



ЧАЙ



БОДРЫЙ
КУПАЖ
ИЗ ТЕРПКИХ ИСТОРИЙ,
ЯРКИХ РЕЦЕПТОВ
и ПРОЧИХ
ПУСТЯКОВ



ЭМИЛИ КЕРНС



Москва
2017

УДК 663.9
ББК 36.98
К36

TEA. A MISCELLANY STEEPED WITH TRIVIA, HISTORY AND RECIPES

Copyright © Summersdale Publishers Ltd, 2015
Published by arrangement with Summersdale Publishers Ltd.,
via Agentia Literara LIVIA STOIA

Перевод на русский язык *Е. Кручина*

Кернс, Эмили.

К36 Чай. Бодрый купаж из терпких историй, ярких рецептов и прочих пустяков / Эмили Кернс ; [пер. с англ. Е. Н. Кручина]. — Москва : Издательство «Э», 2017. — 208 с. — (Вина и напитки мира).

ISBN 978-5-699-94476-7

Сборник уникальных фактов и цитат о чае. Подарочный вариант для любителей напитка — приятная милая смесь статистических данных, анекдотов, фактов и цитат о чае.

УДК 663.9
ББК 36.98

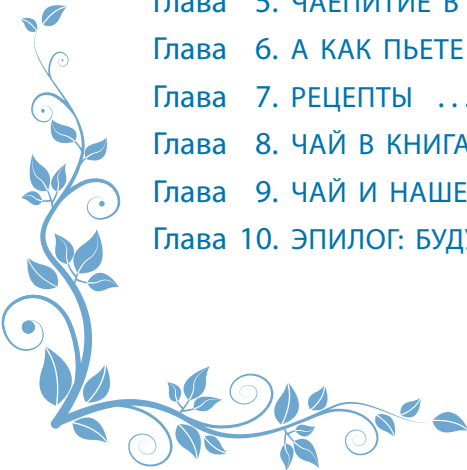
ISBN 978-5-699-94476-7

© Кручина Е., перевод на русский язык, 2017
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017



СОДЕРЖАНИЕ

Введение	7
Глава 1. ЧАЙ 101	8
Глава 2. ЧАЙ: ХРОНОЛОГИЯ	20
Глава 3. ГДЕ И КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ	44
Глава 4. ЧАЙ ОТ «А» ДО «Я»	81
Глава 5. ЧАЕПИТИЕ В РАЗНЫХ СТРАНАХ МИРА .	111
Глава 6. А КАК ПЬЕТЕ ЧАЙ ВЫ?	131
Глава 7. РЕЦЕПТЫ	151
Глава 8. ЧАЙ В КНИГАХ И НА ЭКРАНЕ	171
Глава 9. ЧАЙ И НАШЕ ЗДОРОВЬЕ	188
Глава 10. ЭПИЛОГ: БУДУЩЕЕ ЧАЯ	200





**ВОЙДЕМ И ПОСМОТРИМ, МОЖЕТ ЛИ ЧАЙ
С ПЛЮШКАМИ СДЕЛАТЬ МИР ЛУЧШЕ.**

Кеннет Грэм (1859—1932),
британский писатель. *«Ветер в ивах»*



ВВЕДЕНИЕ

Чай случайно обнаружили в Китае несколько тысяч лет тому назад. За время, прошедшее с тех пор, он стал одним из самых любимых напитков на земле, а его производство — одной из крупнейших отраслей промышленности в мире. Можно сказать, что чай в своей эволюции достиг довольно многого. Для многих из нас чай — это образ жизни. Пьем ли мы его в ходе чайной церемонии или по привычке, завариваем ли мы листья или неприметный пакетик — многие из нас считают, что день не начался, пока мы не выпили хотя бы одну чашку чая.

В этой книге рассматривается история чудо-напитка. Как его открыли? Как чай распространился по всему миру? Как он проложил путь в Европу? Как развивалась промышленность, которая сегодня предлагает нам огромное разнообразие сортов чая? В книге рассматриваются также полезные для здоровья свойства чая и обычаи, связанные с чаем, которые существуют в разных странах мира. И, конечно, мы будем говорить о любителях чая, которые ведут бесконечные споры о том, как его лучше всего заваривать и подавать.

Так что снимайте туфли, ставьте чайник — и давайте поднимем чашки за чай и за всех, кто его делает.



ГЛАВА 1

ЧАЙ 101



*Если день у меня начался
без чайника чая,
то он обязательно
пойдет наперекосяк.*

Билл Драммонд (род. 1953) —
шотландский художник и музыкант



ЧТО ТАКОЕ ЧАЙ?

Чай, который мы обычно пьем, делают из высушенных листьев растения *Camellia sinensis*, Камелия китайская, которое чаще всего называют чайный куст или просто чай. Это растение представляет собой вечнозеленый кустарник или деревце с маленькими белыми цветами и горькими на вкус плодами, которые прячутся среди острых толстых блестящих листьев. Два основных подвида чайного растения называются *Camellia sinensis sinensis* и *Camellia sinensis assamica*. Первый — это оригинальная китайская разновидность чая, родиной второго является Индия. Вам, скорее всего, этот чай известен как Ассам. Первые чаи, появившиеся на рынке, были зелеными. Позднее, в результате экспериментов с процессом производства и увеличения длительности сушки листьев, производители придумали черный чай.



*Виды чая — как лица людей:
не найти одинаковых.*

Хуэй-цзун (1082—1135),
император китайской династии Сун (960—1279)



НАСТОЯЩИЙ ЧАЙ

Любой «чай», заваренный не из *Camellia sinensis*, а из мяты, ромашки, ройбуша и т. д., строго говоря, не является чаем. Тем не менее, поскольку многие любители чая заваривают себе травы, полезные для здоровья, я решила придать слову «чай» более широкий смысл и включила в эту книгу и некоторые другие «чаи» (см. «Чай от «А» до «Я»).

ГДЕ РАСТЕТ ЧАЙ?

Родина того чая, который мы знаем и любим, — Китай. Позднее англичане завезли его в Индию. В наши дни массовое производство чая налажено в 30 странах, разбросанных по всему земному шару. Четырьмя крупнейшими его производителями являются, в порядке убывания объемов производства чая, Китай, Индия, Кения и Шри-Ланка. Если говорить о самых известных разновидностях чая, то Китай производит зеленый, белый, черный и красный чай; Индия — Ассам и Дарджилинг, Кения — черный, зеленый, желтый и белый, а Шри-Ланка — цейлонский чай.



*Я закоренелый и бессовестный любитель
чая, который двадцать лет разбавлял
еду исключительно настоем этого
растения, который с чаем коротал
вечера, с чаем находил утешение
в полночь и с чаем встречал утро.*

Сэмюэл Джонсон (1709—1784),
английский литературный критик,
лексикограф и поэт

КАК СОБИРАЮТ ЧАЙ?

Чайные растения выращивают из семян или черенков. Первый урожай чайного листа кусты дают в возрасте трех лет. Как правило, растение начинает давать семена в возрасте от четырех до 12 лет, поэтому обычно чай размножают черенками. Чайные деревья могут достигать до 15 м в высоту, но для удобства сбора растения обрезают. Благодаря обрезке растения также производят больше новых побегов, а значит, больше мягких листьев, которые в конечном счете дают более высококачественный настой. Чай собирают в периоды, которые называют «флеши» (flush) по названию молодых побегов, состоящих из пары свежих листочков и нераскрывшейся почки. Отсюда берут свое начало описательные термины, как, например, «Дарджилинг первого флеша». Как правило, чайный лист собирают вручную, характерным движением пальцев, ибо этот метод дает более качественный продукт. В тех районах, где недостает рабочих рук или там, где чайный лист идет на смеси, сбор также ведут машинами. (Подробнее о процессах изготовления чая написано в главе 3 — «Где и как делают чай».)

А ЧТО ПОТОМ?

С 1930-х годов самым распространенным способом изготовления черного чая, предназначенного для расфасовки по пакетам, является метод, который называется СТС — от англ. «crush, tear, curl», т. е. «дробление-разрезание-скручивание». Этот процесс запускают после того, как свежие листья подсыхают и становятся менее влажными. Собственно СТС-метод представляет собой пропускание через множество цилиндрических роликов с зубьями, на которых чайные листья разрываются, измельчаются и скручиваются. Листья, предназначенные для других видов чая — например, для зеленого, — как правило, собирают вручную, чтобы обеспечить их качество, а затем скручивают. После прохождения этой стадии листья обычно оставляют «отдыхать» и окисляться столько, сколько требуется для получения чая нужного типа, а затем сушат в печи.

КТО ПЬЕТ ЧАЙ?

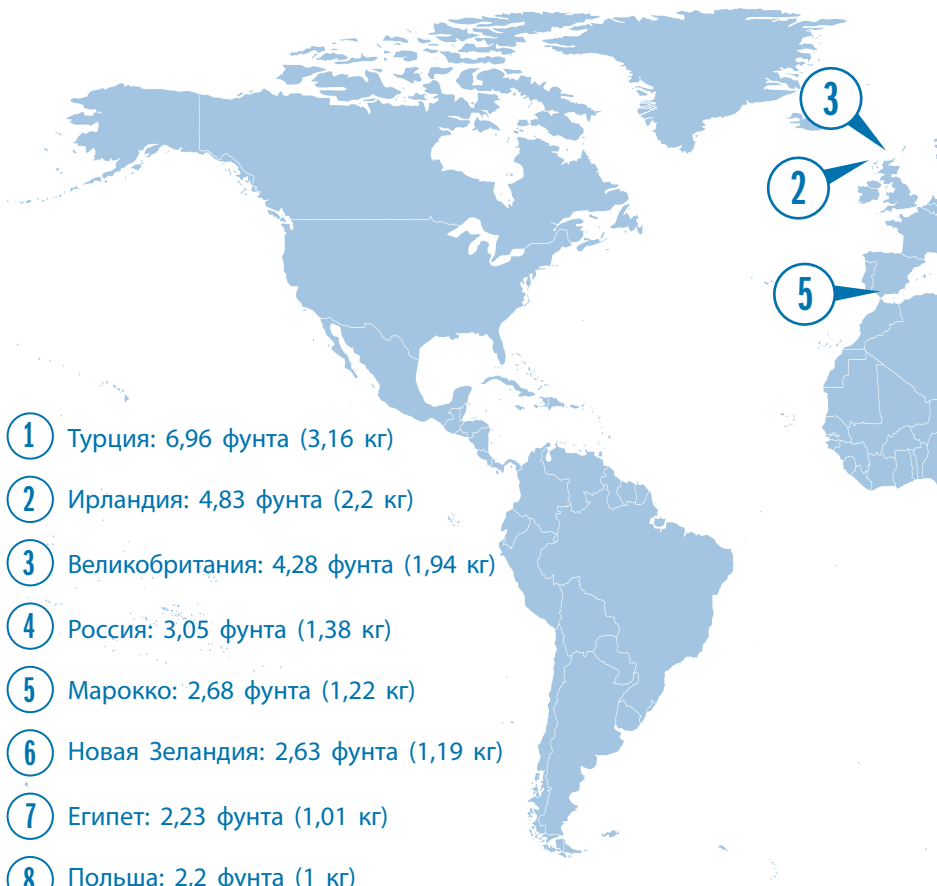
Проще сказать, кто его не пьет! В мире больше чая пьют только воду. Лишь в Великобритании люди каждый день выпивают около 165 млн чашек чая, что эквивалентно 60,2 млрд чашек в год — совершенно потрясающая цифра!

Возможно, это вас удивит, но больше всего чая на душу населения выпивают в Турции, а Ирландия и Великобритания находятся по этому показателю на втором и третьем местах соответственно.



ПОТРЕБЛЕНИЕ ЧАЯ НА ДУШУ НАСЕЛЕНИЯ

Крупнейшим мировым потребителем чая является Китай — здесь его поглощают 1,6 млрд фунтов в год. Однако если рассмотреть потребление чая на душу населения, то перед нами предстанет совсем иная картина:



- 1 Турция: 6,96 фунта (3,16 кг)
- 2 Ирландия: 4,83 фунта (2,2 кг)
- 3 Великобритания: 4,28 фунта (1,94 кг)
- 4 Россия: 3,05 фунта (1,38 кг)
- 5 Марокко: 2,68 фунта (1,22 кг)
- 6 Новая Зеландия: 2,63 фунта (1,19 кг)
- 7 Египет: 2,23 фунта (1,01 кг)
- 8 Польша: 2,2 фунта (1 кг)
- 9 Япония: 2,13 фунта (0,97 кг)
- 10 Саудовская Аравия: 1,98 фунта (0,90 кг)

