



**А У ТЕБЯ
НЕТ
ТАКОЙ
ШТУЧКИ?**

ЧАЙ

ИРИНА ОНУЧЕВА, ЮЛИЯ КОЛЕСНИКОВА

- Чай – китайская камелия
- О пользе чая
- Как выбрать чай
- Как пить чай



Не будь чайником

Ирина Онучева

Чай

«БХВ-Петербург»

2005

Онучева И.

Чай / И. Онучева — «БХВ-Петербург», 2005 — (Не будь чайником)

Из брошюры вы узнаете о происхождении чая, о его распространении по миру, о технологиях его приготовления, о пользе чая для здоровья, а также о том, как выбрать чай, как его правильно хранить и заваривать, об основных фирмах и поставщиках чая, чайных магазинах города. Для широкого круга читателей

© Онучева И., 2005
© БХВ-Петербург, 2005

Содержание

Введение	5
Вокруг да около «штучек»	6
Чай как растение	6
Географическое распространение чайного растения	7
Состав чая	9
Какая «штучка» мне нужна?	12
Чаи – коллекционные и промышленные	12
Промышленный чай: технологии сбора, приготовления и хранения	13
Типы, разновидности и сорта промышленного чая	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Ирина Онучева, Юлия Колесникова

Чай

Введение

История чайного дерева уходит корнями в глубокую древность. 4800 лет назад, как гласит предание, было найдено первое чайное растение. Божественный Шень Нун (его имя переводится как «Пахарь Духа» или «Божественный Земледелец») пришел в мир, чтобы научить людей использовать целебные свойства растений, среди которых и был чай.

Сейчас это самый распространенный напиток на земном шаре: более чем для двух миллиардов человек чай является повседневным.

Само слово «чай» означает «молодой листочек». В разных провинциях Китая по-разному произносят это слово – «чха», «цха», «чъя» и «тя», но иероглиф, один из самых древних на всем пространстве Китая, а также Японии, одинаковый. Он состоит из трех черт, центральными из которых являются «человек» и «дерево».



За более чем 4000 лет существования культуры чая о нем написали многие тома книг, исследований, статей. Выращиванием, изготовлением, торговлей чаем заняты сотни тысяч людей на Земле. Однако весьма редко можно найти сведения о том, как правильно выбрать и приготовить чай. С помощью этой брошюры вы сможете найти ответы на самые важные вопросы, касающиеся истории чая, технологии приготовления, умения выбирать и заваривать чай. Узнаете о классификации чаев, о правилах его хранения, об уникальности чая как лекарственного растения.

Вокруг да около «штучек»

Чай как растение

Мало кто знает, что с точки зрения ботаники чайное растение принадлежит к виду *Camellia Sinensis*, то есть китайская камелия. Чай – вечнозеленый ветвистый кустарник. В конце августа – начале сентября он распускается душистыми белыми или нежно-розовыми цветами. Листья в форме эллипса, суженные к вершине, глянцевые, по краям зубчатые; сверху темно-зеленые, а снизу светло-зеленые с нежным белым пухом. На ощупь листочки плотные и упругие. В октябре-декабре на кустарнике созревают плоды в виде коробочек с тремя раскрывающимися створками и тремя крупными шаровидными семенами.

Семейство *Camellia Sinensis* включает в себя две разновидности: китайскую и ассамскую. Чем дальше на север распространялось чайное дерево из Китая, тем больше оно напоминало куст, а листья становились меньше и плотнее. На исконной родине чая, в одной из самых южных провинций Китая (Юннань) китайская камелия – это дерево высотой до 10 метров. В Индии же ассамская китайская камелия – это кустарник не выше 80 сантиметров.



Между прочим

Самое большое чайное дерево растет в Китае, в провинции Юннань, в горах Лю Да Ча Шань и имеет высоту 32 метра, а обхват ствола почти 2,5 метра. Его возраст около 1700 лет.

Китайская камелия очень вынослива и относительно неприхотлива. Она может расти на скудных каменистых почвах, на скалах. Выносит разнообразные климатические условия: и тропическую жару, и снежный покров, и даже морозы до -20°C . Но качество сырья, собранного с растения, произрастающего в неблагоприятных природных условиях, значительно ниже, чем с чайного дерева, растущего в субтропическом климате: в горах около 1500 метров над уровнем моря, в туманах – именно такое сочетание считается идеальным. Интересно отметить, что чайное растение не любит вмешательства в свою естественную жизнь и с большим трудом приживается на новом месте. Это значительно замедлило распространение чайного растения за пределами Китая. Ни обработка земли вокруг чайных кустов, ни внесение удобрения не являются для него благоприятными. Разумеется, при удобрении почвы повышается количество урожая, но теряются такие показатели качества, как аромат, плотность чайного листа, его цвет и вкус.

Сезон сбора чая в южной провинции Китая – Юннань и в Индии – круглый год, а в северных районах Китая – с апреля по октябрь.

Географическое распространение чайного растения

Спустя много веков после того, как сами китайцы познакомились с настоем из листьев чайного дерева, чайное растение начали выращивать в разных уголках земного шара. Однако до VIII века даже на своей родине этот напиток не был особенно распространен. Широкое употребление чая началось после того, как был написан Чайный Канон – «Чха Цзин». Его автор Лу Юй, посвятивший всю свою жизнь изучению чайного дела, собрал в своем труде все научные и практические чайные знания, накопленные к тому времени, дал оценку производству чая, районам выращивания, воде, утвари, качеству чайного листа.

По мере распространения чая по миру развиваются технологии его производства. Ширятся границы произрастания и торговли. Наверное, первыми иностранцами, которые его полюбили, были монголы, а с начала VII века начинается оживленная торговля по Шелковому Пути с Индией, Турцией и регионами Средней Азии. Но за пределами Китая первые чайные плантации появились только в следующем веке в Японии, вначале на территориях буддийских храмов. Приблизительно в 828 году начинают пить и выращивать чай в Корее.

В Европу чай пришел значительно позже. В 1516 году португальцы открыли морской путь в Китай. Некоторые исследователи полагают, что с тех пор чай изредка употреблялся как экзотический напиток при королевском дворе. Но первая значительная партия зеленого чая была привезена в Европу голландцами только в 1610 году. Тогда же русскому царю Михаилу Федоровичу Романову китайские послы преподносят несколько ящиков чая. Через 100 лет количество экспортируемого из Китая чая исчислялось уже не ящиками, а сотнями тысяч фунтов.



Между прочим

Чай очень мирно распространялся по миру. Единственный бунт, связанный с чаем, был вызван недовольством контрабандистов из-за принятия американским парламентом в 1773 году «Чайного закона», предоставляющего право беспошлинной торговли, а следовательно, сделавшего контрабанду чая невыгодной. В этом же году 16 декабря состоялось знаменитое «Бостонское чаепитие», во время которого члены общества «Сыны свободы», переодетые индейцами, взяли на бордаж несколько кораблей с чаем и высыпали в воду 22 700 кг отборного чая.

Первые попытки европейцев выращивать чай самостоятельно были сделаны в 1788 году, когда лорд Макартни вывез семена чая из Китая и посадил их в ботаническом саду Калькутты в Индии. В 1800 году в Америке в Южной Каролине была предпринята неудачная попытка создания чайных плантаций. А в двадцатых годах XIX века в Индии в районе Ассама англичане отыскали заросли дикорастущего чая. В это же время чайные кусты появились и в России – в Крыму, в Никитском ботаническом саду, а с 1833 года князь Михаил Эристави открывает первые чайные плантации в Грузии в Гора-Бережаули.



Ой, да неужели!

В начале XIX века самой «чаепьющей» европейской страной была Англия. Считается, что именно англичане завезли в Китай опиум, т. к. покупать чай на серебро, полученное от продажи опиума, было в высшей степени выгодно. К 1834 году нелегальный ввоз наркотика достиг 3000 тонн, и императорским указом все китайские порты были объявлены закрытыми для иностранцев.

В течение XIX века чайные плантации появляются во Вьетнаме, в Индонезии, на островах Ява и Суматра, в Дарджилинге (Индия), на Цейлоне (здесь в 1889 году кофейные плантации были полностью уничтожены болезнью и в срочном порядке заменены чайными), на юге Франции и даже в Уганде (Африка). В XX веке к ним присоединились Кения и другие части Африки. В России чай выращивают в Ставрополье и Краснодарском крае, а в странах СНГ – в Закарпатье, Казахстане, Азербайджане и Грузии, где производится 95 000 тонн чая.



Между прочим

В конце 1970-х годов на Цейлоне из-за старости погибли практически все чайные плантации. Это-то и дало в полной мере развернуться нашей, отечественной чайной промышленности. Плантации были восстановлены к началу 1990-х годов, но и тогда чайный рынок был наводнен подделками, а качественный индийский, или тем более, китайский чай купить было очень тяжело.

Состав чая

По разным источникам в чае содержится от 130 до 500 различных витаминов и микроэлементов. В древности китайцы верили, что чайный лист содержит в себе «сто» веществ, а тогда слово «сто» было синонимом понятия «все».



Между прочим

Чайное растение не знает болезней. Оно очень долговечно, средняя продолжительность его жизни более 100 лет.

Хотя серьезные биохимические исследования чая начались в середине XX века, до сих пор нет окончательного ответа о содержащихся в чае веществах. Основные составляющие приведены в табл. 1.

Таблица 1. Химический состав чайного листа (% на сухое вещество)

Компонент	Колебания	
	от	до
Вода	73,00	81,00
Янтарная кислота	0,01	—
Сухие вещества	19,00	27,00
Алкалоиды (кофеин)	1,61	3,50
Сумма экстрактивных веществ	41,00	58,00
Белковые вещества (растворимый азот)	1,15	1,89
Целлюлоза (клетчатка)	4,32	8,85
Нерастворимые белки (нерастворимый азот)	2,24	2,50
Гемицеллюлоза	2,96	9,53
Хлорофилл	0,86	—
Сахароза	1,80	6,30
Аскорбиновая кислота, мг%	162,50	247,0
Протопектин	2,01	2,70
Растворимые дубильные вещества	14,00	26,00
Воднорастворимые пектиновые вещества	6,87	10,00
Нерастворимые дубильные вещества	1,48	5,32
Растворимые зольные элементы	3,25	4,30
I-эпигаллокатехин	2,56	2,62
Нерастворимые зольные элементы	0,55	2,00
d, I-галлокатехин	0,75	1,33
Органические кислоты	—	1,02
I-эпикатехин и d, I-катехин	0,60	0,89
Лимонная кислота	—	0,10
I-эпигаллокатехингаллат	3,7	7,22
Яблочная кислота	—	0,31
I-эпикатехингаллат	0,94	1,81

Источник: К. М. Джемухадзе. *Культура и производство чая в Китайской Народной Республике. Издательство Академии наук СССР. – Москва, 1961.*



Совет

Одним из важнейших элементов чая являются дубильные вещества, танины и катехины. Это активные антиоксиданты, которые образуют устойчивые химические соединения с попавшими в организм посторонними белками, металлами, алкалоидами, кислотами, а затем выводят их. Именно поэтому не следует запивать чаем лекарства, танины выведут из организма и их.

Также в чае содержатся пектины, они обволакивают слизистые оболочки защитным слоем, поэтому горячим чаем обжечься сложнее, чем просто кипятком. Кроме того, чай содержит богатый комплекс макро– и микроэлементов. Примерно 0,3 % сухого веса чая – фосфор (для вашего мозга), 0,2 % – фтор (для зубов). Велико в чае содержание цинка (он нужен для иммунной системы, кожи и для гладкой мускулатуры), марганца (для нервной системы, половых желез, опорно-двигательного аппарата), меди (против воспалений). Серебра и золота в чае не обнаружено.

Очень много в чае витаминов. В малоферментированных чаях витамина С больше, чем в соке лимона. Хорошо сохраняются витамины группы В, нужные для красоты, крепких нервов, здоровой печени. Трех-четыре чашек достаточно, чтобы обеспечить организм витамином РР для прочности стенок сосудов. Еще в чае обнаружен витамин РР1, который выводит радиоактивные вещества из организма.

Кофеина в чае 4,5 %. Однако он «выходит» в воду постепенно, в течение 6 часов. Существует еще и так называемый «чайный кофеин» – теин, который находится в связанном с танинами состоянии, поэтому действует очень мягко и быстро выводится из организма.

Какая «штучка» мне нужна?

Чай – коллекционные и промышленные

Чтобы научиться ориентироваться в огромном Море Чая, для начала условно выделим 3 группы чаев:

- промышленные;
- коллекционные;
- «нечайные».

«Нечайные» чай – это различные растения, не относящиеся к роду *Camellia Sinensis*, традиционные напитки из которых в разных странах тысячелетиями изготавливались местным населением: суданская роза (каркадэ), матэ, ройбус (ройбуш), цзяо гулань, цветочные и фруктовые сборы.

Коллекционные чай (их часто называют элитными) – это знаменитые чай, имеющие свою подчас многовековую историю, традицию выращивания, приготовления и заваривания специальным образом. Чайные церемонии проводятся именно с коллекционными чаями. Производятся такие чай без помощи машин, вручную и небольшими партиями. Они участвуют в ежегодных Чайных конкурсах, праздниках, ведущих свою историю с VII века. Среди них есть императорские чай (10 чаев, отмеченных императорами Китая в разные эпохи), есть и просто знаменитые среди тонких ценителей.



Между прочим

18 августа 1998 года на праздновании «Утесных чаев» 20 граммов чая Да Хун Пао (Большой Красный Халат) с утеса У И были проданы с аукциона за 19 400 долларов. В мире существует только восемь материнских кустов этого чая.

Тем не менее основная тема нашего рассказа – промышленные чай. Следует заметить, что современный процесс производства чая сильно отличается от китайской традиции. Это современные технологии, в которых применяются совершенные машины; в таком производстве все основывается на знании биохимии чая и чайного производства.

Промышленный чай: технологии сбора, приготовления и хранения

Из одного и того же свежесобранного зеленого чайного листа на чайной фабрике можно получить различные типы готового чая:

- черный;
- зеленый;
- красный;
- желтый;
- рассыпной;
- прессованный;
- быстрорастворимый.

Все будет зависеть от того, каким операциям, какому технологическому процессу будет он подвергнут на фабрике.

В общих чертах технологический процесс производства чая на современном механизированном предприятии сводится к следующим операциям: завяливание (подвяливание), скручивание, ферментация, сушка и сортировка.



Между прочим

При покупке чая следует отдавать предпочтение туго скрученным чаинкам, а не плоскому сеченому чаю, т. к. в процессе скручивания, в специальных машинах – роллерах – сжимается ткань чайного листа. Смысл этой операции заключается в том, чтобы разрушить структуру ткани на уровне молекулы (!), не раздавив чаинки внешне. Именно вследствие этого «высвобождается» аромат чая.

Процесс ферментации – один из основных процессов. *Ферментация* – выделение и окисление сока чайного листа при соприкосновении с кислородом. Часто именно по степени ферментации классифицируется чай.

Процесс сушки происходит в специальных машинах при $t^{\circ}=92-95^{\circ}\text{C}$. Основная цель – довести влажность чая до нормальной (3–7 %).

Далее чай сортируется с помощью специальных машин, основную рабочую поверхность которых составляют сита различных размеров.

Заключительный процесс – отправка чая на чаеразвесочные предприятия, где готовят торговые сорта чая путем составления смесей (купажирование различных марок полуфабриката).

Типы, разновидности и сорта промышленного чая

Промышленные чаи бывают черные, зеленые, красные и желтые. Такое деление не связано с внешним видом чая или цветом настоя. Различаются они по технологии приготовления – степени ферментации чайного листа.

Чаи бывают рассыпные, прессованные и экстрагированные.

Рассыпные чаи в торговой практике называются байховыми, они самые распространенные. Это масса отдельных чаинок, фасованных в закрытую (металлическую или бумажную) упаковку в зависимости от принятых в той или иной стране весовых стандартов.

Прессованные чаи не менее известны. Это брикеты, приготовленные из спрессованных под сильным давлением чаинок различного качества. Форма прессованного чая может быть и очень причудливой: цилиндр, шар, диск и т. д. Масса – от 100 г до 2,5 кг.



Между прочим

Известны брикеты прессованного чая массой до 2 пудов.

Экстрагированные чаи представляют собой экстракты или концентраты чая. Естественного чайного листа они не содержат – это порошок или гранулы, синтезированные химическим путем. Наибольшее распространение такие чаи получили в Америке.

Черные байховые чаи делятся по размерам чаинок на листовые (крупные), ломаные (средние) и мелкие (высевки и крошка).

Крупные и средние чаи подразделяются по роду листа, то есть по качественным показателям, зависящим от сырья и фабричной обработки, на несколько категорий.

- Черные листовые

- Р – Пеко (Рекое) – самое распространенное обозначение, относящееся к величине и качеству чаинок;

- ОР – Оранж Пеко – чайный знак качества, почка плюс 2–3 листочка (флешь);

- ФР – Флаури Пеко – как и ОР цельнолистовой, тоже с типсами (верхние почки), но качество его немного ниже;

- PS – Пеко Сушонг – грубые листья, начиная с 4 листа (единственное исключение – коллекционные сорта чая улуны, о которых речь пойдет позже).

- Средние резаные

- ВОР – Броккен Оранж Пеко – чайный лист сломался во время сбора, скручивания или сушки и был отсеян при сортировке на первом этапе. Но иногда чайный лист режут специально;



Внимание!

«Ломаный» или «резаный» чайный лист хуже хранится и не так ароматен, как «цельнолистовой», зато полнее и быстрее отдает настою содержащиеся в нем вещества (в том числе и кофеин).

- ВР – Броккен Пеко – чайный лист меньше, чем у ВОР, но цвет и упругость такие же;

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.