

Стахеев Дмитрий Иванович

От Китая до Москвы
История ящика чаю. Очерки

Москва
«Книга по Требованию»

УДК 82-3
ББК 84-4
Д53

Д53 **Дмитрий Иванович С.**
От Китая до Москвы: История ящика чаю. Очерки / Стахеев Дмитрий Иванович – М.:
Книга по Требованию, 2023. – 202 с.

ISBN 978-5-519-75388-3

ISBN 978-5-519-75388-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

на солнцѣ и, потомъ перемѣшавъ ихъ съ мокрымъ пескомъ, высыпаютъ въ корзины и покрываютъ соломой для предохраненія отъ мороза. Тѣ сѣмена, которыя хотя отчасти пострадаютъ отъ мороза, не даютъ ростковъ и оставляются безъ всякаго употребленія. Въ половинѣ мартовской луны сѣмена, сохранившіяся отъ вліянія холода, сажаютъ въ тѣнистомъ мѣстѣ подъ тутовыми или бамбуковыми деревьями, потому что чайное растеніе боится солнечнаго жара. Для посадки чайныхъ сѣмянъ выкапываютъ круглыя ямки, въ двухъ футахъ одна отъ другой, и землю въ нихъ перемѣшиваютъ съ черноземомъ; ямка должна имѣть не болѣе двухъ футовъ въ окружности и одного фута глубины; въ каждую изъ такихъ ямокъ сажаютъ отъ шестидесяти до семидесяти сѣмячекъ, и засыпаютъ землей, толщиной на одинъ дюймъ, не болѣе. Поливка этихъ посаженныхъ сѣмянъ во время засухи производится весьма осторожно и только такою водой, въ которой предварительно нѣсколько разъ промылся рисъ. Дикую траву, вырастающую на ямкахъ, въ первые два года не выдергиваютъ и только на третій годъ начинаютъ осторожно пропалывать (очищать отъ дикой травы) ямки и окучивать корни чайнаго растенія землею; эту землю пред-

варительно смачиваютъ уриною и перемѣшиваютъ съ пометомъ шелковичныхъ червей, но эта примѣсь дѣлается въ незначительномъ количествѣ, чтобъ не повредить молодымъ корешкамъ.

Въ продолженіе трехъ лѣтъ чайное растеніе на столько развивается, что на четвертый годъ съ него можно уже собирать чай. Вообще же говоря, для посадки чайнаго растенія выбираютъ тучные горные склоны, на которыхъ не могла бы задерживаться вода, но если иногда (впрочемъ въ рѣдкихъ случаяхъ) случается садить чайное растеніе на ровномъ мѣстѣ, то по обѣимъ сторонамъ ряда ямокъ проводятъ глубокія борозды для того, чтобы вода могла свободно стекать. Если вода въ излишествѣ просочится до корня чайнаго растенія, то ему грозитъ неминуемая гибель. Склоны для чайныхъ усадьбъ должны быть обращены преимущественно къ югу; тѣже изъ склоновъ, которые находятся на сѣверной сторонѣ горъ, для разведенія чайнаго растенія положительно неудобны: потому на одной и тойже горѣ можетъ быть всегда большое различіе въ мѣстахъ, и стоимость этихъ мѣстъ, смотря по ихъ положенію, бываетъ тоже весьма различна.

Между чайными кустами, какъ это всегда водится, разсаживаютъ различныя деревья, какъ-то: кедръ, бамбукъ, *olea fragrans*, *prunus armeniaca*, *magnolia julan*. Эти деревья достаточны для того, чтобы прикрывать чайное растеніе отъ инея и снѣга и защищать отъ солнечнаго зноя; иногда случается, что подлѣ чайнаго растенія садятъ различныя пахучіе цвѣты, это нисколько не вредитъ чайному растенію; но оно не терпитъ близъ себя огородныхъ овощей, потому что гряды для этихъ овощей всегда бываютъ достаточно глубоки, и такъ какъ онѣ вмѣсто поливанія просто наполняются водой, то она, просачиваясь въ почвѣ далеко въ стороны, весьма легко можетъ повредить чайному растенію.

Сборъ чая или ощипка чайнаго растенія производится иногда въ половинѣ мартовской, а по большей части въ началѣ апрѣльской луны; иногда случается, что эту ощипку отсрочиваютъ дня на два, на три, для того чтобы дать время чайному листку войти въ большую силу, ибо онъ черезъ это пріобрѣтаетъ значительно больше пахучести и дѣлается прочнѣе къ сбереженію; такъ какъ листокъ на молодыхъ вѣточкахъ бываетъ весьма мягокъ, то и нѣтъ никакой опасности, если онъ нѣсколько и перерос-

таеть, тогда какъ это замедленіе или отсрочиваніе сбора чая на старыхъ деревьяхъ можетъ дурно отозваться на достоинствѣ чая.

Чай можно собирать съ деревьевъ только на разсвѣтѣ дня, а съ солнечнымъ восходомъ работа непременно прекращается. Собираютъ его слѣдующимъ образомъ: сощипываютъ росточки ногтемъ, чтобы пальцами не помять ихъ, и немедленно бросаютъ каждый росточекъ въ чистую воду; это дѣлается для того, чтобы чай отъ прикосновенія къ нему руками не потерялъ чистоты и свѣжести; впрочемъ, такая предосторожность строго исполняется только при сборѣ лучшихъ сортовъ чая; при сборѣ же обыкновенныхъ сортовъ, хотя листочки точно такъ же погружаются въ воду, но съ меньшей предосторожностью. Первые росточки и первые развернувшіеся листочки составляютъ отборный чай; листочки съ тѣхъ же кустовъ, но выросшіе уже послѣ сбора, не имѣютъ того достоинства какъ первые и въ торговлѣ цѣнятся ниже; они извѣстны подъ названіемъ: «чай втораго сбора». Бываетъ съ одного и того же дерева и третій сборъ чая, который и по достоинству, и по цѣнѣ ниже двухъ первыхъ.

Затѣмъ, послѣ сбора чая, слѣдуетъ его приготовленіе. Прежде чѣмъ я получилъ эти свѣдѣнія отъ майматчинскаго китайца, я воображалъ, да, полагаю, и многіе изъ читателей моихъ тоже до сихъ поръ думали, что чай, который мы пьемъ, просто-за-просто собирается съ дерева и высушенный поступаетъ въ продажу; но въ дѣйствительности оказывается нѣчто другое. Я долженъ сказать, что не вполне довѣрялъ рассказамъ моего товарища китайца, потому что они вообще любятъ другой разъ приврать, и потому, прежде чѣмъ приступить къ своему описанію, повѣрилъ все слышанное съ описаніемъ чайнаго растенія и сбора его, сдѣланнымъ монахомъ Іакинфомъ Бичуринымъ. (Статистическое описаніе Китайской имперіи. Часть 2), и удосто- вѣрился въ справедливости сообщенныхъ китайцемъ свѣдѣній. Оказывается, что чай не просто снимается съ дерева и высушенный поступаетъ въ продажу, а готовится слѣдующимъ способомъ.

Чайный листъ при снятіи съ дерева не имѣетъ большой пахучести, а достигаютъ этого тѣмъ, что выпариваютъ чайные листы въ чугунныхъ котелкахъ. Извѣстно, что чайные листья не могутъ выдерживать большаго огня, потому ихъ и

выпариваютъ очень долго и съ большою оторожностію; нельзя въ котелокъ накладывать большое количество чайныхъ листьевъ, потому что тогда будетъ трудно размѣшивать ихъ ровно; точно также и держать въ котелкѣ ихъ нужно только извѣстное время, и если продержать хотя на нѣсколько минутъ, болѣе чѣмъ слѣдуетъ, то отъ излишняго разгоряченія чай можетъ потерять всякую пахучесть и будетъ негоденъ къ употребленію. Котелокъ для выпариванія чая долженъ быть (по крайней мѣрѣ такъ всегда употребляется) чугуновый, выполированный и бывшій хотя нѣкоторое время въ употребленіи. Отъ новаго недержаннаго котелка чай можетъ принять его запахъ и потерять свой ароматъ, а потому и принято, чтобы котелки, назначенные для выпариванія чая, до того времени болѣе ни на что не употреблялись, какъ только для согрѣванія чистой воды.

Огонь для выпариванія чая разводится древесными прутиками, а листъ или самый пенъ дерева для этого никогда не употребляется, ибо отъ полѣньевъ огонь бываетъ силенъ, а отъ листьевъ скоро вспыхиваетъ и загасаетъ вдругъ, тогда какъ для выпариванія чайныхъ листьевъ огонь долженъ быть медленный, ровный, тихій.

Выпариваніе чая производится тотчасъ же, какъ только чай снимается съ кустарвика, и въ котелокъ кладутъ его отъ четырехъ до восьми ланъ, смотря по размѣру котелка. (Ланъ имѣеть около восьми съ половиною золотниковъ: въ русскомъ фунтѣ одиннадцать ланъ.) Сначала употребляютъ весьма слабый огонь, потомъ постепенно и осторожно его усиливаютъ, и во все время выпариванія чайныхъ листьевъ непрерывно и очень быстро перемѣшиваютъ ихъ палочкой. Эта работа выпариванія чая прекращается въ ту минуту, какъ только онъ начнетъ издавать пахучій запахъ, а до того времени чайные листья почти не имѣютъ ровно никакого запаха. Такимъ образомъ готовится чай черный, извѣстный у насъ въ торговлѣ подъ названіемъ чая байховаго.

Совершенно иначе дѣлается приготовленіе зеленого чаю.

При ощиываніи съ дерева листьевъ отдѣляютъ отвердѣвшія вѣтки и устарѣвшіе листья, а отбираютъ исключительно только одни молодые листочки и ощиываютъ отъ нихъ вершинки и стебельки, потому что отъ стебельковъ и вершинокъ листья зеленого чая пригораютъ. Во все продолженіе того времени, пока выпаривается зеленый чай, одинъ человекъ отмахиваетъ отъ

котелка вѣромъ горячій паръ; если не дѣлать этого, то чай очень легко можетъ пожелтѣть и совершенно потерять свой ароматъ и вкусъ. По окончаніи выпариванья высыпаютъ чай изъ котелковъ на лѣтки, но преимущественно на фарфоровыя блюда, и разстилаютъ его тонкимъ слоемъ и въ это время точно также вѣромъ очень быстро отмахиваютъ отъ листьевъ горячій паръ. Пока еще чай бываетъ влаженъ, руками перемѣшиваютъ его, отчего листочки нѣсколько свертываются, и послѣ этого полусвернувшіеся листочки снова всыпаютъ въ котелки и подсушиваютъ на легкомъ огнѣ; потомъ чай вынимаютъ и складываютъ въ ящики на сбереженіе.

Не всѣ чаи имѣютъ присущій имъ ароматъ: многіе сорта и, за малыми исключеніями, почти всѣ чаи приобрѣтаютъ ароматъ искусственно. Это дѣлается слѣдующимъ способомъ.

Обработанный чай надушается пахучими цвѣтами разныхъ деревьевъ, и преимущественно для этого употребляются: жасмины, роза *centifolia*, дерево померанцовое, *camelia*, мушкатная роза. (по китайски: му-сянь), *prunus armeniaca*. На три части чая берутъ одну часть цвѣтовъ и эти цвѣты вмѣстѣ съ чаемъ укладываютъ въ кувшинъ, слоями, попеременно, слой чая, слой цвѣтовъ

и т. д. Когда кувшинъ наполнится, то его плотно завязываютъ бумагой, закупориваютъ и ставятъ въ котелъ съ водой; котелъ этотъ, имѣя въ себѣ означенный кувшинъ, ставится на огонь. Черезъ извѣстное количество времени, необходимое для кипѣнія воды, кувшинъ изъ котла вынимаютъ и даютъ ему остынуть. Когда вынутый изъ котла кувшинъ совершенно остынетъ, то его раскупориваютъ и отдѣляютъ цвѣты отъ чая, а чай, получившій уже запахъ цвѣтовъ, завертываютъ въ бумагу и подсушиваютъ надъ огнемъ. Лучшій чай, который, повторяю, намъ рѣдко случается видѣть, не терпитъ пахучихъ цвѣтовъ: онъ, напротивъ, можетъ портиться отъ нихъ.

Теперь, по возможности познакомившись съ чайнымъ растеніемъ и съ приготовленіемъ чая, будемъ слѣдовать далѣе.

II.

Укупорка чая.—Фактуры.—Путь чая до Маймачина.—
Китайскія пошлины.—Пробы чая.—Продажа рус-
скимъ.—Честность китайцевъ.—Причины ихъ чест-
ности.—Послѣдствія тяньдзинскаго трактата.—Наши
купцы въ Хонькоу.—Мнѣніе о нихъ иностранцевъ.—
Классъ совошниковъ.—Чай въ таможенѣ.—Ширельная
артель.

Чай, поступающій въ продажу, китайцы за-
купориваютъ въ камышевые ящики. Они плотно,
съ помощью рукъ и ногъ и деревянныхъ чур-
бановъ, набиваютъ въ ящики чай; внутреннія
стѣнки этихъ ящиковъ обкладываются въ нѣ-
сколько рядовъ мягкой желтоватой бумагой, бам-
буковыми листьями и досками. Наполнивъ ящикъ,
на сколько возможно плотно, то-есть до извѣст-
наго вѣса (отъ 85 до 100 фунтовъ), китайцы
кладутъ на верхъ чая фактуру своей фирмы и,
заложивъ снова въ нѣсколько рядовъ бумагу и
бамбуковые листья, заплетаютъ на ящикъ камышъ.
Вотъ и вся китайская укупорка.