном уровне действуют механизмы, совершенно мистические с точки зрения бытия человека? Какие-то тонкие регуляторы отношений человека и окружающего природного мира? Так показалось. Впрочем, у читателей на этот счёт может быть своё собственное мнение.

⁵ Такие ситуации вполне возможны. В наших традициях принято после обильного возлияния переходить к чаю с тортом. Лучше эти два «праздника» не смешивать.

Глава VII. Национальные особенности – история и мифы



За обозримые несколько столетий из доступных нам текстов складывается захватывающая история противоборства *самого русского растения* в стране с властью, учёными и интеллигенцией.



Растение – изгой, так можно кратко охарактеризовать место иван-чая в Российской империи, Советском Союзе и большую часть периода современной России

Для некоторых из исследователей, описывающих этот феномен отношений, иван-чай выступает в образе Золушки, которая раздражает уже только одним своим присутствием. Нам сложно определить жанр таких текстов, но условно их можно назвать «предвзятые авторские фантазии», типа «сам не пробовал, но уверен, что это плохо». Так, например, получилось у всеми уважаемого автора В. В. Похлёбкина. Место для копорского чая в его монографии нашлось только в разделе «Фальсификации». Подделки под чай из кипрея, по его словам, «... не дают характерного чайного вкуса, не говоря уже об аромате, а только имитируют «чайную» окраску настоя, причём всегда очень интенсивную, чем и подкупают нетребовательного, бедного и невежественного потребителя» [16]. Объявить большую часть населения бывшей Российской империи и нынешних многочисленных ценителей этого напитка невежественными потребителями? Здесь что-то не так. Да и мы, собственно говоря, против такой оценки.

Некоторых авторов нам бы очень хотелось пригласить к себе на чай, чтобы им стало, по крайней мере, неловко за свои статьи. Чай из кипрея, конечно, можно сделать невкусным, если знаешь, как.⁶ Но мы предпочитаем другие знания. Если бы получался невкусный чай, то в следующий раз никто бы и не попросил. Так нет же, очередь из желающих с каждым годом только растёт.

Не могу обойти стороной и критические статьи, связанные с историей этого напитка. Они тоже есть. Попробуем отнестись к одной из них с попыткой отделить «злаки от плевел». Статья опубликована на сайте «Регионавтика». Называется она «Копорский чай: как подделке создали славу «богатырского напитка» [17]. Иронии и сарказма авторам не занимать, однако знаний

⁶ Речь идёт о статье Аделаиды Сигида «Русский чай искусный, только вот невкусный» / Мир новостей 26.03.2015 <https://mirnov.ru/ekonomika/russkii-chai-iskusnyi-tolko-vot-nevkusnyi.html>

и понимания особенностей потребления и производства копорского чая оказалось недостаточно для того, чтобы быть вполне объективными. Из всех лекарственных свойств иван-чая они для себя выбрали «главное», а именно: «оказывает седативное (успокаивающее), а также иногда применяется в качестве лёгкого ненавязчивого слабительного». Усилив свою позицию такими противоречивыми знаниями, авторы приводят несколько архивных документов, связанных с копорским чаем. Это «О запрещении подделки копорского чая под вид китайского» от 6 июня 1816 года. В июле император Александр I решил, что правильнее будет вообще запретить сбор трав, из которых делают «копорский чай». А тех, кто будет торговать поддельным чаем (под подделкой подразумевалось и наличие примесей иван-чая в настоящем китайском чае), не только штрафовать и наказывать за торговлю подделкой, но и публиковать их имена в газете для всеобщего обозрения [17].

Из этого официального документа следует, что название «копорский чай» на тот момент являлось официально принятым или, по крайней мере, устоявшимся. Соответственно снимаются вопросы, связанные с его потреблением и потребителями. И то, и другое было. Понятно, что такие указы показывали и дистанцирование власти от его производства. Возможно, что эти акции стали результатом лоббирования купцами торговли чая, ввозимого из Китая. Китайский чай начал проигрывать конкуренцию копорскому чаю как самобытному товару, и потребовалось вмешательство самого императора, чтобы это преимущество усилить. Однако, судя по всему, этот указ не сыграл значительной роли, потому что «... в 1833 году запрет на сбор кипрея и торговлю подделкой вновь публикуется и рассылается по всем присутственным местам, поскольку, по сообщениям полиции, торговля контрафактным чаем происходит на *территории всей страны*. И эта проблема «копорского чая» была достаточно серьёзной не только с точки зрения падения доходов – речь шла о сохранении здоровья нации» [17]. С конкуренцией, кажется, всё понятно. Упорная борьба купеческого сообщества за свои доходы продолжалась ещё долго. Аналогичные документы выходят в 1845 году, а в конце века можно обнаружить рецепты, как отличить подделку, и т.п. тексты. Из этого можно сделать выводы, что народ «на территории всей страны» с удовольствием употреблял этот «нездоровый» напиток, несмотря на все препятствия, чинимые властью и купцами. Для сведения, уже в наше время: «... В глухой вологодской деревушке нашли большой фанерный ящик из-под иван-чая, в котором его до революции продавали на ярмарках. Малоизвестный продукт такими ящиками заготавливать бы не стали» [18].

Итак, вся страна – за. Могут ли противники, даже если они обладают властью и большими деньгами, выиграть в этом противостоянии с иван-чаем? Тактически – да, а стратегически – нет. Как показывала статистика того времени, через таможню в Кяхте с 1831 по 1841 годы в среднем за год в Россию ввозилось около 7 миллионов фунтов чая, а потреблялось около 18 миллионов. Т.е. 11 миллионов фунтов чая приходилось на различного рода контрафактную продукцию, включающую и подделки из кипрея. В Великобританию, по этим же данным, поступило четыре миллиона фунтов поддельного чая [17]. И о чём же переживают наши авторы? В тексте статьи есть такой пассаж: «Представьте, что любитель крепко выпить ещё и запивал водку этой «копорской» подделкой. Любой врач скажет, что такая смесь вызывает взаимоусиливающее действие, что очень пагубно сказывается на здоровье пьющего». И всё? Чтобы эти тревоги оставили авторов в покое, не запивайте, друзья, водку чаем.

Конечно, наука XIX века, в отличие от практики, не слишком глубоко интересовалась свойствами кипрея как чайного напитка. Но в наше время ситуация кардинально изменилась. Однако мы не будем сильно удивляться, если эта история не повторится и в наше время. Все предпосылки для неё стремительно нарастают. Подделки под китайский чай как были, так и остались. Потребитель в лице народа начинает делать разворот к своему родному, традиционному напитку. Лоббирование в думе – не проблема. Первые критические статьи уже появились. И наши «купцы», которые импортируют в Россию тысячи тонн чая, в том числе и недоброка-

чественного, всегда найдут тех писателей, которые расскажут нам много «вредного» об этом напитке, о том, какая «позорная, но реальная история у пресловутого «копорского чая», красивую легенду которому создают в наше время глупые и неграмотные люди» [17]. Очевидно, речь идёт о профессорах и академиках РАМН, пишущих на эту тему хорошие статьи. А народ, попивая иван-чай, будет удивляться обширным знаниям писателей, так избирательно использующих архивные источники.



Некоторую ясность в эти полемические заметки вносит обширный аналитический труд А. П. Субботина о чайной торговле в России, изданный в 1892 году [19]. В этой книге целая глава посвящена фальсификации чая в России и др. европейских странах. Из неё очевидно следующее: существует история подделок под китайский чай с разной степенью опасности для людей. В 1860 году в Париже зафиксированы смертельные случаи после употребления поддельного чая. Исследование проб показало, что для подкрашивания поддельного (спитого) чая применялся хромокислый свинец [19]. Результаты химического анализа популярного в Лондоне «жемчужного чая» (1852 г.) показали, что в нём совсем нет листьев чая, а состоит он главным образом из уличной пыли и песка, с примесью небольшого количества чайного порошка: эти три вещества обливаются небольшим количеством крепкого водного раствора аравийской камеди. Из образовавшегося «теста» формируют мелкие шарики, их сушат и подкрашивают берлинской лазурью, гипсом и куркумой [19]. Таких историй в книге приведено множество. Некоторые из изложенных в тексте способов подделок вызывают ужас и отвращение, показывают одновременно степень падения и деградации торговцев, подтверждая известный тезис

Маркса об их неумной алчности⁷. Этап подделки мог начинаться как в самом Китае, так и на территории других стран. Китайцы, с развитием сбыта кирпичного чая, подмешивали в него «...камешки, песок, бамбуковые щепки и другие подходящие ингредиенты» [19]. Спасибо китайцам за милосердие к потребителям, за использование «подходящих ингредиентов». Политика поставщиков из Китая за последние 300 лет совсем не изменилась. Политика «Чего изволите?» уже тогда достигла своего совершенства. В 1898 году китайский посланник в США выразился так: «Наши производители красят чай во все цвета радуги по желанию» и далее: «...но мы в Китае употребляем только некрашенный чай» [19]. На этом фоне подделки копорского чая под китайский выглядят невинными шалостями. Скорее всего, под одну гребёнку попали все фальсификаты, однако трезвые голоса учёных, требующих отделить одни от других, раздавались уже и в то время. А. П. Субботин, говоря о подделках по отношению к копорскому чаю, пишет следующее: «Многие подделки даже приобрели особую *знаменитость (выделено нами – Е. Д.) sui generis*⁸; таковы, напр., поддельные вина, *копорский чай*, маргаринное масло и др.» [19]. Выделенные уникальность и популярность, в контексте наших размышлений, многое объясняют. Копорский чай не только прошёл тест на пригодность, но и стал востребованным товаром. В завершение этого небольшого раздела по поводу непростых взаимоотношений, складывающихся со своим национальным напитком в дореволюционное время, так и напрашивается другое название статьи, с другим залогом: «Почему «копорскому чаю» не создали славу богатырского напитка?» Ведь решение витало в воздухе. Узаконить, легализовать то, что само пробило себе дорогу, создать бренд, окультурить технологию производства – и завоёвывать мир на законных основаниях, а не под прикрытием фальсификата. Увы, не сложилось!

А теперь, не только мысленно, перенесёмся в наше время. Изменилось ли что в наш блистательный век научно-технического прогресса в контексте рассматриваемой темы? Да, изменилось! Масштабы фальсификаций стали больше, а методы – ещё более изощрёнными. Однако и старые не забываются. Пресловутый «спитый чай» и подкрашивание также фигурируют в сводках фальсификаций. Подделки низкосортного чая из Вьетнама, Китая и др. стран под высококачественный цейлонский чай производятся в промышленных масштабах и распространяются в огромных количествах. Были обнаружены целые эшелоны подделок [20]. Обозреватели НГ О. Соловьёва и А. Горбачёва считают, что «...суррогаты очень важны для социально-экономической стабильности страны, поскольку они создают иллюзию нормального товарного обеспечения» [21]. Заканчивая этот непростой анализ ситуации с фальсификатами продуктов, можно, конечно, по совету обозревателей НГ, погрузиться в иллюзии и смиренно потреблять фальсификаты под ведущие мировые торговые марки. Предложение, что лучше пить чай, изготовленный собственными руками, на этом фоне несколько меркнет, так как неизвестно, можно ли с помощью иван-чая решить все проблемы со здоровьем, возникающие из-за фальсифицированных продуктов. Но, тем не менее, это шаг в сторону от такого пути. Пожалуй, и выбора-то нет!

⁷ По этому поводу А.П. Субботин приводит цитату из французской комедии того времени, действующее лицо которой говорит богатому бакалейщику: «...У меня сердце сжимается, когда я вижу вашего брата. Все вы – разбойники! Что вы только делаете? Вернее: чего вы только не делаете? Вы сыплете в сливки крахмал, в крахмал – муку, в муку – мел, в мел – извёстку, и если в извёстку вы уже ничего не сыплете, так только потому, что тут кончается ваша промышленность и начинается область строительного искусства». См. стр. 98.

⁸ Лат. – уникальный, единственный в своём роде.

Глава VIII. Современная история иван-чая: начало признания



Современная история официального признания иван-чая продолжается считанные годы. Отличает её также не менее бурный рост, чем в императорской России XVIII-XIX веков. Однако за самобытное производство уже никого не накажут, а полицейский сыск не конфискует вашу готовую продукцию и не передаст материал в суд. Крестьяне тех времён об этом и не мечтали, а полиция изрядно могла подпортить удовольствие от чаепития. Но, тем не менее, иногда приходят времена, о которых даже не мечтаешь. И они пришли! Более того, государство начинает поддерживать общественные инициативы и регламентировать производство и продажу русского чая из кипрея. Вот только некоторые из событий и документов, принятых в последнее время и связанных с популяризацией и производством иван-чая:

– В 2014 году создан Национальный союз производителей «Русский чай», цель которого – объединить усилия потребителей и производителей иван-чая по возрождению традиций русского чайного производства.

Спорный тезис! Русское чайное производство находилось под официальным запретом и было направлено на создание контрафактной и фальсифицированной под китайский чай продукции. Какие традиции возрождаем? История оказалась гораздо сложнее. Предприниматели того времени по-своему оценили обстановку по отношению к производству «русского

чая». *Всё было, но термины надо выбирать точнее. Настоящая история русского чайного производства, по всей видимости, начинается только сейчас.*

– Под его эгидой в Тульской области проводится ежегодный фестиваль чайной культуры «Чашка чая». Для поддержки производителей в распространении их продукции в Москве и Московской области создано московское представительство «Иван-чайная комната» и ещё множество других мероприятий, которые объединяет данная организация.

– 13 марта 2015 г. в Общественной палате России прошли общественные слушания «Разработка законодательной базы для развития чайной отрасли в России и поддержка отечественных производителей чая». На них впервые были подняты вопросы разработки и утверждения национальных стандартов ГОСТов для чая из кипрея. В дискуссиях высказывалось мнение о необходимости развития производства иван-чая, изменения отношения к этому напитку не как к травяному сбору, помогающему при той или иной болезни, а как к постоянно потребляемому напитку. Т.е. чай не «от чего-то», а «для» – для жизни. Модератор слушаний Анна Витина от лица Национального союза производителей «Русский чай» заявила: «Все производители чая – и крупные, и малые – нуждаются в поддержке. Необходимо не только создать рабочую группу, но и заняться проработкой понятий и названий для определённых ферментированных видов чая, с тем, чтобы сделать их более узнаваемыми и привлекательными для потребителя. Покупатель должен знать, что такое русский чай, где его купить и как его пить» [22].

Что обсуждалось на этом кворуме? Обсуждалось то, на что не хватило ни духа, ни понимания в имперской России:

- Разработка ГОСТа (Национального стандарта) для производства чайной продукции из кипрея;
- Создание банка образцов и эталонов чая по разным рецептам, регионам и производителям;
- Разработка комплексной программы «Культура русского чая» с целью развития сельских территорий России;
- Проработка форм государственной поддержки производителей и расширение рынка сбыта готовой продукции, возможности экспорта российского чая;
- Сертификация, международные стандарты качества классификация, технический регламент на чай и чайную продукцию;
- Возможности развития чайных плантаций, сетевых производственных центров;
- Инвестиционная привлекательность чайного дела в России;
- Технологии производственных процессов и оборудование для производства качественного чая;
- Перспективы и тенденции чайного рынка России, выработка единой стратегии производителей;
- Взаимоотношение производителей с торговыми компаниями.

В общем, чувствуется, что энтузиастам развития этого направления, как и в былые времена, свойственен воистину государственный масштаб. Небольшое экопоселение Леснина близ деревни Рахманово, около Переславля-Залесского, в своих предложениях к этому слушанию выступает, как минимум, с позиции председателя правительства. Каждому министерству даны соответствующие указания, целесообразность которых неоспорима и твёрдо обоснована. Пожалуй, если искать замену нынешнему правительству, то только в экопоселении Леснина. Лучшего нам и не надо. В этих предложениях связываются воедино решение ряда экономических и социальных проблем: оздоровление нации, увеличение внутреннего валового продукта, обеспечение трудоустройства широких масс населения в районах с высокой безработицей, сокращение оттока российского капитала на закупку экспортных чаёв. Иван-чайная отрасль представляется как национальный проект с высокой инновационной составляющей,

направленный на создание новой отрасли экономики и развитие регионов страны. Она органично сочетается с идеей экополиса, существенно влияет на их развитие, тем самым создавая для городских жителей мотив переместить себя поближе к природе. Мы не будем приводить все предложения в силу их обширности, а тем, кто хотел бы познакомиться с ними поближе, рекомендуем пройти по этой ссылке [23].

Сейчас в России около 30 производителей иван-чая, а четыре года назад их было меньше десятка. При этом спрос на данную продукцию всё равно превышает предложение. В «глубинке» строятся предприятия по переработке и производству чая из кипрея, как, например, это сделал Александр Арбатский из Тюмени в деревне Песьянка [24, 44]. В планах предпринимателей – выпускать как минимум 100 тонн иван-чая в год. Потенциал производства чайной продукции в России, как для внутреннего, так и для внешнего рынка, оценивается к 2020 году в 300 млрд рублей. Как сообщает «Коммерсант», «...по данным маркетинговых исследований, заказанных крупнейшим производителем иван-чая из Новгородской области, потребность страны в этом продукте составляет примерно 4 тысячи тонн, а все производители России, включая тех, кто чайные листья на коленке крутит, едва выдают 300 тонн» [18].

Общий интернет-обзор показывает рост крупных предприятий по производству иван-чая, поддержку и значительное внимание региональных руководителей к этим бизнес-проектам. Приведём несколько фактов, подтверждающих значительное оживление процессов в этом направлении и их масштабность. Одним из крупнейших производителей и поставщиков иван-чая на российские рынки стала уральская компания «Айдиго», ей принадлежит 56% общероссийского рынка⁹. Постепенно развивается экспорт: уральский иван-чай уже появился на рынках Казахстана, Монголии и Белоруссии. Планируется организация поставок в Китай. И это очень правильно. Пусть попробуют нашего, русского! География размещения производств достаточно широка. Петербургская компания «Русский элитный чай» расширяет своё производство иван-чая в Новгородской области. В экопоселении Буртасово Судиславского района Костромской области создано крестьянское (фермерское) хозяйство по производству иван-чая. В Череповце на базе Завода растительных масел открылась производственная линия по изготовлению полезного напитка. Под логотипом «Традиции Севера» выпускается два вида иван-чая: гранулированный ферментированный и листовой ферментированный. В 2017 году череповецкое производство иван-чая планирует выйти на максимальную мощность – 50 тонн в год. В Свердловской области создаются логистические центры по сбору дикоросов, в которых есть место и для иван-чая. Однако ведутся работы и по культивированию иван-чая. Один из прецедентов – это выращивание рассады кипрея узколистного в условиях тепличного комплекса Ставропольского государственного университета. Здесь же разработана технология получения чая из листьев растения. Как утверждают авторы, «Продукт максимально приближен по органолептическим показателям к чаям классического происхождения, относящимся к высшим категориям» [25]. Список этот далеко не полный, здесь мы обозначаем тенденцию, а она достаточно обнадеживающая. Рост рынка иван-чая никто не считал, но некоторые цифры говорят о том, что он впечатляющий. Например, количество запросов «Иван-чай» в «Яндексе» в 2015 году увеличилось более чем на 40 процентов в сравнении с предыдущим годом и на 60 процентов – в соотношении с 2013 годом. Информацию о китайском чае запрашивают почти втрое реже [18]. За время своего существования русский чай переживает самый большой взлёт. Ускорителями роста стали две модные тенденции – импортозамещение и патриотизм. При этом стоит отметить, что чай из кипрея не производит ни одна страна мира. Пока.

⁹ Согласно исследованиям аналитиков Nielsen, опубликованным в I квартале 2016 года.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.