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 CTC — от англ. «crush, tear, curl», т. е. «дробление-разрезание-скручивание». Этот процесс запускают после того, как свежие листья подсыхают и становятся менее влажными. Собственно CTC-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.

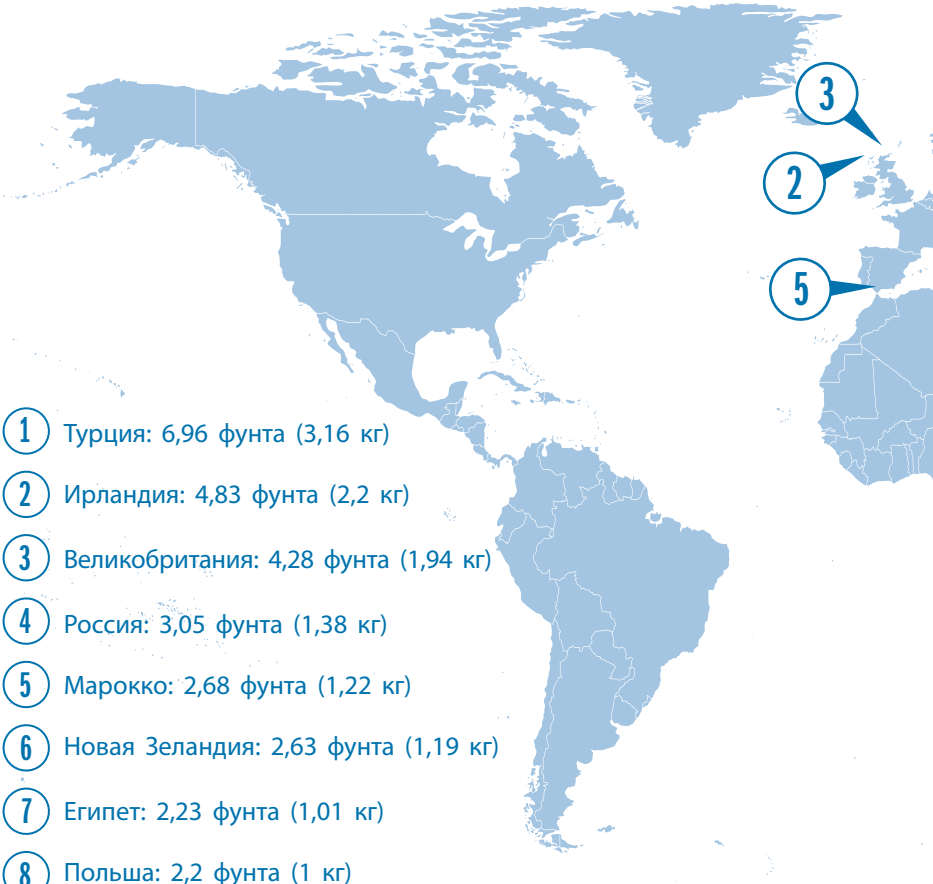
КТО ПЬЕТ ЧАЙ?

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!

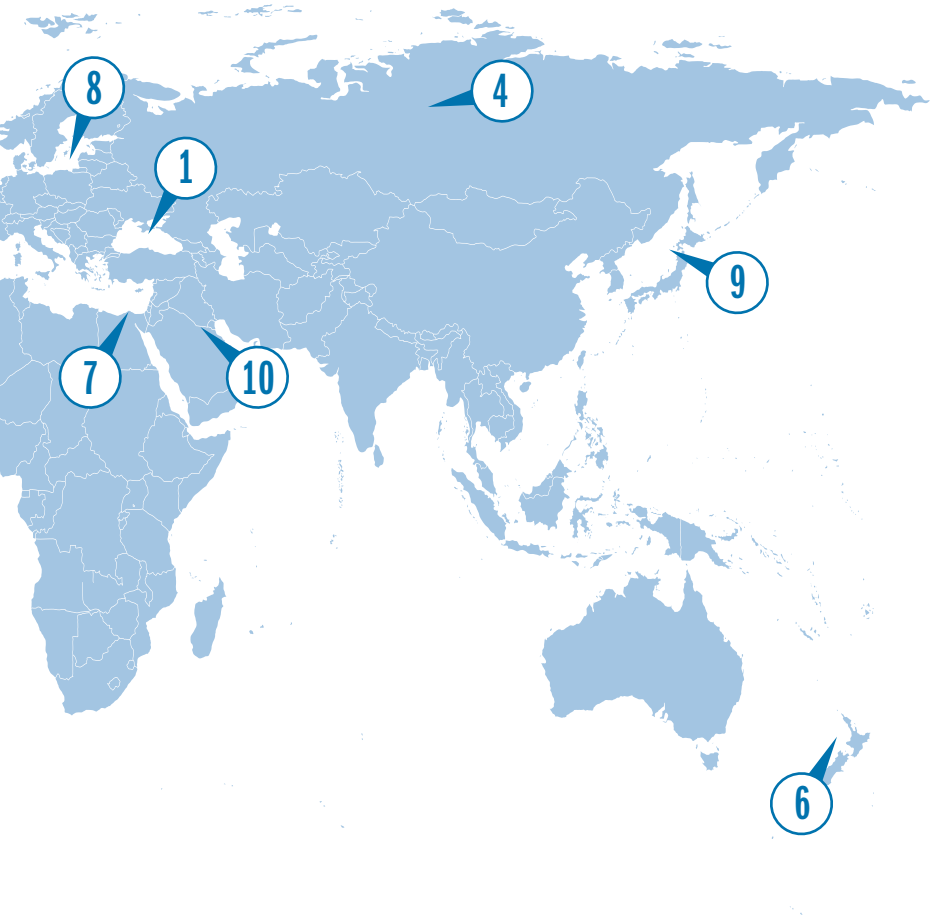
Возможно, это вас удивит, но больше всего чая на душу населения выпивают в Турции, а Ирландия и Великобритания находятся по этому показателю на втором и третьем местах соответственно.

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)


8
4
1
9
7
10
6