

Елена Маслякова

# Твоя чайная



Елена Маслякова

**Твоя чайная**

«Научная книга»

## **Маслякова Е.**

Твоя чайная / Е. Маслякова — «Научная книга»,

Эта книга позволит читателю не только узнать о всем разнообразии сортов чая и рецептов их приготовления, но также побаловать себя и своих близких новым вкуснейшим ароматным чайком, приготовленным по рецептам, приведенным в данном издании. Помимо всего прочего, читатель сможет окунуться в историю возникновения этого напитка, узнать о древнейших китайских чайных церемониях, а также почерпнуть новые сведения о чайном этикете.

# Содержание

Введение	5
Глава 1. История чайных традиций	6
В лучах восходящего солнца	6
Нас много, и мы любим чай	10
Чайная «Кама-Сутра»	14
За три моря	18
Конец ознакомительного фрагмента.	19

# Елена Владимировна Маслякова

## Твоя чайная

### Введение

«Усиливает дух, смягчает сердце, облегчает и освещает тело...» – именно так было сказано о чае в одном из древнейших трактатов. Его целебные свойства и благоприятное психологическое воздействие на организм человека были обнаружены еще в древности. Если перечислить все сорта, способы приготовления и масштаб распространения, то можно сделать вывод, что чай – один из самых широко употребляемых человечеством целебных напитков.

Широкая популярность чая связана не только с содержанием в нем кофеина, но и с тем, что чай является самым лучшим напитком для утоления жажды и оказывает оздоровительное воздействие на организм человека в целом. Многим известно об ускорении кровообращения, усилении потоотделения и нормализации терморегуляции за счет употребления этого напитка, но не каждый сможет назвать хотя бы десяток способов приготовления лечебного чая.

Данная же книга содержит обширную информацию о способах лечения с помощью этого напитка. Кроме того, в нашем издании представлена масса самых разнообразных способов приготовления чая, благодаря которым можно удивить гостей и родственников, предложив им, например, чай по-американски, по-китайски, по-туркменски, по-японски и т. д.

# Глава 1. История чайных традиций

## В лучах восходящего солнца

Прежде чем начать разговор о японской чайной церемонии, следует отметить, что этот ритуал неразрывно связан с дзэн-буддистской философией. Ведь для японцев чаепитие – это вовсе не будничное занятие, совершаемое машинально и без внимания, но целый ритуал, каждая частичка которого наделена собственным глубочайшим смыслом.

### Чайные советы

Чай с медом и молоком лучше всего употреблять в охлажденном виде.

Для его приготовления нужно налить в чашку заварку, залить ее кипятком, а когда чай немного остынет – положить мед и влить немного молока. Если в такой напиток добавить чайную ложку коньяка, то напиток приобретет прекрасные согревающие свойства.

Теперь несколько слов о том, как в Японии зародилась и распространилась чайная церемония. Известно, что чай появился в Японии примерно в IX–X веках нашей эры, однако долгое время он оставался редким, элитарным напитком. Широкое же распространение чай получил благодаря знаменитому учителю дзэн Эйсаю, жившему на рубеже XII–XIII веков. Эйсай привез семена чая из Китая и стал культивировать его на монастырских землях. Помимо культивирования чая, Эйсай написал книгу о нем, которую, сопроводив образцами растения, преподнес в дар сегуну Минамото Санэтомо. Из этой книги стало известно, что Эйсай приписывал чаю целительные свойства и считал возможным применять его как средство против многих заболеваний. Однако в своей книге учитель еще не писал о том, как проводить чайные церемонии, поскольку в это время данное искусство еще только начало проявляться и развиваться.

Первоначально чайная церемония представляла собой прием, который устраивался монахами дзэнского монастыря в честь гостей или (реже) для самих монахов. Основоположником чайных церемоний в Японии считается учитель Дайо, живший на рубеже XIII–XIV веков. Он обучал монахов мастерству устройства чайной церемонии, а они, в свою очередь, разъехавшись по стране, обучали других. Так, спустя некоторое время ритуал распространился по всей Японии. Наконец, учитель Инкю обучил технике чайной церемонии своего ученика Суко, который был настолько утонченным человеком, что довел процедуру до возможного совершенства. Суко обучил искусству чайной церемонии сегуна Асикагу Есимасу, великого покровителя искусства, а тот, в свою очередь, оценив всю утонченность ритуала, активно пропагандировал его. В XVI веке два учителя, Дзе-о и Рико превратили чайную церемонию в процедуру, известную сейчас как «тя-но-ю», то есть собственно «чайная церемония».

То общее, что существует между чайными церемониями и дзэн-буддизмом, – это стремление к предельной простоте и минимализации. Как известно, дзэн отрицает все ненужное, наносное, тщательно отыскивая лишние движения тела и мысли и устраняя их. Точно так же чайная церемония устраняет все ненужное и лишнее в жизни человека и во взаимоотношениях между людьми. Если пытаться обозначить дзэн и чаепитие одним словосочетанием, то это будет словосочетание «примитивная простота», охватывающее собой предел простого, тот минимум, меньше которого не бывает. При этом примитивная простота представляет собой не примитив самого бытия человека, но примитив культуры и цивилизованности в нем. Об этом стоит поговорить подробнее.

Как известно, между западной и восточной культурами существуют принципиальные различия во взглядах на окружающий мир и отношения между людьми. Западный человек стре-

мится к отдалению от природы, ставя между нею и собой искусственные образования культуры, техники, государства. Он как будто боится слиться с природой, не хочет вспоминать о том, что сам является ее неотъемлемой частью. Более того, западный человек стыдится своей природности и старается всячески скрывать свою «животность». Для этого он уничтожает на своем теле следы природного происхождения (например, волосы), скрывает свои природные проявления и отправления за стенами спален и уборных.

Восточный же человек не чувствует ничего подобного. Он счастлив своим слиянием с природой и совершенно не испытывает стыда за то, что внутри его все еще продолжает жить животное. Поэтому на Востоке, и прежде всего в Японии, естественные отправления организма и эротика не требуют уединения, а вся культура намного более раскрепощена, естественна, инстинктивна. Это и есть примитивная простота удаленности от современной цивилизации.

### **Пословицы и поговорки о чае**

Коль чаем угощают, значит уважают.

Во время прохождения чайной церемонии, точно так же как и во время изучения дзэн, человек достигает предельной близости к природе. Этому способствует вся атмосфера, в которой проходит церемония: маленький домик под соломенной крышей, минимум убранства, предметы из природных материалов грубых и простых форм, аромат чая, распространяющийся по комнате и являющийся единственным порожденным человеком запахом вокруг.

Хижина для чайных церемоний возводится в самом отдаленном и, соответственно, уединенном месте, например в садике, под раскидистым деревом. Она скрыта от посторонних глаз, но при этом ее очертания всегда таковы, что хижина как бы сливается с окружающим ландшафтом, не выделяясь из него ни цветом, ни резкостью контуров. Слияние хижины для чайных церемоний с природой есть основной момент подключения ума присоединившихся к церемонии к мышлению дзэн, то есть к минимуму мысли, к свободному бытию разума, лишеного пустых и никому не нужных умствований. Именно для этого хижина делается только из соломы – материала, абсолютно близкого к природе и обладающего специфическим естественным ароматом, напоминающим о скошенной траве, солнце, тепле, покое и умиротворении.

Также часто соломенные хижины для чайной церемонии помещают посреди известных во всем мире японских садиков, в которых каждый уголок отвечает идее близости к природе и воссоздает при помощи минимума простых средств природное многообразие и красоту.

Внутреннее убранство соломенной хижины также минимально, но представляет собой совокупность вещей, подобранных с тонким вкусом. Понятия вкуса и шика для японцев отличаются от того, что принято понимать под этими словами на Западе. Если для западного человека шик – это дорогие, роскошные вещи от известных производителей, то для восточного это самые обыкновенные предметы, при соприкосновении с которыми человек ощущает что-то особенное, порождающее прекрасные и утонченные мысли и чувства. Эти вещи обязательно должны быть выполнены из натуральных материалов, например из камней или глины. Как правило, подобные предметы очень просты по форме, но при этом каждый из них рождает в памяти или воображении нечто неповторимое, ассоциации с цветами, запахами, тактильными ощущениями.

### **Русские традиции**

Большое значение в русских семьях придавали воде, в которой заваривали чай. В некоторых селениях за водой для чая специально ходили на родник. Считалось, что целебная вода из самых недр земли придаст не только аромат чаю, но и излечит от многих недугов. Чай, заваренный такой водой, давали заболевшим людям, при этом обязательно добавляли туда целебные травы и читали молитвы.

В данном случае свойства самого чая имеют немаловажное значение. Чай делает ум более живым и активным, но не одурманивает его, что крайне важно, поскольку вполне соответствует основному принципу дзэн-буддизма – сохранить бодрость духа даже при отсутствии логического мышления. Чай приводит дух в соответствие с четырьмя состояниями: гармонии, благоговению, чистоте и умиротворенности. Соединяясь, они составляют идеальное состояние духа, пребывая в котором, человек достигает единения с природой при простоте и минимуме мысли.

Атмосфера чайной комнаты должна быть впитана каждым человеком, присутствующим на церемонии. Японцы полагают, что все в чайной комнате наполнено нежностью. Известно, что иероглиф, обозначающий вершину всех устремлений на востоке – гармонию, также может обозначать нежность. Каждый предмет, к которому прикасается человек в чайной комнате, наполняет его тело и душу нежностью. Так, взяв в руки чашку, сделанную руками какого-то мастера, хранящую следы его кропотливого труда, покрытую вручную глазурью иногда неровным слоем, вы ощущаете вложенную в нее любовь и нежность, умиротворение и скромность.

В каждой соломенной хижине обязательно помещается курильница для благовоний, запах которых не должен быть резким и удушающим. Напротив, аромат курящихся веществ должен быть едва уловимым и воздействовать на наслаждающихся чаем людей скорее «подсознательно», неявно. Этот аромат должен пронизывать собой каждый сантиметр пространства, делая его как бы осязаемым, обволакивающим, согревающим, умиротворяющим. Занавеси на окнах должны быть нежных оттенков, а ткань, из которой они изготавливаются, – обязательно натуральной. Сквозь занавеси проникает мягкий, успокаивающий глаза свет, под воздействием которого человек настраивается на созерцательный лад. Посреди соломенной хижины располагается очаг, в котором горит огонь, раздуваемый нежным ветерком, проникающим сквозь занавеси. На огонь ставится железный чайник, в котором кипятится вода для заваривания чая.

Во время чайной церемонии между людьми, принимающими в ней участие, возникает своего рода духовное родство и слияние, недостижимое в обычной жизни. Во время чаепития люди не разговаривают о своих делах и не кичатся своими чинами и богатством. Вместо этого они, проникаясь атмосферой простоты, свойственной мышлению дзэн, на время церемонии отрешаются от всего мирского, забывают о различиях в положении и просто общаются как равные, то есть как дети одной матери-природы. Все присутствующие на церемонии относятся друг к другу с равным почтением, уважая окружающих не за чины, а за то, что они – равные по природе человеческие существа.

### **Из жизни великих**

Как известно, в 1922 году на так называемом «философском пароходе» из советской России были высланы все знаменитые мыслители страны. Много лет спустя, вспоминая о том, что они оставили на родине, состарившиеся во Франции и Германии, они говорили о вечерах в дореволюционном Петербурге, где за чашкой чая можно было собирать друзей и беседовать на темы религиозной философии.

Когда в чайнике закипает вода, присутствующие вспоминают о звуке ветра, пронесшегося над полями. Когда вода разливается по чашкам, ее звук напоминает о горных ручьях и потоках. Когда чашки берутся в руки, их поверхности напоминают о скалах и камнях, лежащих в определенном порядке посреди сада. Все эти ощущения проясняют разум участников церемонии, делая его восприимчивым к нежности и умиротворению. Все, что нужно человеку в такой атмосфере, – это окончательное прояснение ума через неспешное дегустирование чая.

Таким образом в душе присутствующего на церемонии происходит слияние земного и божественного, все пять стихий сливаются в едином порыве, который не является движением, а напротив, есть пребывание в покое, созерцании, умиротворении. В процессе чаепития человеку раскрывается некая высшая реальность, которая не может быть познана неподготовлен-

ным умом. Только обретя действительно дзэнский настрой, можно познать истину во всей ее простоте и безыскусности.

## Нас много, и мы любим чай

### Русские традиции

Традиция пить чай с лимоном появилась лишь в XIX веке, когда этот цитрусовый начали завозить из соседних государств. Обычно лимон резали дольками и клали на тарелочки-лимонницы с небольшими углублениями, слегка присыпав его сахаром. Каждый человек брал себе дольку и помещал в чашку. Потом этот лимон съедался. По современному этикету, сидя в гостях за чашкой чая, не следует вынимать руками или ложкой дольку лимона из чашки и съедать его, это считается проявлением дурного тона.

Как говорят на Востоке, «напрасно обучение без мысли, и опасна мысль без обучения». Поэтому обращаясь к особенностям китайской кухни, можно узнать не только тайны экзотического вкуса, но и познать даже, казалось бы, через такие приземленные и обыденные вещи, как еда, целую философию жизни другого народа.

Сколько раз каждый человек со своими гостями после праздничного ужина или просто так, в скромной и уютной обстановке, но с одним желанием – получить удовольствие от дружеского общения с друзьями – распивал горячий чай. И многим уже, наверно кажется, что чай – это исконно русский напиток, настолько привычен и естественен он в нашей жизни. Однако это не совсем так. Действительно, в России давно существует этот напиток, но раньше он не был известен русским людям в том виде, в котором мы употребляем его теперь. В старину в России чай готовился из лесных трав и считался скорее лечебным напитком. Настоящий же чай был завезен к нам из Китая – страны, в которой этот напиток возведен в ранг ритуальных.

Вообще, это довольно интересно и поучительно – обратить внимание на существующие мифы и легенды о разных напитках. Вспомним, в Древней Греции вино, например, считалось божественным напитком. Греки поклонялись и приносили жертвы в знак уважения богу Дионису, покровителю виноделия и виноградарства. В Китае, Индии и Японии напитком, который несет в себе частицу божественной благодати, считается чай. В восточных странах существует даже миф о том, как появился этот напиток. Легенда гласит, что когда одно древнее божество проснулось от многовекового сна в священном саду, то обронило на землю свою ресницу. И вот на том месте, куда эта ресница упала, вырос необычный куст. Так появился чай.

В Китае письменный источник, где впервые упоминается чай, датируется IV веком до н. э. Отмечалось, что ранее он употреблялся только как лечебный напиток, но со временем китайцы изучили эту культуру и нашли ей более широкое употребление. С тех пор чайные церемонии занимают особое место в жизни китайцев. Мы уже отмечали, что главное отличие русского чаепития от китайского состоит в том, что это не просто трапеза, а ритуал, в котором каждая деталь имеет свое символическое значение: от цвета и формы посуды до сорта самого напитка.

Например, красный чай в Китае считался исключительно церемониальным напитком, когда-то его подавали только на приемах у императоров. Этот сорт обладает многими полезными свойствами, и среди главных его достоинств отмечали: целебное (оздоровительное) воздействие на организм человека, а также стимулирующий эффект – не случайно китайцы называют чайные напитки «огнем жизни». Следует заметить, что китайцы достигли исключительных высот в искусстве приготовления чая, в частности, лучше всех научились ароматизировать его. В некоторых случаях аромат китайских чаев способен сохраняться в течение нескольких лет. Но особенно ценится китайцами зеленый чай с добавлением жасмина.

### Пословицы и поговорки о чае

Чай пить – не дрова рубить.

Отметим еще один интересный факт: часто люди обращают внимание только на то, по какому случаю и каким образом подают тот или иной напиток. Однако в восточных странах большое внимание уделяют самому процессу приготовления – это тоже своего рода необходимый, полный тайн и загадок ритуал. Считается, что полезные качества продукта лучше всего раскрываются, когда к процессу приготовления относятся столь же внимательно, как и к качеству продукта. Оказывается, большое значение имеет и то, с каким настроением, творческой изобретательностью и энергией хозяин или хозяйка готовят различные блюда и напитки для своих гостей.

### **Чайные советы**

Чай можно подсластить жженым сахаром. Для этого сахар следует некоторое время подержать на слабом огне, положив его в сотейник с толстым дном и слегка смочив водой. Когда продукт приобретет коричневый цвет, его можно считать готовым. Вкус напитка со жженым сахаром несколько отличается от обычного чая и наверняка понравится многим.

Поэтому не будем удивляться тому, с какой тщательностью и даже мудростью китайцы подходят к приготовлению чая. Процесс начинается, в первую очередь, с выбора воды, которой этот чай будет завариваться. Считается, что вода должна быть чистой и мягкой, и далеко не все природные источники обладают такими качествами. Вот как об этом рассуждают сами китайцы: «Горная вода – высшая, речная – средняя, колодезная – низшая». Когда-то почти во всех городах Китая продавали воду, специально привезенную с гор. Но все-таки самой лучшей водой для приготовления чая китайцы считали воду, полученную из снега, выпавшего весной на только что распустившиеся цветы персика или сливы.

Древнекитайский мудрец, которого звали Ло-Юо, описывал семь видов воды для заварки этого напитка, поскольку был уверен, что как бы тщательно ни соблюдалась технология приготовления чая, если в воде не сбалансированы все необходимые составляющие – соли, микроэлементы, хорошего чая не заварить.

Способ кипячения также очень важен, но основным моментом для приготовления хорошего чая китайцы считали посуду, в которой он заваривается. Как правило, для этого используют фарфоровую посуду, ведь она долго сохраняет тепло, а главное – является экологически чистой. Раньше китайцы заваривали чай не в чайнике, а в специальном сосуде с крышечкой и только примерно с XVI века перешли на заваривание чая в гайванях. Это специальные чашки типа пиалы объемом всего 200–250 мл, но с резким расширением в верхней части.

В гайвань кладут две щепотки чая и заливают не крутым кипятком, а кипяченой водой определенной температуры. Один китайский мудрец в своем трактате описывал около шестнадцати стадий кипячения воды, предшествующих заварке, но главное – соблюсти два условия: вода не должна перекипать, но и не быть просто теплой. Кстати, это правило распространяется и на процесс заваривания самого чая. После того как чай заливали водой, его ставили на угли и ждали, когда появится шум кипящей воды, который китайцы сравнивают с «шумом сосен». Затем снимали крышку и, увидев в воде небольшое волнение или так называемый «глаз краба», сосуд тут же снимали с огня. А если волны оказались большими и звук исчез, чай считался уже переваренным, так как от передерживания кипятка аромат рассеивается. Далее чай настаивали и уже только после этого переливали в чашку.

Чай китайцы пьют горячим, маленькими глотками, без сахара и специальных приправ, которые, по их мнению, искажают истинный вкус и аромат этого напитка. У китайцев существует еще одна интересная особенность в употреблении чая. У нас принято считать, что чай, заваренный несколько раз, теряет свои вкусовые качества и даже вреден. Однако у китайцев на этот счет есть особое мнение. Выпив 3/4 содержимого гайвани, оставшуюся четверть настоя вновь заливают кипятком. Повторные заваривания китайцы могут производить до четырех

раз. При таком заваривании настой становится слабее и более светлого цвета, но все такой же ароматный. По мнению китайцев, настоящий вкус чая проявляется после второй или третьей заливки.

### **Чайные советы**

Перед тем как заваривать чай, заварочную посуду непременно надо обдать кипятком. Это делается для того, чтобы нагреть посуду, удалив таким образом из нее застоявшийся воздух и образовавшиеся запахи.

Но может стоит задуматься, почему в Китае так много говорят о церемониальности, многочисленных ритуалах, даже, казалось бы, в таких простых вещах, как чайная трапеза. Ответ можно найти, если обратить внимание на особенности сознания и характера китайцев. Наверное, никто не станет спорить, что даже в современном обществе очень большое влияние на жизнь людей, политическое устройство государства имеет религия. В Китае существует несколько религий, преобладающими из которых являются буддизм, даосизм и конфуцианство. Китайцы одновременно могут быть буддистами и конфуцианцами, в этом нет никакого двуличия, напротив, каждое учение гармонично дополняет другое. Например, многочисленные церемонии и ритуалы обязаны своим происхождением конфуцианству, так как в его основу ставилось нравственное самосовершенствование человека и соблюдение норм этикета.

Китайская нация представляет собой загадочное и своеобразное явление в истории и является одной из старейших из всех существующих народностей. Например, среди разнообразных и выдающихся черт характера этого народа выделяют поразительное «равнодушие» к жизни. В данном случае имеется в виду их склонность к рациональности: сухой расчет, стремление к неизменности существующего положения вещей, приверженность традициям, боязнь новизны в любых проявлениях. Возможно, некоторые назовут китайцев неисправимыми конформистами, но не стоит забывать, что в старинные традиции и церемонии вложена огромная мудрость предков, которую со временем люди забыли или утратили, сохранив только лишь внешнюю форму.

Постигая истинную мудрость, знание и одновременно стараясь проводить их в жизнь, Конфуций создал учение о нравственности, которое сопровождал целым рядом церемоний. Основным принципом этой нравственности является отсутствие увлечений, равновесие в деятельности – одним словом, соблюдение золотой середины во всех поступках. Конфуций считал, что невозмутимость и спокойствие – это качества нравственного совершенства, к которому должен стремиться каждый человек, жаждущий духовного развития.

### **Из жизни великих**

Известный композитор эпохи барокко Фридрих Георг ван ден Боденмайер был страстным чаевником, несмотря на то, что чай в те времена был напитком достаточно редким. Будучи в чести у придворной знати, заказывавшей у него дивертисменты для приемов и балов, композитор в качестве оплаты требовал коробочки из драгоценных металлов, наполненные редкими сортами чая.

Учение о середине также определяет и внешний быт народа, его образ жизни. Конфуций создал целый ряд обрядов и церемоний только для того, чтобы укоренить свое учение в умах людей. По мнению китайского философа, церемонии являются сдерживающим началом, благодаря чему человек знает, как ему надо поступать в определенное время и при определенных обстоятельствах. Конфуций говорил, что церемонии утверждают порядок между людьми и присущи человеку от рождения, а не составляют только искусственную внешнюю форму.

Понять значение и сущность многих обрядов довольно сложно, так как мировоззрение людей со временем меняется и то, что было естественным и актуальным для людей прошлых поколений, современным людям кажется сказкой и суеверием. Так, например, Конфуций про-

должал поддерживать все древние обряды, касающиеся поклонения духам природы, которых, по его мнению, существует огромное количество. У него даже есть такое высказывание: «Когда думаешь, что поступки и дела твои никто не видит, знай, за тобой постоянно наблюдает множество духов».

Но основным фундаментом, на котором Конфуций строил все обряды и церемонии, является почитание своих праотцов, родителей и вообще старших. Поэтому в древности чайные церемонии всегда открывали почтенные и знатные люди. По ритуалу, император первым пригублял чай из пиалы, которую ему преподносил слуга, и только потом к императору присоединялись гости и верноподданные. Чайный ритуал всегда проходил в молчании, чтобы подчеркнуть таинственность и торжественность обстановки. Жители современного Китая употребляют чай так же, как и в любом другом государстве – без особых церемоний (дома, на работе, в кафе), разве только что в большем количестве, поскольку считают его традиционным напитком. Однако по праздникам или в случае торжественных приемов именитых гостей употребление чая обязательно превращается в пышную церемонию.

### **Пословицы и поговорки о чае**

Сколько в чай ложек сахара кладешь – столько заветных желаний имеешь.

В заключение отметим, что Конфуций считал необходимым сохранение и соблюдение различных традиций и ритуалов, так как видел в них лучшее средство дать покой государству, а вместе с последним – и благосостояние народу, и чайные церемонии играли здесь не последнюю роль.

## Чайная «Кама-Сутра»

Люди все время стремились отыскать в природе такой напиток, который бы согрел не только их тело, но и душу, вселяя бодрость, оптимизм и поддерживая здоровье. Таким напитком оказался чай. Зеленый и черный, красный и желтый – все разнообразие сортов и оттенков, какое только можно представить. Первым чайные традиции начал осваивать Восток.

Здесь всегда выращивали чай, эти зеленые, нежные лепестки собирались очень тщательно. Маленькие и большие чайные плантации обрабатывались жителями Востока с древности. Они придавали чаю очень большое значение, так как умели ценить его свойства и приятный вкус. Они нашли в этих листиках не только приятные вкусовые качества, но и цвет, который можно сравнить с золотом, и лечебные свойства, и многие другие качества. Чай во многих странах Востока стал самым популярным, просто незаменимым напитком.

Цейлон и Индия. Эти страны ценят не просто чай как напиток, они видят в нем душу, которая согревает человека своим теплом. Индия и Цейлон уже давно славятся своими чайными плантациями, они очень бережно и ласково относятся к каждому собранному листку, который проходит довольно много процессов, перед тем как попасть на стол в виде золотистого, зеленоватого или красного напитка. Чай сушат по определенной технологии, перебирают, и только потом он попадает на стол.

Однако так было не всегда. Сначала люди просто собирали чай, готовили из него напитки, но со временем употребление чая стало в этих странах настоящей традицией. К нему стали относиться, как к напитку богов. Порой он даже играл роль миротворца в церемониях. Со временем стали складываться определенные традиции заваривания чая и его подношения. В средние века каждый жест играл роль, каждое движение говорило о чем-то посвященному.

Если человек желал показать свое расположение, то он подносил чай своему оппоненту. Цвет чашек, их форма и многое другое играло важную роль в чайных церемониях. Количество чая в чашках также довольно важно, даже цвет чая говорил о многом. В наше время некоторые традиции приняли другую форму, но зато появились и новые, не менее интересные.

Национальным напитком в Индии считается охлажденный чай. Это сейчас каждая чайная оборудована кондиционером, а раньше на жаре, доходящей практически до 50 °С, было просто невозможно обойтись без глотка холодного чая с лимоном. Поэтому и стал национальным напитком чай со льдом и лимоном.

### Русские традиции

В Россию чай привозили из таких стран, как Китай, Индия и Цейлон. К наилучшим сортам относили тот чай, который перенес длительное путешествие. Жители России к таковым причисляли «караванный» чай. Его везли из Китая караванными путями на верблюдах больше года. В дороге чай третьего сорта превращался в продукт высшего сорта. Дорого ценился чай, привезенный из Индии или с Цейлона на парусных чайных клиперах, огибавших Африку, и попадавший к нам через Ла-Манш или Средиземное море. В пути чай креп, набирал аромат и приобретал особо тонкий вкус. Господа из состоятельных семей специально заказывали себе такой чай на год вперед.

В современной Индии чай пьют как горячим, так и охлажденным, а заваривается он следующим образом. В чашку засыпают 1 1/2 ч. л. сухого чая и заливают его кипятком, затем настаивают в течение 3–5 минут, в зависимости от того, какого цвета должен быть настой. Более светлый и ароматный получится при 3-минутном настаивании, а для получения более крепкого и терпкого настоя нужно подержать его чуть дольше.

В это время в сосуд емкостью примерно 1/2 л кладут несколько кубиков льда, заливают его горячей, настоявшейся заваркой, кладут дольку лимона или добавляют лимонный сок. Подают такой чай в высоких чашках в качестве прохладительного напитка. Лимон иногда нарезают целиком или просто выдавливают из него сок. Чай получается довольно кислый, но именно это спасает от жары. К тому же в бокал можно добавить еще несколько кусочков льда, чтобы чай был совсем холодным. Пьют его очень маленькими глотками, наслаждаясь вкусом и ароматом.

Но самое важное для настоящего индуса в чае – это качество воды. Такое отношение к воде пошло еще с древних времен, от йогов – древних мудрецов, которые говорили, что вода является одной из пяти самых главных природных стихий, благодаря которым живет человек. Она являлась, по их мнению, второй по значимости после воздуха. Вода питала все живое на планете и давала жизнь многим существам, которые в ней обитали. Но, как известно, жизнь дается только от чистой руки, соответственно, и вода должна быть чистой и свежей.

Традиционное почитание воды дошло и до наших дней. Индусы относятся к ее качеству очень серьезно и внимательно. Для получения самой чистой и приятной на вкус воды они переливают ее из сосуда в сосуд по несколько раз, причем сосуды используются разные. Вода при переливании насыщается кислородом, находящимся в воздухе. Именно такую воду в Индии и на Цейлоне используют для приготовления чая.

Ритуал приготовления чая в Индии во многом связан именно с качеством воды. Ее выбор и подготовка во многом способствуют той разнице качества чая, которой желают добиться. Индусские мудрецы говорят: «Вода для чая должна быть настолько чистой, чтобы она не имела собственного вкуса, который затмил бы вкус самого чая. Любая другая вода для приготовления чая не годится». Поэтому в Индии и на Цейлоне стараются для церемониальных чаепитий запастись водой из горных речек, с каменистым или песчаным дном, чтобы она была действительно кристально чистой. Прекрасно подходит и ключевая, но она ни в коем случае не должна быть минерализованной, поскольку это сильно снижает качество и вкус чая.

Один из ритуалов заваривания чая в Индии таков. Заварочный чайник, желателно фарфоровый, предварительно обдают кипятком, затем прокаливают на огне. Только после этого в него кладут чай. Это может быть как черный, так и зеленый чай. Его порция довольно велика, даже больше, чем в Англии. Примерно 1 1/2 ч. л. на каждую чашку, но иногда кладут и по 2 ч. л., и столько же на чайник. В этом случае чай получается более крепким, и его не нужно настаивать слишком долго, ведь это приводит к снижению его вкусовых качеств и отнимает драгоценное время.

### **Чайные советы**

Чай с ликером наверняка придется по душе даже самым избалованным гурманам. Для его приготовления в чашки вместе с заваркой нужно наливать примерно 50 г ликера. Будет неплохо, если для такого напитка в заварочный чайник будут добавлены мелко нарезанные лимонные корочки.

Чай готовят не более чем на 2–4 стакана, более крупные порции заваривания нарушают традиции ритуала. Если же в церемонии участвует большее количество людей, то используется несколько заварочных чайников. Чай настаивают в течение 4–5 минут, затем один из присутствующих, обычно это женщина, хозяйка дома, берет чайник и разливает напиток по чашкам. Поскольку чай заваривают сразу порционно, то его не разбавляют. Поднося чайник к чашке, хозяйка спрашивает, будет ли гость пить чай с молоком или без него. В случае положительного ответа она оставляет немного места и для молока, которое подается так же в горячем виде. Его подают в глиняном или фарфоровом сосуде, чтобы оно не остывало. Также к чаю обязательно подают тонко нарезанный лимон.

В горных районах Индии предпочитают пить чай с молоком, как и в Англии. Но все же лучшие сорта, достойные того, чтобы на них даже жители этой чайной страны обратили внимание, пьют безо всяких наполнителей, часто даже не кладут сахар, который, по мнению ученых, не только снижает вкусовые качества, но и способствует расщеплению некоторых питательных веществ, находящихся в чае.

В Индии существует и церемония, посвященная новому сорту чая. Это очень важная церемония, ведь каждый новый сорт достоин, чтобы его изучили и рассмотрели. Данный ритуал делится на несколько частей и занимает практически весь день.

Первое чаепитие начинается утром. Желательно, чтобы участники не были сытыми, поскольку это не даст им понять истинный вкус чая. Женщины заваривают первый раз чай примерно в пропорции 1 ч. л. на 200 мл воды и 1/2 ч. л. на сам чайник. Заваривают чай на 5 порций, чтобы весь аромат сконцентрировался в этом количестве воды. Как уже говорилось, вода играет очень важную роль, но в данный момент для церемонии могут брать даже дистиллированную или ионизированную воду. Настаивают чай в течение 3 минут, при этом настой получается нежного светлого оттенка.

Чай разливают в маленькие чашечки. Он должен быть не очень горячим, чтобы можно было распробовать его аромат и вкус. Пьют его очень медленно, смакуя каждый глоток. К тому времени, когда в чашке остаются один-два глотка, он практически остывает, что дает возможность распробовать его вкус при разной температуре. Второй этап практически не отличается от первого, с единственной разницей, что в этот раз чая кладут двойную порцию, в этот этап проверяется его истинная крепость, цвет, вкус и другие качества.

### **Чайные советы**

В горячий чай можно добавить немного растопленного шоколада, и тогда этот напиток прекрасно подойдет к десертному столу. К нему можно подать подогретые сливки.

Третий этап заключается в том, что в чай кладут разные добавки. К примеру, это может быть молоко, лимон, ягоды, специи. Этот этап самый длительный, так как участники должны распробовать все добавки и вынести свое мнение о том, с чем этот сорт сочетается лучше всего.

Индийские чаи очень хорошо подходят для того, чтобы пристраститься к этому напитку. Их вкус настолько же нежен, насколько нежны лепестки лотоса или волны Индийского океана на рассвете. По этому поводу существует одна легенда.

Однажды в океане разразился такой шторм, что волны покрыли чуть ли не всю землю, они принесли с собой семена одного неизвестного растения. Оно проросло на благодатной почве, и появился странный куст с нежными зелеными листьями. Люди боялись его есть, но нашелся один смельчак, он пришел к правителю и говорит: «Я попробую, что это за растение и ядовито ли оно, но если я выживу, то разреши мне, правитель, стать первым, кто начнет выращивать эти кусты, конечно же, после тебя».

Правитель согласился на столь мудрое предложение и разрешил этому человеку попробовать листья неизвестного растения. А когда тот попробовал его, то на вкус растение оказалось очень горьким и человек приготовился к смерти, но, о, чудо! Он начал выздоравливать от тяжелой болезни, от которой он уже давно страдал. Когда же он съел листья этого растения во второй раз, то практически исцелился.

С этой новостью он пошел к правителю и сказал, что он выздоровел, пробуя растение, но оно настолько горькое, что его очень неприятно есть, а вот если его залить водой, то получается очень приятный напиток. Человек принес с собой этот удивительный целебный напиток. Правитель попробовал его и произнес: «Ай, хорош!» Но в этот момент он нечаянно чихнул и получилось: «Чай хорош!» С тех самых пор и стали называть этот напиток чаем. А умный

человек стал выращивать зеленые чайные кусты на плантациях своего правителя. Он прославился тем, что первый попробовал листья.

### **Русские традиции**

На рождественские и новогодние праздники в старообрядческих семьях чаю придавали особое значение, особенно молодые девушки. Они собирались вместе на чаепитие, наливали себе чай в пиалы вместе с заваркой и пили его, загадывая при этом желания. Затем по оставшимся на дне пиалы чайникам они гадали на будущее, определяли себе женихов.

## За три моря

Традиции чаепития существуют на Руси уже очень давно. В дореволюционной России был принят обычай в знак особого расположения к гостю приглашать его «на чай», «к самовару», когда гости и сами хозяева с удовольствием пили чай чашку за чашкой.

В Россию и в Европу чай попал практически одновременно. Этот напиток стал одним из удачных приобретений эпохи великих географических открытий и был завезен португальцами приблизительно в 1517 году. Примерно через сто лет им стали торговать голландские купцы, и так постепенно продажа и употребление чая стали распространенным явлением в европейских странах.

Что касается России, то в 1637 году царь Михаил Федорович отправил в Монголию послов во главе с Василием Старковым. Богатые подарки россиян понравились монгольскому правителю Алтын-Хану, он милостиво принял послов и даже устроил в их честь торжественный обед, на котором русские впервые отведали терпкий зеленый напиток, называемый «чаем». Следует отметить, что напиток им не понравился, и когда среди «ответных подарков» они обнаружили тюки с «чаем», то возмутились и стали просить заменить его тканями. Замены не произошло, и в 1638 году три пуда чая попали в Россию. Известно, что сначала «монгольский напиток» приготовил и опробовал придворный лекарь, а затем дал заключение о его пригодности к употреблению. Царю и боярам напиток пришелся по душе.

Но после царевича Алексея Михайловича о чае позабыли. В 1675 году в Китай к цинскому императору было направлено посольство во главе с переводчиком посольского приказа Н. Г. Спафарием для урегулирования пограничных проблем на Дальнем Востоке, подписания торгового соглашения и установления дипломатических отношений. Посольство успеха не имело, зато среди привезенных товаров оказалась большая партия чая. Так чай появился в России во второй раз.

Регулярно же чай стал поступать из Китая лишь после подписания Ф.А. Головиным Нерчинского договора в 1689 году. А позднее чай стали привозить в Россию азиатские и европейские торговцы.

Поначалу чай, привозимый в Россию из Китая и других стран Востока, стоил очень дорого. Было несколько причин, которые объясняли его высокую цену. Прежде всего способы выращивания и переработки чайного листа были весьма дорогостоящими и, кроме того, держались в строгом секрете. А во-вторых, чтобы попасть в Россию, чай проделывал долгий путь через монгольские степи и бескрайние сибирские просторы. По сведению историков, за два пакетика чая приходилось выкладывать шкурку соболя. Цена на чай упала лишь тогда, когда наладились морские перевозки, и постепенно он вошел в повседневный быт не только бояр и купцов, но и простолюдинов. Таким образом, в России чай быстро нашел своих поклонников и завоевал повсеместную популярность.

### Из жизни великих

Говорят, что известный физик Бурдье не мог начать чтение лекций без того, чтобы не выпить чашку крепкого чая. Если он не имел такой возможности, то никак не мог собраться с мыслями, чувствовал себя растерянным и смущенным.

Чаепитие стало излюбленным времяпрепровождением: «на чай» зазывали гостей, за чаем обсуждали последние новости и коротали долгие зимние вечера. По своей популярности чай со временем начал превосходить другие традиционные русские напитки, например такие, как сбитень (горячий напиток с добавлением меда и пряностей: мяты, мускатного ореха, корицы, гвоздики, имбиря и др.).

## **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.