

15 ДЕКАБРЯ

**Международный
день чая**



**Чай – волшебный напиток,
который покорил весь мир!**

15 декабря



Международный день чая

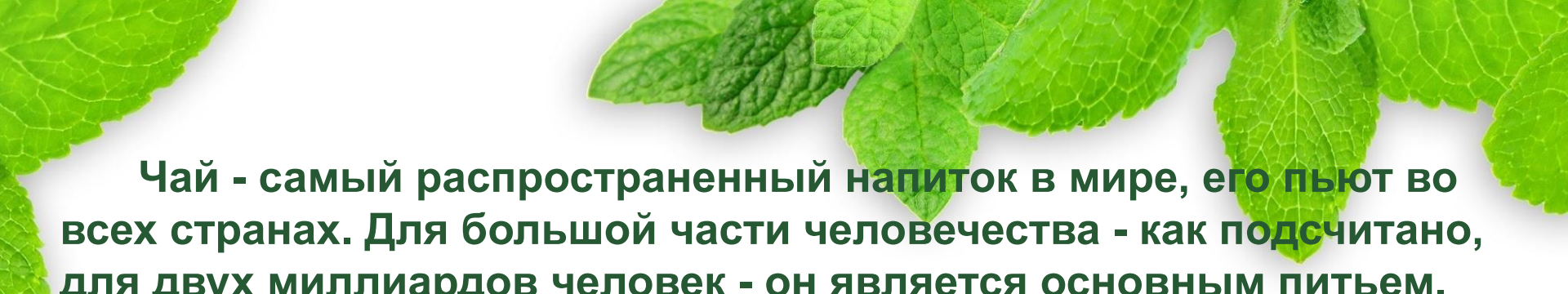
A close-up photograph of vibrant green tea leaves, some with small water droplets on their surfaces, set against a soft, blurred background of more foliage. The lighting is bright and natural, highlighting the texture and color of the leaves.

***«Чай – напиток-
совершенство»***



*«Смеркалось; на столе, блистая,
Шипел вечерний самовар,
Китайский чайник нагревая;
Под ним клубился легкий пар.
Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струёю
Уже душистый чай бежал,
И сливки мальчик подавал...»*
А. С. Пушкин


**Чай... Это короткое созвучие
впитало в себя смысл легенд и
научных трудов, народной молвы
и государственных документов.**



Чай - самый распространенный напиток в мире, его пьют во всех странах. Для большей части человечества - как подсчитано, для двух миллиардов человек - он является основным питьем.

Родиной чая принято считать Юго-Восточную Азию, точнее, юго-западную провинцию Китая и часть Вьетнама. По своим природным условиям эта местность представляет собой идеальные условия для роста и развития чайного дерева.

Более scrupulous исследователи считают родиной чая леса тибетского нагорья, Бирму и Сиам, где впервые были обнаружены чайные деревья высотой 8-9 метров



Отсюда, как полагают, более 5000 лет назад и начал чай свое победоносное шествие по странам юго-восточной Азии.

Родина чая - Китай, чая-растения, чая-напитка и чая как явления культуры.





Неизвестно, когда и кем был открыт чай в Китае, хотя эту честь традиционно приписывают мифическому китайскому императору Шэнь Нуну. Этот император, род которого правил в течение 17 поколений около 2700 г. до н. э., считается отцом китайской медицины.

Он прославился своим знанием целебных качеств растений и традиционно почитается аптекарями. Существуют два варианта истории о том, как Шэнь Нун открыл чай. *Первый гласит, что, когда Шэнь Нун пробовал на вкус разные виды растений, ему вдруг стало очень плохо: во рту пересохло, язык жгло, а тело охватил жар. Он искал лекарство поблизости и заметил на земле листочки, облетевшие с куста. Из-за своего неистощимого любопытства он попробовал их и обнаружил, что, несмотря на горький вкус, они обладают приятным ароматом. Вскоре он почувствовал себя лучше, собрал еще листьев с этого куста и отнес домой, чтобы исследовать их свойства.*

Второй вариант таков.

Однажды Шэнь Нун устал от трудов и развел костер под деревом, чтобы нагреть воды. Листья с дерева упали в котелок с водой для питья; выпив получившийся напиток, который на вкус одновременно был горьким и сладким, Шэнь Нун почувствовал себя освеженным и полным сил. Он понял, что нашел новое полезное растение, и решил более тщательно изучить его качества. Утверждается, что, когда Шэнь Нун попробовал чай, тепло постепенно разлилось по его телу, словно пробуя на ощупь каждую его часть.



Поэтому чай называется «ch'a»; то же самое слово имеет смысл «испытывать», «проверить» или «исследовать». Впоследствии слово «чай» получило новый иероглиф, который тоже произносится «ch'a» и изображает дерево внизу, цветы и листья вверху и человека между ними. Это символ того, как чай помогает привести людей к гармонии с природой.

В Китае чай появился как культура с 350 года, в Японии – в 805-810 году, в Корее - в 828 году.

Из Китая и Вьетнама началась миграция чая вначале в соседние азиатские страны, а потом, с развитием мореплавания и торговли, чай оказался в Европе. В 1517 году он попал в Португалию, где сразу же снискал расположение королевского двора, однако за его пределы чай тогда не вышел.

Спустя сто лет голландцы, искусные мореплаватели, попытались привить интерес к этому экзотическому напитку, но чай оценили только местные аристократы. И лишь с середины XVIII века начинается настоящая «чайная кампания» в Европе, где этот, теперь уже модный напиток, потеснил традиционно популярные уже в те времена кофе и какао.



Продвижение чая по европейскому континенту, тем не менее, было осложнено исключительной его дороговизной.

Для россиян чай — составная часть национальной культуры на протяжении нескольких веков. Приверженность к чаю не поколебали и новомодные напитки наших дней.

Российские историки отмечают, что при Иване III, ставшем в 1462 г. «Государем всея Руси», восточные купцы привозили в Москву китайский чай. В правление царя Ивана Грозного о напитке рассказывали казацьи атаманы Петров и Ялышев, побывавшие в Китайской империи в 1567 г. интереса. Согласно ряду источников, в 1638 г. целых четыре пуда сухого чайного листа привез в Москву российский посол Василий Старков, в качестве подарка монгольского Алтын-хана царю Михаилу Федоровичу (первому царю рода Романовых), который, впрочем, не проявил к нему интереса.



Михаил Фёдорович Романов (копия Ведекинда с прижизненного портрета)

**Портрет царя Алексея Михайловича.
Неизвестный русский художник второй
половины XVII века.
Школа Оружейной
палаты. Конец 1670 -
начало 1680 годов**



Московиты, тем не менее, уже стали познавать свойства чая, и в 1665 г. лекари посоветовали лечение чаем царю Алексею Михайловичу, который «маялся болями в животе». Царю полегчало, чайный напиток произвел на него впечатление, и с того времени пошли регулярные закупки чая из Китая. Более того, вскоре Москва договорилась с утвердившимся тогда у власти в Китае императором Цинской (маньчжурской) династии о разграничении территории, мире и торговле, и в число товаров, подлежащих торговому обмену, вошел чай, который меняли в основном на редкие меха сибирского зверя.

Подписанный в 1689 г. в Нерчинске договор закрепил эти договоренности и определил места проведения обмена. На российских рубежах таким местом стала Кяхта, через которую затем на протяжении более двух столетий следовали караваны с чаем для россиян.

Портрет Екатерины II кисти неизвестного художника



Царь Петр I, как известно, еще в юности под влиянием «немецкой слободы» увлекся кофе и в последующем обязывал пить кофе всех гостей на своих увеселительных «ассамблеях». Однако массе россиян пришелся по душе чай, который очень уважала и императрица Екатерина II. Она лично следила за прибытием из Китая «чайных караванов» и благоволила развитию в Санкт Петербурге производства отечественной чайной посуды.



Путешествие чая из Китая в Нижний Новгород, а затем в Москву и Санкт-Петербург было долгим. Весь путь его от мест производства составлял около 18 тыс. км и длился 16—18 месяцев: на верблюдах через пустыню Гоби, затем на лошадях и возах через сибирскую тайгу и на лодках через многочисленные реки.

Прибытие каравана на Ирбитскую и Макарьевскую ярмарки Нижнего Новгорода каждый раз было большим событием для россиян.

К концу эпохи Екатерины II ее подданные потребляли ежегодно количество чая, измеряемое «шестью тысячами нагруженных верблюдов». Китайцы снаряжали караваны по 200—300 верблюдов, и каждый верблюд нес на себе ящики с чаем («цыбики») общим весом 600 фунтов.

«Караванный путь» оставался единственным для чайных поставок вплоть до открытия в 1880 г. первых участков Транссибирской железнодорожной магистрали. С того времени начался также завоз чая из Индии и с Цейлона — везли его морским путем до Одессы.



Спрос на чай в стране продолжал расти, чаепитие стало неотъемлемой частью русского образа жизни.



Распоряжением царя в 1886 г. чай включают в число основных продуктов армейского довольствия. Мастерские и ремесленники в договорах с предпринимателями указывают три составляющие своей заработной платы: денежное жалование, харчи и чай.



В первый год XX в. Россия ввезла уже около 57 тыс. тонн чая — больше, чем любая другая страна. Ассортимент чая был велик благодаря предприимчивости многих российских купцов, сделавших на чайной торговле целое состояние.

Памятник «Великий чайный путь»

С екатерининской эпохи берет начало «чайное дело» Петра Боткина, купца 1-й гильдии, который не однажды ездил в Кяхту менять меха, кожи и сукно на большие партии китайских чаев. В первой половине XIX в. он стал крупнейшим отечественным чаоторговцем. Его сыновья продолжили дело, и «Боткинские чаи» оставались знаменитыми вплоть до Первой мировой войны. В XIX в. расцвело также чайное дело Перловых и Поповых, позже возникли чайные компании Кузнецова и Высоцкого.

Самовар «Дулей гравированный». Паровая самоварная фабрика наследников П. Н. Фомина в Туле. (1898—1919 гг.)



Чаю обязано широкое развитие в России самоварного производства, которое возникло во второй половине XVIII в. на Урале и затем стало надолго главным делом тульских мастеров. Фабрика Василия Ломова, открывшаяся в Туле в 1812 г., стала столь знаменитой качеством своих самоваров, что была удостоена царской милости носить государственный российский герб.

Многие годы на нижегородских ярмарках в большой цене были самовары мастеров Баташовых и Ломовых, а также Тейле, Ванькиных, Воронцовых, Шемариных, и эти самовары непременно носили именное клеймо фирмы. Русские самовар обрели со временем мировую славу, постоянно завоевывали медали на международных выставках и ярмарках.

Увлечение чаем стимулировало производство чайной и другой посуды на Императорском фарфоровом заводе, основанном в 1744 г. в Петербурге указом императрицы Елизаветы Петровны.



При императрице Екатерине II завод стал изготавливать изысканные фамильные чайные сервизы и достиг высоких показателей качества, не уступая саксонскому фарфору. Получив в 1925 г. имя М. В. Ломоносова, завод по сей день остается флагманом российского фарфора. Широкое производство изящной посуды для чая было развернуто в Дулево, Вербилках, Гжели, многих других местах.

Стакан с подстаканником прижился в России надолго. В советские времена такой чай неизменно подавали в кабинетах начальников. Со временем в дешевом алюминиевом исполнении подстаканники с простым тонким стаканом стали приметой общепита.

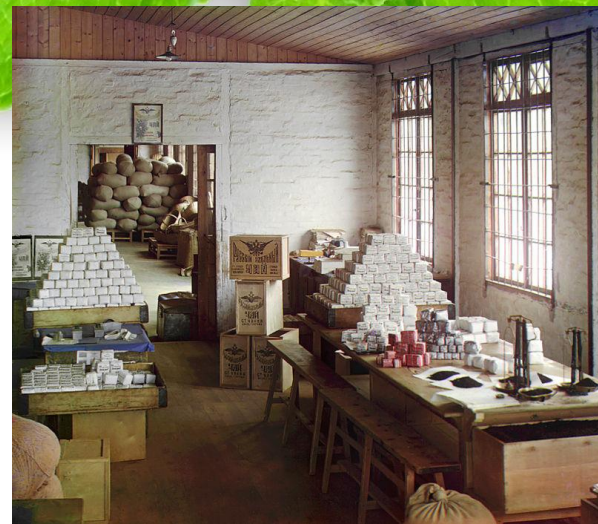


Иностранцы, посещавшие кабинеты высоких советских начальников, всегда с большим любопытством рассматривали подаваемый во время деловой беседы «русский чай в стакане с подстаканником», и часто им тут же дарили этот чайный прибор на память. Таким образом, за рубежами России укреплялось понятие русского чая именно в таком исполнении. А сам способ пить чай из стакана в подстаканнике, пережив все сложности непростой российской жизни XX в., уверенно вошел вместе с чаем в жизнь россиян XXI в.

Первая чайная фабрика появляется в России недалеко от Батуми в 1896 г., строит ее К. С. Попов на основе чайной плантации, заложенной в 1880 г. А. А. Соловцовым.

На рубеже XIX и XX вв. чайная история России богата различными событиями. Русский (грузинский) чай «Русский чай Дядюшкина» получает золотую медаль на Парижской выставке 1899 г. Высажены первые чайные кусты в Азербайджане (Ленкорань) и Краснодарском крае (близ Сочи).

Работницы греческого происхождения на чайной плантации вблизи Батуми, ок. 1909—1915



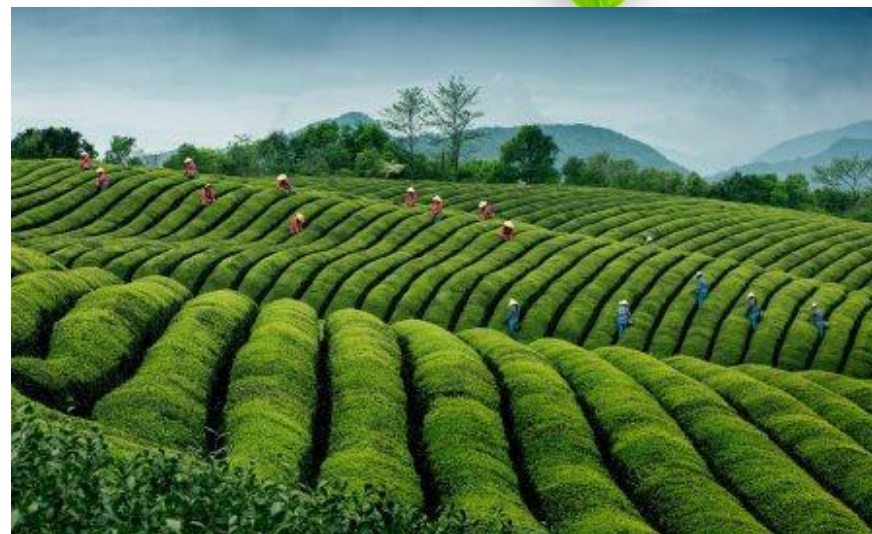
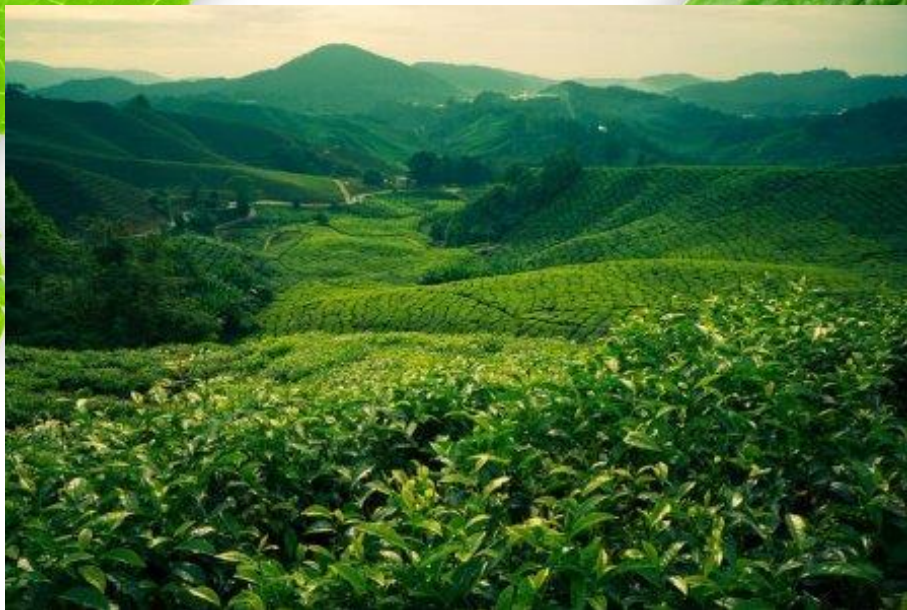
Чаеразвесочная фабрика на чайной плантации вблизи Батуми, ок. 1909-1915



Чай как растение принадлежит к роду камелий. Семейство чайных объединяет два ботанических вида: чай китайский, вечнозеленый кустарник высотой до 3 метров, и чай ассамский, обнаруженный англичанами в 1826 году в Ассаме на севере Индии, - вечнозеленое дерево, достигающее высоты 10-15 метров.



Гибридом этих сортов, как считают ученые, является чай цейлонский. В 1962 году советским ученым удалось установить первичную разновидность чая, являющуюся одной из самых древних форм и доказать, что чай имеет все-таки один вид - китайский, а все остальные - лишь его разновидности.



Для получения чайного листа на культурных плантациях, путем постоянной подрезки, растения содержат в виде кустарника

высотой не более 2 метров. Деревья, предназначенные для получения чайных семян, растут свободно. Считается, что чайный куст на плантации пригоден в течение ста лет, хотя наибольшая урожайность (количество молодых побегов) достигается в 3-5 лет. В юго-восточном Китае есть чайный куст, которому 800 лет.

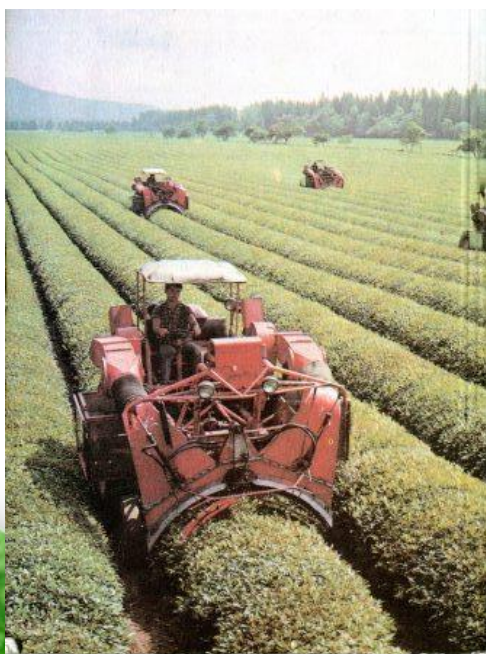
Чайный куст долговечен — он может жить и плодоносить сто и более лет. Практика показала, что по истечении определенного времени чайный куст снижает количество и отчасти качество своей «продукции» — листьев. Поэтому считается, что экономически выгодно держать чайный куст в долинах по 40—50 лет, а на склонах — по 60—70 лет. Это и есть хозяйственный срок жизни чая. Он любит повышенную влажность воздуха, частый и обильный полив, но не выносит застоя воды под корнями:



они должны омываться водой, а вовсе не находиться в воде. Вот почему чай взбирается на горные склоны, на крутые холмы, где вода может стремительно стекать, почти не задерживаясь.



В тропических странах чайный лист собирают на плантациях круглый год, в Китае, - от четырех до двух раз в году (с апреля по сентябрь) в зависимости от района произрастания, в Грузии и Азербайджане - через каждые 10—20 дней (с апреля по сентябрь). Но основной сбор в Грузии приходится на май. При этом собирают не весь лист, а лишь флешу - самые нежные, молодые, мягкие и сочные листочки, только-только распустившиеся, а иногда еще не распустившуюся почку на кончиках побега.





Благотворное действие чая на организм человека объясняется наличием в нем ряда полезных веществ, в том числе витаминов.

Созревший чайный лист весьма сложен по своему химическому составу. Биохимики, изучающие эту культуру, насчитывали в ней около 130 различных веществ.

Чай – кладовая витаминов

Но среди них есть три «кита», определяющие основные качества сырья – кофеин, танин и эфирные масла. От этих трех слагаемых и идут главные достоинства чайного напитка – бодрость, вкус и аромат.

Что читать о чае

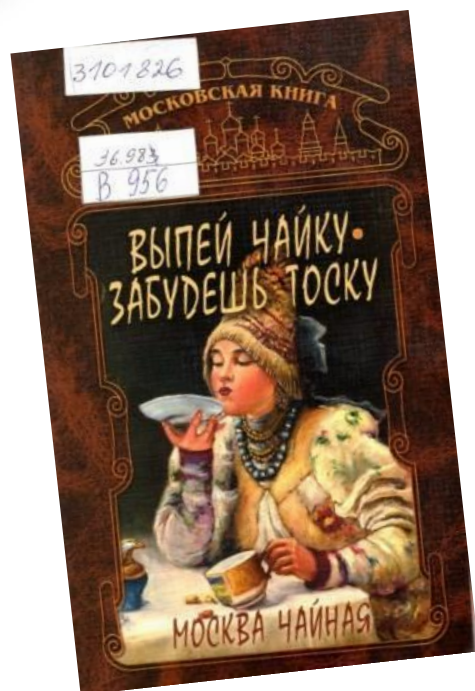


Барыбин Е. В. Искусство чайной церемонии / Е. В. Барыбин, Ю. С. Давыдова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 188, [1] с. *

Басманова Э. Б. "Пейте чай, мой друг старинный..." : чай, обычаи чаепития и чайный этикет в русской бытовой культуре XVII – начала XX века / Элеонора Борисовна Басманова. – М. : Новый хронограф : Леонид Янович, 2016. – 536 с. *



Что читать о чае



**Выпей чайку - забудешь тоску :
Москва чайная / Изд. дом Тончу ;
[авт.- сост. Федосеева Т. А.]. – М. : Изд.
дом Тончу, 2006 (СПб. : Печатный
двор им. А. М. Горького). – 175 с. ***

**Давиташвили М. Д. Наш друг чай /
Михаил Даниелович Давиташвили. -
2-е изд., перераб. и доп. – М. : Колос,
1979. - 150, [2] с.**



Что читать о чае



Дамиров И. А. Лечебное значение чая / Исрафил Адышевич Дамиров. - Баку : Азернешр, 1974. - 55 с. *

Какузо Окакура. Его величество Чай / Окакура Какузо ; [пер. с англ. Л. И. Здановича]. - М. : РИПОЛ классик, 2009. - 219, [1] с. *



Что читать о чае



Лавров Н. Н. Мир напитков ; [Авт.-сост. Н. Н. Лавров]. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 379 с. *

Лагутина Л. А. Все о чае и кофе : сборник кулинарных рецептов / Лидия Анатольевна Лагутина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 223 с. *



Что читать о чае



Мгалоблишвили, Е. К. Чай и медицина /
Е. К. Мгалоблишвили, А. Я. Цуцунява. -
Батуми : Сабчота Аджара, 1975. – 87 с. *

Новая чайная книга : [сборник
рассказов] / составитель: Макс
Фрай ; [иллюстрации: Наталия
Рецца]. – М. : АСТ : Времена, 2017.
– 287 с. *



Что читать о чае



Полевичек, Г И. Чай: удовольствие и целебность / Информ.-внедренч. центр "Маркетинг". - М. : [Б.и.], 1992. – 55 с. *

Семенов В. М. Все о чае и чаепитии : новейшая чайная энциклопедия / Владимир Михайлович Семенов. - М. : Флинта : Наука, 2005. - 330, [6] с. *



Что читать о чае



Хохлачев В. В. Все о чае / Виктор Владимирович Хохлачев. - М. : Агропромиздат, 1987. - 206, [1] с.

Челнокова В.Н. Зеленый чай - аптека в стакане / Виктория Николаевна Челнокова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. – 142 с. *



Что читать о чае



Челнокова В. Н. Чай и кофе : традиции, рецепты, искусство / Виктория Николаевна Челнокова. - М. : МарТ ; Ростов-на-Дону : МарТ, 2005. – 151 с. *

Что читать о чае



Челнокова В. Н. Чай и кофе : традиции, рецепты, искусство / Виктория Николаевна Челнокова. - М. : МарТ ; Ростов-на-Дону : МарТ, 2005. – 151 с. *



15 ДЕКАБРЯ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ДЕНЬ ЧАЯ
❦

