



ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

ЧАЙ

ЕГО ТИПЫ, СВОЙСТВА,
УПОТРЕБЛЕНИЕ



Вильям Васильевич Похлёбкин
Чай. Его типы,
свойства, употребление
Серия «Кулинария. Похлебкин»

текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69172048

Чай. Его типы, свойства, употребление: Эксмо; М; 2023

ISBN 978-5-04-186387-6

Аннотация

Казалось бы, о чае сейчас известно все. И тем не менее редко в литературе о чае можно найти сведения о том, как правильно приготовить чай и как его пить. В. Похлебкин тщательно исследовал опыт разных народов по выращиванию, сбору, заготовке и самому процессу потребления этого напитка. Эта книга раскроет все секреты и удовлетворит любопытство самого серьезного чаемана.

Содержание

| | |
|--|----|
| Вместо предисловия | 5 |
| Глава 1 | 8 |
| Глава 2 | 11 |
| Родина чая и чайный род | 12 |
| Как растет чайный куст | 15 |
| Глава 3 | 19 |
| Глава 4 | 22 |
| Переворот в технологии, существовавшей веками | 23 |
| Типы, разновидности и сорта чаев | 27 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 37 |

Вильям Похлёбкин

Чай. Его типы, свойства, употребление

© Велдре Г., Похлебкин А.В., наследники

© Похлебкин В.В.

© ООО «Издательство «Эксмо», 2020

* * *

Вместо предисловия

Чай. его типы, свойства, употребление

НАЧИНАЕМ НАШ РАССКАЗ О ЧАЕ, О ТОМ, ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ЭТОТ ПРОДУКТ И ПРИГОТОВЛЯЕМЫЙ ИЗ НЕГО НАПИТОК. И ГЛАВНОЕ, О ТОМ, КАК НАДО ПРАВИЛЬНО УПОТРЕБЛЯТЬ ЕГО.

Чай – пока самый распространенный напиток на земном шаре. По общим подсчетам он является основным для двух миллиардов человек на земле.

Чай – один из самых древнейших напитков, употребление которого неразрывно связано с национальной культурой, хозяйством и историческими традициями многих народов.

Но чай – не просто напиток в ряду других напитков. Для некоторых народов и народностей, в том числе и в нашей стране, он является продуктом первой необходимости. Есть народы, которые буквально живут чаем, ценят его наравне с хлебом как жизненно важный, ничем не заменимый продукт. Только в нашей стране эти народы в общей сложности составляют 25 млн человек.

Вот почему надо заботиться о том, чтобы потребление чая приносило максимум пользы, чтобы оно основывалось не только на привычках и традициях, но и прежде всего на зна-

ниях, на современных научных представлениях о продукте. Более чем за 5000 лет существования культуры чая о нем написано огромное число книг, статей, исследований. Чай изучали и по сей день продолжают изучать как растение, требующее специфических условий произрастания; как пищевое сырье, требующее сложной, разнообразной и тщательной обработки; как готовый продукт питания, требующий особых условий хранения и транспортировки. Выращиванием, изготовлением чая и торговлей им заняты сотни тысяч людей на земле.

Казалось бы, о чае сейчас известно все. И тем не менее весьма редко в литературе о чае можно найти сведения о том, как правильно приготовить чайный напиток, и тем более о том, как его пить. Иной скажет, что это дело несложное: взял кипятку и заварил «чаек», на это умения не надо. Это глупейшее, невежественнейшее заблуждение!

Так создается парадокс: зная, как вырастить и изготовить хороший чай, мы не придаем значения тому, как его употреблять. Между тем неправильным, неумелым или небрежным завариванием можно испортить самый наилучший сорт чая и тем самым не только свести на нет все усилия по созданию полезного продукта, но и изменить характер воздействия чая на наш организм. Как и некоторые другие продукты, чай обладает различной способностью воздействия. Все зависит от того, как его применять.

Насколько важно уметь правильно заваривать чай, видно

хотя бы из того, что даже из чая невысокого сорта при правильном заваривании и тщательном обращении с ним можно получить приятный и полезный напиток.

Правильное заваривание чая способно дать нам максимум пользы и наслаждения от чайного напитка. Иными словами, зная свойства чая как продукта питания, мы можем употреблять его с наибольшим эффектом. Действительно, многие ли пьют чай правильно? И получают от этого напитка подлинное удовольствие? Знаете ли вы, какую пользу и в каких случаях приносит нам чай? Когда, какое количество и какие сорта, виды, типы чая рационально употреблять и почему?

Едва ли каждый сможет ответить на эти вопросы. Автор этой книги поставил перед собой задачу дать возможно более широкую информацию о чае. За четверть века, прошедшие со времени первого издания книги о чае, число его любителей, почитателей и подлинных ценителей в нашей стране значительно увеличилось. Но одновременно появились и новые поколения, абсолютно невежественные в чайном вопросе. С учетом этого обстоятельства в настоящем издании более подробно изложены разделы о сортах чая, об истории употребления напитка и, главное, о способах его применения, причем в настоящем издании впервые введена информация, предупреждающая о фальсификации чаев в современной чаеоторговле и о способах распознавания фальсифицированного и низкокачественного чая.

Глава 1

Происхождение и значение слова «чай»

ОТКУДА ВОЗНИКЛО ЭТО СЛОВО И ЧТО ОНО ОЗНАЧАЕТ ДЛЯ НАС? ПОД СЛОВОМ «ЧАЙ» МЫ ОБЫЧНО ПОДРАЗУМЕВАЕМ И НАПИТОК (чашку чая), И СУХОЙ ЧАЙ (пачку или цыбик чая), И САМО ЧАЙНОЕ РАСТЕНИЕ (куст чая).

В Китае чай имеет сотни названий, в зависимости от района произрастания, типа или сорта («шуйсен», «юнь-нань», «шаоцун», «улун», «лунцзи», «тунчи», «байча», «чендяпча», «чича», «точа», «хуача» и т. д.). Но самое употребительное наименование, обобщающее и чаще всего присутствующее в сложных составных названиях сортов, – это «ча», что значит «молодой листочек». В разных провинциях по-разному произносят это слово, оно слышится то как «ч'ха» и «цха», то как «чья» или «тьа». При этом собранные с чайных кустов зеленые листья до того, как они пройдут фабричную обработку, называются «ч'а», готовый сухой черный чай – «у-ча» и напиток из него – «ч'а-и». Но иероглиф для обозначения чая на всем пространстве Китая одинаковый. Это один из самых древних иероглифов, созданный в V веке, когда возник сам термин, само слово «чай».

Все другие народы мира заимствовали свои наименования чая у китайцев. Конечно, они слегка исказили китайское название, так как по-своему слышали и произносили его. Кроме того, имело значение и то, из какой части Китая поступал чай в ту или иную страну.

В Россию чай поступали испокон веков из Северного Китая – либо из Ханькоу, либо через Ханькоу, и поэтому русское слово «чай» ближе всего к северокитайскому, столичному, или так называемому мандаринскому произношению. От русских это название восприняло большинство народов нашей страны и такие славянские народы, как болгары, чехи, сербы.

Португальцы, которые первыми из западноевропейцев познакомились с чаем и стали вывозить его с юга Китая, из Кантона, находившегося на положении одной из столиц, называют чай «чаа» – также согласно мандаринскому произношению.

У народов Индии, Пакистана и Бангладеш, куда чаепитие проникло из Западного Китая, чай называется «чхай» или «джай».

В Средней Азии, где прежде чай называли «ха», ныне общепотребительным стало «чай» или «чой». Монголы, познакомившиеся с чаем через Тибет, называют его «цай»; калмыки, узнавшие о чае от монголов, говорят «ця»; а арабы, покупавшие чай в Синьцзяне, – «шай».

Японцы и корейцы, соседствующие с Восточным Китаем,

слово «чай» произносят как «тья». Отсюда и пошло наименование чая у большинства европейских народов, впервые познакомившихся с чаем либо через Юго-Восточный Китай, либо через Японию и вывозивших его из Амоя, отчего именно амойское произношение – «тья» или «теа» – было положено в конце XVIII века в основу ботанического латинского названия чая (Thea), и это слово стало произноситься англичанами как «ти», а французами, итальянцами, испанцами, румынами, голландцами, немцами, шведами, датчанами, норвежцами как «тэ».

Глава 2

Чай как растение

КИТАЙЦЫ НЕ ТОЛЬКО ПОДАРИЛИ МИРУ НАЗВАНИЕ ЧАЯ И НАУЧИЛИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВО УПОТРЕБЛЯТЬ ЧАЙ КАК НАПИТОК, НО И ОТКРЫЛИ САМО ЧАЙНОЕ РАСТЕНИЕ – ЧАЙНЫЙ КУСТ, ВПЕРВЫЕ УПОМЯНУВ О НЕМ ПОЧТИ 4700 ЛЕТ ТОМУ НАЗАД.

Родина чая и чайный род

Впоследствии была создана легенда о том, что это растение выросло из брошенных на землю век одного китайского святого, который отрезал их после того, как заснул во время молитвы, и, разгневанный на самого себя, захотел, чтобы у него никогда не слипались глаза. До сих пор в китайском и японском языках для обозначения век и чая употребляется один и тот же иероглиф.

И древнейшее упоминание о чайном растении, и созданная позднее легенда, относящаяся к первым векам нашей эры, когда из чайных листьев впервые стали готовить бодрящий, прогоняющий сон напиток, употребляемый вначале исключительно при религиозных бдениях, свидетельствовали о том, что родиной чайного растения мог быть только Китай. Так и считалось до тех пор, пока в 1825 году в горных джунглях Северо-Восточной Индии (Ассаме), Бирмы, Вьетнама и Лаоса не были обнаружены целые рощи дикорастущих чайных деревьев. Такие же заросли дикого чая были найдены и на южных склонах Гималаев, на юго-восточной окраине Тибетского нагорья, там, где берут свое начало великие реки Азии: Янцзы, Брахмапутра, Меконг, Салуин, Иравади. Мнения ученых разделились: одни продолжали считать родиной чая Китай, другие приводили доводы в пользу предгорной области Гималаев. Только сравнительно

недавно было установлено, что найденные в Индии и странах Индокитая заросли дикого чая являются не первобытным чайным лесом, а остатками одичавших деревьев, напоминающими нам о древнейшей цивилизации в этих местах подобно тому, как руины древних храмов повествуют об истории создавшего их народа. Но если мертвые камни способны в таких случаях говорить, то живые деревья не могут сказать, были ли они всегда дикими или одичали в течение веков.

Вот почему вопрос о родине чая до наших дней оставался спорным.

По современной международной ботанической номенклатуре (К. Линнея – О. Кунце), чайное растение имеет один вид, называемый *Camellia sinensis*, т. е. китайская камелия. Этот вид имеет три расы (или разновидности) – китайскую, ассамскую и камбоджийскую, которые до такой степени диссимилировались, т. е. стали не похожими одна на другую, что некоторые ботаники склонны считать их подвидами *Camellia sinensis*. Гибриды и вариации этих подвидов (или разновидностей) весьма многочисленны и зависят от района произрастания и степени воздействия на них человека.

В результате селекции ученые-чаеводы вывели внутри каждой разновидности или ее вариаций соответствующие агротипы, или, как их теперь принято называть, клоны чая, отвечающие особым климатическим и почвенным условиям какого-либо узкого географического района. Таковы, на-

пример, клоны чая, выведенные в Грузии К.Е. Бахтадзе, – грузинский № 1, грузинский № 2, зимостойкие № 3–12, высокоурожайный клон «Колхида», обладающий повышенным содержанием фенольных соединений и других ценных веществ. Все они – младшие родственники одной большой семьи вида чаев, или китайских камелий.

Научно обоснованное решение вопроса о родине и виде чая имеет большое практическое значение: оно дает ученым ясное представление о той исходной точке, от которой следует вести отсчет при выведении культурных сортов чая; оно знакомит нас с биологией и биохимией чая, с его поразительной изменчивостью (под влиянием внешней среды) и удивительной приспособляемостью.

Как растет чайный куст

Люди давно обратили внимание на чрезвычайную выносливость чайного растения и его относительную неприхотливость. Чайный куст может расти на скудных, даже почти каменистых почвах, на скалах, чуть припорошенных слоем земли. Чай выносит разнообразные климатические условия: и атмосферу «парной бани», и тропическую жару, и снежный покров, и морозы до минус 20 °С, и пятимесячную зиму¹. Чай не подвержен «эпидемическим» заболеваниям, которые так опасны для других тропических и субтропических культур и которые опустошают полностью плантации кофе, винограда и т. п. Чай, наконец, не изнежен, он являет собой в этом отношении полную противоположность дереву какао (оно болеет от любого температурного колебания или случайного повреждения, и землю вокруг него надо буквально перетирать руками, пока она не обратится в пух). Помимо всего этого, чайный куст исключительно долговечен – он может жить и плодоносить сто и более лет².

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

² Чайный куст можно культивировать и в комнатных условиях. К сожалению, в нашей стране как комнатное растение он слабо распространен, хотя обладает для этого несомненными преимуществами (долгая жизнь, медленный рост, нетребовательность к прямой солнечной радиации и свету, приятный внешний вид – сочная, вечнозеленая листва, обильное цветение, нежный аромат). Разво-

Правда, от биологического срока жизни чая надо отличать хозяйственный срок. Практика показала, что по истечении определенного времени чайный куст снижает количество и отчасти качество своей «продукции» – листьев. Поэтому считается, что экономически выгодно держать чайный куст в долинах по 40–50 лет, а на склонах – по 60–70 лет. Это и есть хозяйственный срок жизни чая.

Интересно, что обработка земли вокруг чайного куста и внесение минеральных удобрений не являются благоприятными для него. Разумеется, внесение минеральных удобрений в комбинации с другими агротехническими мероприятиями поднимает урожайность чая, т. е. содействует увеличению массы чайного листа, но вместе с тем вызывает понижение его ароматичности, плотности и других показателей качества. В Индии, например, почву на чайных плантациях даже не рыхлят. Чайный куст с благодарностью откликается на такой вид ухода, при котором не допускается вмешательство в его естественную жизнь и в то же время значительно улучшаются внешние условия его произрастания. Примером такого ухода может быть затенение плантаций с помощью посадок рядом с чаем особых деревьев-затенителей – альбиции и дальбергии.

Эти бобовые деревья одновременно насыщают почву азотом и удобряют ее. Кроме того, их корневая система, распо-

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

лагаясь совсем в другом почвенном слое, глубоко под корневой системой чайных кустов, не только не мешает им, но и как бы поддерживает их, питает и даже задерживает для них воду, которую в засушливые периоды чайный куст может использовать как резервную. Деревья-затенители выполняют и другие функции: они защищают чай от ветра, от палящего солнца, под их кроной создается особый микроклимат парника, в период проливных тропических дождей они осторожно распыляют воду над чайными кустами и, наконец, предохраняют чайный куст от пыли, обволакивают его приятным запахом своих цветов, листвы и даже древесины. Неудивительно, что деревья-затенители способны увеличить урожайность чайных кустов в 2–3 раза.

Еще более, чем количество, изменяется качество чайного листа по мере смены внешних условий (погоды, влажности, освещенности и т. д.). Вот почему даже при неизменных урожаях по количественным показателям качество чая каждый год и даже по несколько раз в сезон может меняться и меняться. Следовательно, качество чая можно регулировать, улучшая его.

Чтобы удобнее было собирать флеши, чайный куст подрезают, не давая ему расти выше определенных размеров (не выше 80 см)³, и формируют, т. е. придают определенную форму – горизонтальную, или столообразную (в Индии, Шри-Ланке и других странах), и полуовальную, шарообраз-

³ В Грузии свободно растущий куст достигает высоты 3 м.

ную, кустовидную в Грузии и Азербайджане. Обычная, или легкая, подрезка чайного куста производится ежегодно, но, кроме того, через каждые 20–25 лет делают так называемую тяжелую подрезку, как бы омолаживая кусты.

Глава 3

Географическое распространение чайного растения

Если в Китае чай был введен в культуру около 350 года, то в Японию он проник (как растение) спустя почти половину тысячелетия – в 805 или 810 году; примерно в то же самое время, в 828 году, в Корею.

Пауза длилась целое тысячелетие, а затем последовало бурное проникновение не только в азиатские, но и в европейские страны⁴.

Высшие, лучшие чаи дают лишь крайне небольшие по территории «точечки» внутри чаепроизводящих «пятен». Как правило, они представляют собой высокогорные плантации, расположенные выше 1500–1800 м над уровнем моря. В Китае это – Юньнань и Фуцзянь, в Японии – Уджи (префектура Киото), в Индии – Дарджилинг (Западная Бенгалия), Нилгирис (штат Мадрас) и отчасти Казиранга (Верхний Ассам), в Шри-Ланке – высокогорные плантации в южной части острова Цейлон.

Несмотря на то что в Российской империи практически не существовало территорий, пригодных для возделывания

⁴ Попытка завезти чай в Северную Америку в 1800 г. и акклиматизировать его в Южной Каролине и Калифорнии не получила дальнейшего развития.

чая, стремление вырастить «русский чай» появилось уже в XVIII веке, а в середине XIX века оно было реализовано, и затем на протяжении XX века чаеводство получило такое развитие в СССР при постоянной государственной поддержке, что в конце концов заняло видное место в мире – в одном ряду с крупнейшими чаепроизводящими странами земного шара. Это была поистине фантазия, превращенная в быль, и забывать эту страничку русской истории и настойчивости нельзя.

Толчком к серьезному и более настойчивому развитию чаеводства в Грузии послужила случайность, инициатива исходила не от местных жителей. Во время Крымской войны в 1854 году близ г. Потти потерпело аварию английское военное судно, и его экипаж попал в русский плен. Один из офицеров этого судна Джекоб Макнамарра женился на грузинской дворянке и остался в Грузии. Но как истый шотландец, он не мог жить без чая. Ему-то и пришла мысль разводить чай в Грузии.

К концу XIX – началу XX века относятся также попытки отдельных селекционеров-энтузиастов продвинуть культуру чая севернее, за пределы Грузии и в другие субтропические точки России. Так, в 1896 году М.О. Новоселов впервые посадил чайный куст в Азербайджане, в Ленкоранском районе, где к 1900 году были заложены уже небольшие опытные участки. Почти в то же самое время другой энтузиаст – крестьянин Кошман – акклиматизировал чайный куст в Со-

лох-Ауле, в 60 км к северу от Сочи, на территории нынешнего Краснодарского края. Это был уже в полном смысле слова русский чай, т. е. формально произрастающий на территории России.

Перелом наступил с середины 20-х годов, когда была принята государственная программа развития чайного дела в нашей стране.

В годы советской власти примерно от четверти до трети потребляемого в России чая импортировали из Индии, Шри-Ланки, Вьетнама, Кении, Танзании, в то время как до 1917 года Россия удовлетворяла потребности своего населения на 100 % за счет импортных чаев.

В 50–70-х годах СССР превратился в чаеэкспортирующую страну.

В результате политических и экономических изменений, происшедших в 1989–1992 годах в СССР и в Восточной Европе, Россия оказалась вычеркнутой из числа чаепроизводящих стран мира и превратилась в полностью зависимую от импорта чая страну, вынужденную расходовать на чай немалую часть своего бюджета и валютных запасов, что неизбежно ведет к сокращению потребления чая населением страны.

Глава 4

Сухой, или готовый, чай

ДО СИХ ПОР МЫ ГОВОРИЛИ О ЧАЕ КАК РАСТЕНИИ. НО ЧТОБЫ ИЗ СОБРАННЫХ НА ПЛАНТАЦИИ ФЛЕШЕЙ ПРЕВРАТИТЬСЯ В ЗНАКОМЫЙ НАМ ГОТОВЫЙ СУХОЙ ЧАЙ, ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙНЫЙ ЛИСТ ДОЛЖЕН ПРОЙТИ НЕМАЛЫЙ ПУТЬ ФАБРИЧНОЙ ОБРАБОТКИ.

Переворот в технологии, существовавшей веками

Создавая промышленные марки чая, мы все в большей степени опираемся на науку. Вот почему роль ученых-биохимиков в современном производстве чая все более возрастает. Отсюда понятно, почему исследовательские работы по биохимии чая и чайного производства за последние годы достигли высокого уровня и привели к обновлению представлений о чае и тем самым к обновлению способов его производства.

Чтобы представить себе, какое значение имеет технология и ее изменения для создания разнообразных чаев, следует иметь в виду одно важное обстоятельство: **из одного и того же исходного материала, из одного и того же свежесобранного зеленого чайного листа на чайной фабрике можно получить различные типы готового чая – черный, зеленый, красный и желтый; рассыпной, прессованный или быстрорастворимый. Все будет зависеть лишь от того, каким операциям, какому технологическому процессу будет подвергнут на фабрике один и тот же чайный лист.**

Главное, к чему стремится современная технология, – предельно точно и строго научно определить, что и как влияет на качество готового сухого чая, на образование его аро-

мата и вкуса, на сохранение в нем полезных для человека веществ, на стойкость чая при хранении. В каждой стране и для каждого типа чая эти проблемы решаются по-разному. И все это в конечном счете отражается на характере и качестве поступающих в торговлю чаев.

В общих чертах технологический процесс производства чая на современном механизированном предприятии сводится к следующим операциям: завяливанию, скручиванию, ферментации, сушке и сортировке.

На фабриках в России – Адлерской и Майкопской – завяливание производится искусственным способом, а за рубежом (например, в Индии и Шри-Ланке) – естественным. В то время как в Индии завяливание длится от 18 до 22 часов, у нас тот же процесс продолжается 6–8 часов (а в новом завялочном агрегате всего 3–4). Ясно, что подобная спешка не слишком способствует улучшению качества чая. Он вначале недозавяливается, а затем от этого плохо скручивается.

СКРУЧИВАНИЕ происходит в особых машинах – роллерах, сжимающих ткань чайного листа. Смысл этой операции в том, чтобы разрушить структуру ткани листа на уровне молекулы (!), не раздавив чайники внешне. Именно вследствие этого «высвобождается» аромат. **Вот почему при покупке чая следует отдавать предпочтение туго скрученным чайникам, а не плоскому, сеченому чаю.**

Затем следует процесс **ФЕРМЕНТАЦИИ** – один из основных в производстве черного чая. Именно во время фер-

ментации образуются специфические вкус и аромат, свойственные черным чаям. Обычно ферментация происходит без вмешательства машин и человека, который должен лишь следить за процессом, чтобы определить, когда наступит кульминационная точка, т. е. когда чайный лист достигнет наивысшей стадии развития вкуса и аромата, после чего процесс ферментации обрывают, не позволяя чаю «перезреть».

Следующий процесс, СУШКА, происходит в специальных чаесушильных машинах при температуре 92–95 °С, причем температура самого чая-полуфабриката достигает 70–75 °С. Основная цель сушки – довести влажность чая до нормальной. У нас стандартом влажности считалось 6–7,5 %, за рубежом – обычно 3–5 %, а у некоторых фирм даже 2 % («Липтон», Англия). В Индии сушку производят однократно, и этого вполне достаточно в условиях жаркого климата, когда температура воздуха в цехе сама по себе доходит до 40 °С. В большинстве же стран сушка двукратная – для гарантии и перестраховки. В Грузии также в 70-х годах стали производить однократную сушку, якобы «по-индийски», но это привело лишь к тому, что большие партии чая спустя пару месяцев прели и гнили.

Заключительным процессом производства чая является сортировка сухого чая-полуфабриката, т. е. подбор с помощью различных номеров сит (сортировочных машин) однородных по размерам и форме чаинок. Получаемые таким образом промышленные марки чая-полуфабриката отправля-

ются на чаеразвесочные предприятия, где из них готовят торговые сорта чая путем составления смесей различных марок полуфабриката, а также фасуют эти сорта.

В целом ряде стран (Китай, Япония, Англия) после окончательной сушки чай иногда ароматизируют, т. е. добавляют к нему ароматические вещества, которые либо придают чаю совершенно новый аромат, либо усиливают, восстанавливают аромат, утраченный чаем в процессе фабричной обработки.

Типы, разновидности и сорта чаев

Большинство потребителей привыкло различать чаи в основном по району произрастания: индийский, цейлонский, грузинский, краснодарский и т. д., считая географический признак главным для того или иного сорта чая. Многие думают, что в каждом из этих географических районов растет ботанически иной, особый вид чайного куста. Такое мнение ошибочно. *Единственный в ботаническом отношении вид чайного растения в трех своих разновидностях способен при различной фабричной обработке давать все то громадное разнообразие готовых чаев, которое теперь знает человечество, – тысячи торговых сортов.*

Все многообразие чаев делится, как сказано выше, на четыре основных типа: черный, зеленый, красный и желтый. Такое деление отнюдь не обусловлено чисто внешним видом, различной окраской чаев как в сухом виде, так и особенно в настое. Цвет является лишь внешним отражением различий в биохимических процессах обработки чайного листа, что в конечном счете оказывает влияние на химический состав и основные вкусовые и ароматические признаки каждого типа чая.

Если при производстве черных чаев чайный лист проходит такие стадии обработки, как завяливание, скручивание, ферментация и сушка (или укороченная ферментация

плюс термическая обработка), то при производстве зеленого чая две стадии – завяливание и ферментация – исключены. При этом специально стремятся к тому, чтобы избежать какой-нибудь случайной или попутной ферментации во время других стадий обработки. Таким образом, черный (ферментированный) и зеленый (неферментированный) чаи являются как бы полюсными типами, ибо в основе их производства лежат диаметрально противоположные биохимические принципы.

Красный и желтый чай являются промежуточными типами между черным и зеленым. Оба они испытывают ферментацию, но в неполной, не доведенной до конца форме, поэтому и называются недоферментированными или полужерментированными чаями – и это их характерный признак. Причем степень ферментации более выражена в красных чаях, чем в желтых, где процессы ферментации идут вяло и побочно, попутно с другими процессами.

Вот почему красные чаи ближе стоят к черным, а желтые – к зеленым чаям.

Такова сущность деления готового сухого чая на четыре основных типа.

Каждый из основных типов подразделяется по характеру механической обработки листа на разновидности. *Например, черные и зеленые чаи могут быть рассыпными, прессованными или же экстрагированными.*

РАССЫПНЫЕ чаи, или, как их называют в торговой прак-

тике, БАЙХОВЫЕ⁵, самые распространенные. Это масса отдельных, не связанных между собой чаинок, фасованных в закрытую (металлическую или бумажную) упаковку в самом разнообразном количестве в зависимости от принятых в той или иной стране стандартов: по 25, 40, 50, 75, 100, 110, 113,5 (четверть фунта), 125, 200, 220, 226,5 (полфунта), 250, 440, 453 (фунт), 500 и 1000 г.

Менее известны широкому кругу потребителей прессованные чаи, представляющие собой брикеты, приготовленные из спрессованных под сильным давлением чаинок различного качества – от чайной крошки до грубых листьев и даже веток чайного растения. Прессованные чаи имеют довольно узкое, локальное распространение среди некоторых народов Средней и Центральной Азии, Дальнего Востока и жителей Крайнего Севера. Эти брикеты могут иметь вид плиток, кирпича, цилиндра, шара, диска или какую-либо более причудливую форму (например, «ласточкино гнездо») и достигать массы от 100 и 250 г до 2,5 и более килограммов (известны брикеты массой до двух пудов).

⁵ Название чая «байховый» появилось у нас давно. Оно происходит от китайского «бай хоа», что означает «белая ресничка». Китайцы называли так один из компонентов рассыпного чая – типсы, т. е. едва распустившиеся почки, придающие чаю утонченные аромат и вкус. Чем выше процент типсов в чае, тем выше его сорт, тем он ароматнее, вкуснее и ценнее. Поэтому китайские торговцы всегда подчеркивали, что в том или ином рассыпном чае имеются типсы – «бай хоа». Не зная китайского языка русские чаеторговцы перенесли часто слышимое «бай хоа» к нам для обозначения всех рассыпных чаев и стали именовать их байховыми.

ЭКСТРАГИРОВАННЫЕ (или быстрорастворимые) чаи начали входить в употребление лишь в последние годы. Они представляют собой экстракты или концентраты чая, дающие возможность, во-первых, ускорять и упрощать сам процесс заваривания чая, а во-вторых, размещать довольно значительные дозы чая в концентрированном виде в сравнительно небольших объемах. Собственно чайного, естественного листа эти чаи уже не содержат – это либо порошок, либо гранулы. И настоящие чаевники их не употребляют. Распространены они только в Америке, да и то – в общепите.

Байховые и прессованные чаи имеют свои разновидности в зависимости от формы обработки, внешнего вида и размеров листа.

ЧЕРНЫЕ БАЙХОВЫЕ чаи делятся по размерам чаинок на листовые (крупные), ломаные, или брокен (средние), и мелкие (высевки и крошку). В нашей торговле принято деление лишь на крупный и мелкий чай, причем под мелким байховым чаем мы фактически подразумеваем средние чаи, поскольку высевки и крошка в розничную торговлю практически не поступали. Русский потребитель привык считать их «трухой» и всегда отвергал, хотя в других странах эти виды чая используются как дешевый, третий сорт.

Кроме того, крупные и средние чаи подразделяются по роду листа, т. е. по его качественным показателям, зависящим от сырья и фабричной обработки, на несколько категорий или степеней. Так, черные листовые чаи подразделяют-

ся на четыре степени: Флаури Пеко (FP), Оранж Пеко (OP), Пеко (P), Пеко Сушонг (PS). Средние резаные (или ломаные) чаи также имеют четыре степени: Брокен Оранж Пеко (BOP), Брокен Пеко (BP), Брокен Пеко Сушонг (BPS), Пеко Даст (PD). И, наконец, мелкие чаи делят на Фаннингс (Fngs) – высевки и Даст (D) – крошку.

Все эти обозначения, хотя и мелким шрифтом, должны присутствовать на этикетках к упаковке импортных чаев приличных фирм (а не фальшивых и контрабандных), и потребитель, руководствуясь ими, может получать о покупаемом чае соответствующую информацию.

Эта традиция фактически дает полное представление об ассортименте фабричных сортов черного байхового чая-полуфабриката, поскольку общепринята единая международная классификация фабричных марок чая. Она сложилась постепенно в течение второй половины XIX века и только к началу XX века приняла свой современный вид. В основе ее терминологии (названий степеней или родов чаинок) лежат англоизированные китайские названия и некоторые английские термины.

ЗЕЛЕННЫЕ БАЙХОВЫЕ чаи делятся по величине листа всего на две категории – листовые и брокен (резаные, ломаные). Зато они более сложно различаются по форме скрученности листа (не путать с качеством скрученности). Например, лист может быть скручен вдоль своей оси в трубочку так, что готовая чайнка напоминает маленькую, слегка со-

гнутую сухую травинку. Это самый обычный вид скрученности, характерный как для черных, красных и желтых, так и для известной части зеленых чаев. Но наряду с этим зеленые чаи могут иметь и другие виды скрученности: поперек оси листа в виде горошинки, каперса или маленького шарика неправильной формы (дробинки), и тогда такой чай в торговле соответственно называют «жемчужным», «каперсным», «порохом». Лист может быть и не скручен, а просто смят, сплюснен, и тогда чай называют «плоским»; несколько сортов его известны в Китае и Японии. Все эти, казалось бы, небольшие различия в форме и во внешнем виде готовой чайинки отражаются тем не менее на вкусе и аромате чая, придают и тому и другому новые, отличающие от других сортов оттенки.

Еще более наглядны различия по форме у прессованных чаев. Среди них различают чаи кирпичные, плиточные и таблетированные. Основное здесь, конечно, не внешняя форма – кирпича, плитки или таблетки, а характер листа, подвергнутого прессовке. На прессовку кирпичного чая идет самый грубый материал, на прессовку плиточного – материал менее грубый, а на изготовление таблеток – еще более тонкий (чайная пудра).

Что касается экстрагированных чаев, то они производятся либо в форме жидкого экстракта, либо в сухой, кристаллической форме и носят общее название быстрорастворимых чаев (по способу применения); выпускаются они в особой

герметической упаковке, напоминающей консервные банки.

Все указанные типы готового чая (черный, зеленый, красный и желтый) и их разновидности (байховые, прессованные, экстрагированные) различаются еще и по странам производства (китайские, индийские, японские, цейлонские и т. д.) или же более узко – по районам произрастания (асамские, дарджилинги, уджи, грузинские, азербайджанские, краснодарские). При этом следует иметь в виду, что в некоторых районах производится только определенный тип или разновидность чая, и в таких случаях указание на район произрастания уже дает представление о типе или разновидности того или иного готового чая. Например, японский чай из Уджи – всегда зеленый, краснодарский и цейлонский – всегда черный, байховые тайваньские чаи – в основном красные и т. д.

Известно, что внутри каждой разновидности существует подразделение на многочисленные торговые сорта. Сорта отражают характерные индивидуальные особенности аромата и вкуса, а главное – степень качества того или иного готового чая по сравнению с другим чаем той же разновидности.

Качество готового чая, а следовательно, и его сорт зависят от многих факторов, которые складываются постепенно, начиная с момента роста чайного куста на плантации и кончая завершающей стадией промышленной обработки – ароматизацией. В число этих факторов входят: во-первых, условия роста чайного растения (свойства почвы, количе-

ство осадков, обращенность к солнцу, соседство других растений, возраст чайного куста, тщательность ухода); во-вторых, условия сбора чайного листа (тщательность сбора, вид сбора – ручной или машинный, вид листьев – чем моложе, нежнее собираемые флешы, тем выше сорт готового чая); в-третьих, время сбора чайного листа (этот показатель для каждого географического района индивидуален: для китайских чаев более ранний сбор дает более высокий сорт, ибо погода в это время еще холодная и сухая, лист растет медленно и получается небольшим и плотным, концентрированным; у индийских же чаев лучшие чаи получают от сборов на краях сезона – ранней весной или поздней осенью, т. е. до или после периода летних муссонов; у грузинских чаев качество чая из листьев майского сбора хуже июльского и августовского, ибо в условиях Закавказья в чайном листе накапливаются наиболее ценные вещества в солнечные, поздние летние месяцы); в-четвертых, характер обработки, технологическая схема (более совершенная, более тщательная обработка без малейших нарушений технологии дает более высокие сорта; в частности, тщательность фабричной обработки байховых чаев отражается на степени скрученности листа – чем туже, крепче скручен лист, тем выше сорт, и качество сырьевого материала, аккуратность прессовки отражается на качестве прессованных чаев); в-пятых, характера дополнительной обработки (искусственная ароматизация и купажирование).

Торговые сорта чая получаются путем смешивания и комбинирования различных промышленных сортов, или, как говорят специалисты, путем купажирования, производимого обычно на чаеразвесочных фабриках вдали от места изготовления чая.

Каждый создаваемый на фабрике купаж включает в себя обычно от 10 до 25 сортов промышленного чая, причем очень часто не только с разных плантаций, но и из разных частей света.

Например, к индийскому чаю может быть добавлен одинаковый по типу, но ниже его сортом африканский (угандийский, кенийский), к грузинскому чаю – индийский и т. д. Эти купажи получают затем свое торговое наименование – либо основного чая, входящего в состав, но с приданием номера, либо совершенно особое. Таких наименований может быть несколько тысяч.

За рубежом чай обычно называют по имени той или иной чаеоторговой фирмы с добавлением иногда названия типа чая, степени качества (высший, отборный, хороший) и района произрастания.

В Китае, Японии и других странах Юго-Восточной Азии многие сорта чая имеют оригинальные названия (например, «черный дракон», «серебряные иголки», «реснички красавицы» и т. п.), принятые только в данной стране.

У нас торговые сорта черного байхового чая различают главным образом по месту произрастания (индийский, цей-

лонский, грузинский); к названию обычно добавляют порядковый номер сорта (высший, первый, второй, третий), а иногда и какой-либо дополнительный эпитет (отборный, экстра) или дополнительный номер (например, грузинский чай первого сорта № 300, азербайджанский № 400), если требуется указать на более тонкие различия внутри одного и того же сорта (при этом учитывают состав смеси, образующей данный сорт). Обычно чем выше номер, тем выше качество чая. Таким образом, при фасовке в нашей стране в наименование торговых сортов черного байхового чая, помещаемое на этикетках пачек, не всегда входит наименование типа (черный) и разновидности (байховый), которые подразумеваются как само собой разумеющиеся ввиду преимущественного распространения в России именно этого типа чая. Тип у нас указывают лишь для зеленого чая, а также для небайховых разновидностей черного чая (например, чай зеленый грузинский, высший сорт, № 125; чай грузинский зеленый кирпичный; чай зеленый плиточный грузинский, III сорт; чай черный плиточный грузинский, I сорт).

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.