

Зеленый против черного

К китайским товарам в России относятся с предубеждением, но на чай это не распространяется.

"Вам черный или зеленый?", "Ароматизированный или обычный?", "Жасмин или бергамот?". Еще недавно официанта, обратившегося к вам с таким вопросом, вы бы сочли инопланетянином. Но постепенно мы начинаем понимать, что чай - всего лишь общее название напитка, имеющего великое множество разновидностей.

В торговом центре недалеко от моего дома имеется чайный салон. Весь он уставлен жестяными банками экзотического вида с развесным чаем. Покупателей полно, и они то и дело обращаются к продавцам с просьбой помочь выбрать сорт. "Вам некрепкий? Тогда возьмите "Дарджилинг". "Хотите что-то пооригинальней? Попробуйте черный китайский "Кимун", у него яркий оттенок и густой аромат, напоминающий запах орхидеи. Или попробуйте тайваньский "Улун", это желтый чай, он сочетает свойства зеленого и черного".

У входа в салон девушка предлагает посетителям торгового центра продегустировать разные чаи. На столике перед ней - несколько глиняных чайников и глиняные же маленькие пиалы. Люди подходят, пробуют, и редко кто после этого не заходит вовнутрь. А там уж, поверьте, удержаться от того, чтобы не купить из этой и вон из той банки, просто невозможно.

"Развесной чай год от года становится популярней, - говорит Рамаз Чантурия, генеральный директор ассоциации "Росчайкофе". - Специализированных магазинов, где продается развесной чай и чайные аксессуары (глиняные, стеклянные, фарфоровые чайники, чашки, пиалы, сосуды для хранения чая), становится все больше". Действительно, только у "Русской чайной компании", крупнейшего импортера развесного чая, в Москве более сотни торговых точек.

Считается, что вразвес продается только очень дорогой чай. Но это заблуждение. Диапазон цен чрезвычайно широк: от семи до нескольких сотен и даже тысяч долларов за килограмм. В пересчете на единицу веса стоимость вполне приличного развесного чая может оказаться даже ниже, чем популярных марок расфасованного. К тому же развесной - это не кот в мешке, на него можно посмотреть, его можно понюхать и даже растереть между пальцами.

Но хотя в чайных лавках есть и самые обыкновенные сорта, ходят в них все-таки за чем-то необычным. "Российский покупатель становится все требовательней. В 1999 году примерно 70 процентов нашего ассортимента составляли недорогие черные ароматизированные чаи, которые мы закупали в Германии, - рассказывает Андрей Попов, генеральный директор "Русской чайной компании". - Тогда мы побаивались предлагать дорогой чай. Но постепенно стали закупать напрямую в Китае зеленый чай, потом белый, потом оолонги. Включили в ассортимент и чаеподобные напитки: матэ - парагвайский напиток из листьев тропического дерева йерба матэ, и ройбуш - смесь листьев и стеблей одноименного южноафриканского растения семейства бобовых. Стали завозить и специальную посуду, например калибасы - сосуды для матэ, сделанные из тыквы. Доля рядовых чаев - это прежде всего черные ароматизированные - у нас упала до 35 процентов, доля же элитных, которые мы покупаем главным образом в Китае, постоянно растет".

Что почем

К элитным обычно относят сорта, стоимость которых превышает 20-30 долларов за килограмм. Но цена далеко не всегда отражает качество. Тут как с винами: мы часто платим за марку, хотя рядом в магазине может стоять прекрасное и гораздо более дешевое вино какого-нибудь малоизвестного производителя.

Название точно так же может ввести в заблуждение, как и стоимость. Покупатель, наслышанный об очень дорогом китайском сорте дахунбао, сильно удивится, обнаружив его в магазине по цене 4-5 долларов за килограмм. Но ничего удивительного тут нет - просто это чай с кустов, растущих на равнине, а элитный дахунбао, стоимость которого может достигать 30 тысяч долларов за килограмм, собирают высоко в горах.

Свойства чая зависят не только от сорта, региона и даже конкретного места, где находится плантация, но и от времени сбора (даже дня и времени суток). Многое определяется тем, как собирают (вручную или нет) и хранят лист, ведь он впитывает любые запахи. Важную роль играет и технология обработки сырья, например, чай, листья которого скручены вручную, ценится дороже обычного. "В семье несколько человек могут заниматься обработкой чая, но у одного рука легкая и результат получается совсем другой, нежели у остальных, - говорит московский эксперт Михаил Баев. - Поэтому на коробках с дорогим чаем даже пишут имя того, кто его обрабатывал. "Чайные" года бывают удачные и неудачные. Но совсем не обязательно, что чай "удачного" сезона будет стоить дороже. Если на какой-нибудь плантации случается неурожай, стоимость собранного на ней чая возрастает, а по качеству он хуже".

Настоящий чай должен быть "чистым", не купажированным, то есть не смешанным из разных сортов. Но только истинные ценители готовы ради тонкого аромата отказаться от насыщенного цвета заварки, которым отличаются именно смеси (чем ароматнее чай, тем он обычно светлее). "Массовый потребитель хочет, чтобы чай сочетал в себе крепость, аромат и интенсивный оттенок и при этом имел умеренную цену. В свою очередь крупный производитель должен поддерживать одно и то же качество во всех партиях. Потому расфасованная продукция - это обычно купаж разных сортов, урожая разных плантаций, районов и даже стран. У каждой фирмы свой секрет", - рассказывает Елена Холупко, директор по маркетингу компании "Орими Трейд".

В Китае за тысячелетия искусство подделки чая достигло замечательных высот. "Только высокий профессионал может отличить качественную китайскую подделку от настоящего чая. Кроме вкуса и аромата, он руководствуется формой листа (изогнутый, скрученный, игольчатый, свернутый, связанные), цветом и многими другими признаками. Ценитель, например, знает, что улун может быть только фуцзяньский, гуандунский или тайваньский. И обнаружив на коробке какую-то другую надпись, покупать из нее чай не станет", - говорит Михаил Баев.

Конечно, в тонкостях чайного дела подавляющее большинство наших граждан не разбирается. "Даже среди работников салонов не так много профессионалов, знающих, например, какие свойства у чая, выращенного на той или иной плантации. В основном продавцы пересказывают клиентам содержание буклетов и справочных материалов", - отмечает Рамаз Чантурия.

Действительно, наши продавцы часто постигают азы чайной культуры вместе с покупателями и поэтому отнюдь не всегда способны помочь последним сделать осознанный выбор. "Вы пьете зеленый чай?" - обратилась ко мне женщина в чайном салоне. Получив утвердительный ответ, она продолжила допрос: "А правду говорят, что он омолаживает?" Я честно призналась, что об этом мне ничего не известно. Расстроенная дама с тем же вопросом обратилась к продавцу. "Да, да, омолаживает", - ответил он, глядя куда-то в сторону.

В спокойствии чинном

В 1996 году в Москве в саду "Эрмитаж" открылся "Клуб чайной культуры", где можно научиться заваривать чай так, как это делали в Древнем Китае, а также купить высококачественный чай и все необходимые аксессуары. Поначалу посетителей в нем было не густо, сегодня же от них отбоя нет - на вечер или в выходные столик надо заказывать. Клуб недавно открыл филиал и несколько чайных салонов-магазинов. Он регулярно проводит обучающие семинары, выпустил брошюру с описанием разных чайных церемоний.

"Я с моим партнером раза четыре в год бываем в Китае, объезжаем провинции, выискиваем редкий товар, который и на мировые рынки не всегда попадает", - рассказывает Михаил Баев, который является одним из отцов-основателей клуба. Товар завозится маленькими партиями - от нескольких килограммов до сотен граммов. Оно и понятно, мало кто может себе позволить чай стоимостью 10 тысяч долларов за килограмм.

Мы сидим на полу в чайном кабинете вокруг столика с чайной доской (она называется по-китайски "чабань"), заставленной разными диковинными предметами. Ведущий насыпает улун - это особый сорт полуферментированного чая, нечто среднее между черным и зеленым, - в специальную коробочку "чахэ", чтобы каждый мог рассмотреть листья и, главное, вдохнуть их аромат - это положено сделать трижды. Затем специальной ложкой "чачи" содержимое "чахэ" перекладывается в предварительно облитый кипятком глиняный чайник "чаху". Его пускают по кругу, чтобы все еще раз насладились ароматом. Заполнив чайник кипятком, ведущий сразу же сливает его в специальный, похожий на молочник сосуд "чахай". Из него ополаскивается вся посуда, в том числе и стоящие перед каждым узкий бокал "вэнсянбэй" и пиала "пинминбэй". Ведущий вновь наполняет чайник и вновь переливает его содержимое в "чахай". Подождя немного, он начинает разливать напиток по бокалам, из которых уже сами участники церемонии переливают его в пиалы. Из них, собственно, и пьют, а бокалы для того, чтобы вдыхать аромат напитка. Длится эта

парадная тайваньская чайная церемония "Гунфу ча" часа полтора, в течение которых в чайник несколько раз доливают воду. Заварку при этом не меняют, что никак не отражается на качестве напитка. За столом редко бывает больше шести человек, чтобы ведущий мог каждому уделить внимание.

В клубе практикуют разные способы заваривания чая (на открытом огне, в специальной чашке с крышкой "гайвани"), в частности и традиционно "русские" - когда заварка разбавляется кипятком. Любую церемонию можно заказать, но большинство приходят сюда, просто чтобы встретиться с друзьями и побеседовать за чашкой хорошего чая. Все-таки этот напиток у нас любили всегда, а в меню далеко не всех кафе и ресторанов присутствует листовый чай. Обычно предлагают все те же пакетики "Липтон".

И все же китайские чайные дома - это экзотика. Там не принято подавать ни десертов, ни закусок. Считается, что они заглушают вкус напитка. А наш народ не слишком жалуется "пустой" чай. До революции чайные в России пользовались огромной популярностью. Наверняка и сегодня они не пустовали бы. Кстати, в кофейнях, которые предлагают листовый чай (неплохой чайной коллекцией может похвастаться, например, сеть "Кофе хаус"), посетители нередко заказывают именно его, а не кофе.

Ирина Розенберг

Автор: Артур Скальский © Еженедельный журнал IT'S MY LIFE..., РОССИЯ 👁 3040 20.09.2002, 00:00 📄 236
URL: <https://babr24.com/?ADE=3864> Bytes: 10085 / 10027 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/babrobot_bot)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)