



ЭЛЕКТРОННАЯ
ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ



В преддверии Нового года Дракона по восточному календарю, который в этом году наступает 10 февраля, давайте погрузимся в многочисленные направления восточной чайной культуры. А именно попытаемся внимательнее рассмотреть разнообразие традиций восточного чаепития. И может, именно за палалой китайского или японского чая вы встретите Новый год зеленого деревянного Дракона.

Внутри чайной культуры Востока очень много мнений о том, как заваривать чай правильно и «по традиции». Даже если мы не рассматриваем многочисленные японские направления чайной культуры, а концентрируем свой взгляд только на КНР и острове Тайвань, то глаза прямо разбегаются от многообразия. Существует много чайных течений, адепты которых уверены, что именно их чай течет в чашки правильно. Вот они-то точно знают, как заваривать чай в рамках традиции!.. А уж если мы взглянем на чайных мастеров Азии, то разнообразие их взглядов на чайную культуру вообще напоят нам лоскутное одеяло. Приморские провинции Южного Китая – огромный «плавильный котел», в котором постоянно вываривается то, что в России называют «чайными церемониями высшего мастерства». В то же время, некоторые из линий чайной культуры можно сгруппировать и рассмотреть внимательнее.

Чаошань Гун Фу Ча

Церемония высшего мастерства из Чаошань – одна из линий китайской чайной культуры. Чайные традиции этих мест имеют глубокую историю, в которой были и периоды взлета, и периоды упадка. К примеру, в начале XX века в этом регионе шло активное формирование чайной культуры, но в 1950-х годах традиция начала распадаться и угасать. Из КНР, вместе с волнами китайских иммигрантов, остатки былой чайной традиции широко распространились по региону. Они нашли свое место в Гонконге, на острове Тайвань, в Сингапуре и Малайзии. Нет смысла объяснять, что каждый новый побег этой чайной культуры получил собственные особенности.

В XX веке большое старое зеркало разбилось на море мелких осколков, каждый из которых отражает чайную культуру, но делает это особенно и под собственным углом.

Китайские Люди Ча.

Некоторые из них верно служили уже утерянным традициям. Другая часть искала новые формы чайных церемоний, восполняя недостаток знаний за счет собственных фантазий. Появилось и новое

поколение людей, уже оторванное от истоков, но с собственным взглядом на чай и чайную культуру. За период второй половины XX века и, в особенности, с 1990-х – начала 2000-х годов произошли серьезные изменения. Люди подбирали осколки старого чайного зеркала, бережно их обтачивали, вставляли в оправы и рамы. Они делились уже своим видением красоты чая и чайной культуры с ближним кругом. Так на старых почвах вырос новый чайный лес.

Поскольку в основе современных чайных течений лежало единое прошлое, кое-что общее у них осталось. Из общих особенностей ряда течений, внутри линии Чаошань Гун Фу Ча, можно выделить такие моменты:

- использование маленьких чайничков, плотно заполняемых чайным листом,
- использование очень маленьких пил,
- чай заваривается очень крепко,

- вода для чаепития греется в больших керамических чайниках над жаровнями,
- жаровни растапливаются исключительно углем.

Новая чайная волна

В некоторых современных течениях Чаошань Гун Фу Ча, в обязательном порядке, играют живую музыку на традиционных китайских струнных инструментах. Нередкими являются случаи, когда в КНР в наши дни (вторая половина 2010-х – начало 2020-х годов) чаепития оформляются с использованием отдельных заимствований с острова Тайвань. В некоторых случаях практикуется «сухое заваривание» на полотне из ткани.

Сухое заваривание, однако, практикуется только частью мастеров, и многие используют каменные, керамические и фарфоровые чабаны. В ряде

случаев маленький заварочный чайник размещается в миске с высоким бортом (чайный пруд), в которой чайник обильно поливается прогретым его кипятком. Во второй половине 2010-х годов массовое распространение, в рамках ряда течений, наследующих традицию Чаошань Гун Фу, получило использование керамических и/или бамбуковых подставок под чайные чашечки, в которые гостям разливается чай. У некоторых, особенно экзальтированных чайных мастеров, маленькие фарфоровые чашечки, с высоким бортом, вставляются в чашки с широким дном и низким бортом. Сразу замечу, что речь здесь не идет о тайваньских чайных парах, «это другое!»: тут одна фарфоровая чашечка может выступать в виде подставки под другую чайную чашку. Да, это тоже одно из видений чайных церемоний.

Японские мотивы китайских чайных церемоний

Огромное влияние и на Тайвань, и даже на некоторые провинции материкового Китая, оказывает Япония. Со второй половины 2010-х годов влияние японской чайной культуры начало нарастать. Не всегда это влияние видно. Однако, когда это видно, оно прямо бросается в глаза. В частности, у ряда китайских и тайваньских чайных мастеров, на столике, где проводится чаепитие, может выставляться:

- икебана – живые цветы и побеги, стоящие в горшочке или маленькой вазочке,
- бонсай – карликовое дерево в горшочке.

Интересно, куда же свернет дальше китайская чайная культура? Проникнуться историей и культурой чая, посмотреть на модные чайные тренды можно в «Северной Столице» России – городе Санкт-Петербурге, – по адресу: набережная реки Фонтанки, 91! Тут Вам и русская чайная культура, и китайская, и японская, и окно в мир чая из Индии и Шри-Ланки. Приходите познавать чай!

Соколов И.А., историк чая,
кандидат исторических наук,
Научный руководитель Музея «Море чая»



ДЕНЬ НЕЗАВИСИМОСТИ ШРИ-ЛАНКИ



**ОБЩЕСТВО ДРУЖБЫ
СО ШРИ-ЛАНКОЙ**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

Шри-Ланка отмечает День Независимости 4 февраля. Это чрезвычайно важный праздник на острове. Среди угощений центральное место занимает национальное достояние Шри-Ланки – чай.



Фотография предоставлена
Посольством Шри-Ланки в России.



Несмотря на скромные размеры острова (чуть больше Псковской области), население Шри-Ланки – более 20 миллионов человек. Остров богат природными ресурсами и имеет разнообразную экономику, опирающуюся на сельское хозяйство, горнодобывающую промышленность, рыболовство, производство чая и туризм. Остров по форме напоминает каплю и расположен почти на экваторе. Климат Шри-Ланки считается тропическим, преобладают два сезона муссонов. Погода жаркая и влажная, но в высокогорьях прохладно. Шри-Ланка является одним из самых важных мест на земле с точки зрения биоразнообразия. Хотя это и необычно для небольшого острова, здесь обитают крупные животные, такие как слоны, леопарды, олени и множество других. Здесь самая высокая в мире численность диких слонов и, вероятно, самая высокая в мире численность леопардов. Больших китов часто можно увидеть вблизи берега. Также на Шри-Ланке обитает огромное количество эндемичных птиц и насекомых, и таких мигрирующих красавцев, как фламинго.

Шри-Ланка стала членом ЮНЕСКО в 1949 году, вскоре после обретения ею независимости в 1948 году. Природные и культурные достопримечательности Цейлона были признаны объектами всемирного наследия. 9 объектов ЮНЕСКО, расположенных на острове Шри-Ланка: Анурадхапура, Полоннарува, храм Дамбулла, Канди, форт Галле, лес Синхараджа, Сигирия, Пик Адама и Плато Хортон.

Колониальная эпоха

Торговля в районе Индийского океана существовала с древних времен. Римская империя импортировала из Шри-Ланки предметы роскоши, в том числе драгоценные камни и корицу. Корабли ходили из Шри-Ланки на запад до Аравии и на восток до Китая. Персидским купцам также была знакома Шри-Ланка.

Шри-Ланка начала ощущать влияние Европы вскоре после того, как в конце XV века португальские корабли нашли путь в Индийский океан. Поскольку

Шри-Ланка была богата товарами, так нужными европейцам, а также потому, что остров был удобным местом для остановки на пути из Европы в Китай, европейцы конкурировали за контроль над островом и его торговлей. Португальцы завоевали прибрежные города Шри-Ланки в XVI веке, но столкнулись с ожесточенной конкуренцией со стороны голландцев. К 1707 году голландцы захватили последний португальский форт на побережье и стали главной европейской державой в Шри-Ланке, но, потом проиграли британцам в 1795-1796 годах. К 1818 году Шри-Ланка стала частью Британской империи.

Под британским колониальным правлением экономика Шри-Ланки была преобразована. Страна стала в основном производителем сельскохозяйственной продукции для внешних рынков. Вскоре на Шри-Ланке стали доминировать такие плантационные культуры, как кофе, чай, каучук и кокосы. Британские власти также поощряли миграцию рабочих из южной Индии в Шри-Ланку для работы на плантациях.

Рождение цейлонского чая

Джеймс Тейлор родился в Шотландии в 1830 году и был одним из самых влиятельных пионеров цейлонского чая. В возрасте 16 лет он устроился на работу помощником управляющего на кофейную плантацию на Цейлоне. Получив задание поэкспериментировать с чайными растениями и получить свои первые семена из Королевского ботанического сада Перадени недалеко от Канди в Шри-Ланке, Джеймс ненадолго покинул Шри-Ланку в 1866 году, чтобы посетить Индию, где он изучил основы выращивания чая на плантациях.

За пять лет он основал полностью функционирующую чайную фабрику и начал производство фасованного чая в Шри-Ланке. Когда кофейная индустрия на острове была уничтожена из-за болезни кофейных деревьев, владельцы кофейных плантаций, следуя примеру Джеймса Тейлора, перешли на выращивание чая.

Когда в 1972 году страна сменила название и официально стала Шри-Ланкой, ее основная отрасль столкнулась с проблемой. «Цейлон» был не только прежним названием страны. Это был также один из ведущих мировых брендов, знакомый потребителям во всем мире. Это был бренд, который отрасль активно продвигала и в который много инвестировала. Отказ от него мог привести к нежелательным последствиям. А затраты на продвижение и создание нового незнакомого бренда – «Шри-Ланкийский чай» – были бы разорительными.

Были и те, кто требовал полного разрыва с колониальным прошлым, но лидерам отрасли удалось убедить правительство разрешить дальнейшее использование названия «Цейлонский чай» для обозначения самого известного продукта страны. Чай из Шри-Ланки по-прежнему продавался как «Цейлонский чай». Бесценный мировой бренд был спасен.



Кволиги – настоящий Цейлонский чай. Выращен и упакован на острове.

С Морем чая с 1995 года.

Сегодня производство и торговля чаем остаются одним из основных источников дохода Шри-Ланки. В отрасли занято более 2 миллионов человек.

Цейлонский чай после обретения независимости

Шри-Ланка стала независимой 4 февраля 1948 года. Именно в британскую эпоху здесь впервые начали выращивать и производить чай. Чай с Цейлона вскоре завоевал репутацию лучшего в мире. Независимость открыла новые рынки, и производство продолжало расти. В 1965 году Цейлон впервые стал крупнейшим в мире экспортером чая.

Хотя львы никогда не встречались в лесах Шри-Ланки, они являются национальным символом острова. Лев на флаге представляет сингальскую расу. Логотип Льва также является символом качества. Он помогает отличить цейлонский чай от других сортов и марок чая, доступных во всем мире под разными названиями, и служит для покупателей гарантией того, что внутри упаковки – чистый цейлонский чай без примесей чаев другого происхождения. Если вы хотите быть уверены, что покупаете знаменитый цейлонский чай, обратите внимание на логотип льва.

Празднование независимости – одно из главных событий на Шри-Ланке

День независимости Шри-Ланки празднуют 4 февраля. Обычно он отмечается грандиозным военным парадом в городе Коломбо (неофициальной столице Шри-Ланки), за которым следует праздничная программа. Это общенациональный праздник, потому что бы вы ни находились на острове, вы обязательно увидите, как ланкийцы веселятся и наслаждаются традиционной музыкой, которая часто сопровождается красочными танцевальными представлениями. В университетах в этот день проводятся различные лекции, затрагивающие такие темы, как история Шри-Ланки, период ее колонизации и суверенитет страны.

Жители и гости Шри-Ланки угощаются национальными праздничными блюдами из фруктов и бобовых растений. Неудивительно также, что чай является центральным элементом угощений, предлагаемых в Национальный день. Чай является национальным достоянием и одной из крупнейших статей экспорта Шри-Ланки.

Многие жители Шри-Ланки посещают военный парад, размахивая флагом своей страны, таким образом выражая признательность защитникам своей родины. Выступление Президента с ежегодным обращением считается значимым событием, обращение посвящено памяти жертвам борьбы нации за независимость.

День независимости считается чрезвычайно важным национальным праздником, а это означает, что банки, почтовые отделения и другие государственные учреждения в этот день не работают.

Церемонии зажжения масляных ламп проводят на острове в честь важных событий, и День независимости не является исключением. Для многих жителей Шри-Ланки масляная лампа символизирует жизненный путь человека. Множество зажженных ламп символизирует единство жителей Шри-Ланки для достижения независимости от колониального правления. Национальный музей Коломбо может похвастаться прекрасной коллекцией уникальных масляных ламп, часто украшенных медными фигурами животных и другими декоративными деталями.



World's Gold Standard

ИСТОРИЯ О ТОМ, КАК ИНДИЯ СТАЛА ЧАЙНОЙ СТРАНОЙ

Как чай в Индии превратился из колониального экспортного товара в повседневный напиток благодаря индийскому движению за независимость и развитию технологий.

Чай – бесспорно, национальный напиток Индии. Для многих индийцев типичный день начинается с чашки масала-чая дома, за которой в течение дня следуют еще несколько чашек в местных кафе. Индийский чай масала, который обычно готовят с молоком и сахаром, корнем имбиря и жгучими специями, такими как кардамон и гвоздика, стал одним из самых известных чайных рецептов во мире.

Однако популярность чая в Индии возникла сравнительно недавно. Еще семьдесят лет назад многие индийцы никогда не пробовали чай, не говоря уже о масала-чае. Его превращение из напитка британских колонизаторов в исконно индийский напиток, признанный во всем мире, стало результатом глобальной депрессии, борьбы за независимость, технологических инноваций и серии агрессивных маркетинговых кампаний.



Доколониальное потребление чая в Древней Индии (1200-1600 гг.)

Хотя чаепитие стало широко распространенным в стране лишь недавно, эта практика уходит корнями в древнюю Индию. В северо-восточном штате Ассам чай рос в дикой природе. Еще в XII веке народ Сингхо и некоторые другие коренные народы часто пили этот дикий чай из-за его пользы для здоровья и, предположительно, из-за содержащегося в нем кофеина. Они часто помещали сушеные, поджаренные чайные листья в бамбуковый тростник, после чего свертки с тростником коптили. По сей день народ Сингхо пьет чай таким образом: отрезая по мере необходимости кусочек копченого, начиненного чаем тростника.

Есть несколько более поздних упоминаний о чаепитии в индийских городах вблизи торговых путей с Европой, Ближним Востоком и Китаем. Например, в конце 1600-х годов жители города Сурат использовали чай, импортированный из Китая, для лечения болей в животе и головных болей. В «Путешествии в Сурат в 1689 году» английский путешественник Джон Овингтон заметил, что индийские торговцы пили чай «с острыми специями, с леденцами или лимонами».

Британское правление и рост производства чая в Индии (1700–1900 гг.)

Предвидя возможные проблемы в торговле с Китаем, англичане пытались найти способы выращивать чай в своих колониях. В 1823 году по указанию правительства Чарльз Брюс контрабандой вывез семена чая из Китая. В 1820 году в Ассаме были обнаружены дикорастущие чайные деревья. Очень скоро были выделены первые чайные плантации в Ассаме. И, наконец, в 1836 году на рынках Калькутты появилась первая партия чая Ассам.

В 1839 году китайцы уничтожили крупную партию английского опиума, положив начало Первой опиумной войне. Опиумные войны продолжались до 1860 года и закончились полным поражением Китая. Пока шли войны, торговля между Англией и Китаем пришла в относительный упадок; и этот факт, в конечном итоге, способствовал развитию чайной промышленности в Индии.

С 1830-х годов европейские и индийские промышленники работали над созданием в Индии чайных плантаций. Однако заставить людей работать на этих плантациях было трудно. Многие жители Ассамы с недоверием относились к новому чайному предприятию и отказывались расчищать джунгли для посадки чайных деревьев. Желая сохранить суверенитет, ассамцы восстали против плантаторов, предприняв нападения на владельцев плантаций и их семьи. В связи с этим плантаторы вынужденно нанимали рабочих-мигрантов из отдаленных регионов Индии. Вдали от дома эти работники чая оказались в ловушке на плантациях из-за болезней, недоедания и долгов.

И все же, несмотря на резкий рост производства чая в Индии в конце 1800-х годов, его потребляло меньшинство индийцев. А большая часть

индийского чая отправлялась за границу. То немногое, что оставалось на индийском рынке, продавалось европейцам и индийцам из высшего сословия, перенявшим элементы британской социальной культуры. Эти люди готовили чай по-британски, используя точное время заваривания и специальную чайную посуду, и подавали его с молоком и сахаром. Но вскоре широкая общественность стала осознавать тяжелое положение рабочих плантаций, ряд индийских националистов и видных представителей высшего сословия вообще отказались от чаепития.

Первые дни индийского чаепития (1900-1930)

Несмотря на разногласия вокруг производства чая, индийская культура чаепития начала меняться в начале 1900-х годов. За границей Индии наблюдался экономический спад, и торговцы чаем внезапно столкнулись с его переизбытком, который они не могли экспортировать. Это заставило их сосредоточиться на внутреннем рынке и начать маркетинговые кампании, которые сначала были нацелены на индийцев среднего и высшего класса. Первоначальные рекламные объявления во многом повторяли те, что были ориентированы на европейцев и американцев, с акцентом на изысканность чая, его пользу для здоровья и «правильные» британские методы заваривания чая. В рекламе использовались идиллические изображения живописных чайных садов.

Ранние рекламные объявления показывали, как готовить чай, но индийцы быстро разработали свои собственные методы. Вместо того, чтобы заваривать чайные листья кипяченой водой, они варили их в воде или прямо в молоке. Чтобы сделать потребление чая более экономичным, люди часто использовали фрагментированный или молотый чайный лист. В совокупности эти методы позволили получить более крепкий напиток с большим содержанием кофеина. Хотя индийцы и переняли британскую любовь к добавлению молока и сахара, они увеличили их количество, чтобы компенсировать крепость заваренного чая, приготовленного из измельченных чайных листьев. Учитывая местные вкусы, продавцы чая варили его с такими пряностями, как свежий имбирь, кардамон, корица, гвоздика и лавровый лист.

В 1920-х и 30-х годах в центрах крупных городов Индии начали открываться чайные магазины. В Калькутте в окрестностях университетов появились скромные закулочные, называемые «чайными домиками», предлагающие недорогой чай и закуски. Они быстро стали центрами новостей, политических сплетен и оживленных дискуссий о культурных вопросах, а в последующие десятилетия они стали важными местами встреч среди индийских интеллектуалов, выступающих за независимость. В Мумбаи и Дели парсы (зороастрийские иммигранты из Ирана) построили кафе, где подавали чай в своем собственном стиле: особенно густой, сильно заваренный чай под названием «Ирани чай».

Маркетинговый рывок (1930-1940)

Во время Великой депрессии 1930-х годов стоимость чая упала, в то время как индийские чайные плантации давали рекордные урожаи. В ответ чайные советы начали агрессивную маркетинговую кампанию по увеличению потребления чая по всей Индии. Это была широкая кампания, направленная на увеличение потребления чая по всей стране, независимо от класса, расы, пола или региона происхождения.

Коммивояжеры продвигали чай повсюду: от вокзалов и фабрик до сельской местности. На публичных демонстрациях они показывали, как заваривать чай, и призывали людей бесплатно дегустировать чай. Обещая повысить производительность, промоутеры убеждали руководителей заводов и офисов предлагать своим работникам перерывы на чай. Чай рекламировался как полезный и заряжающий энергией напиток, и в качестве разумной альтернативы алкоголю. И хотя потребление чая оставалось небольшим, учитывая население Индии, этот маркетинговый ход успешно привел к увеличению потребления чая в стране.



Чай и движение за независимость (1930-1950)

Имидж чая пострадал в ходе движения за независимость Индии. В 1930-х и 40-х годах индийское население все больше уставало от британского правления. Махатма Ганди призывал индийцев отказаться от британских имперских товаров, включая чай, открыто критикуя низкую заработную плату на чайных плантациях и зависимость чайной промышленности от наемного труда. Это привело к тому, что многие работники объявили забастовку или вообще покинули чайные плантации. Аналогичным образом Ганди выступил против нездоровой пропаганды рекламодателями употребления чрезмерного количества чая.

Несмотря на эту критику, рекламщики использовали чай в националистической борьбе за независимость Индии. В ответ на растущую волну национализма они заменили колониальные послания изображением чая как напитка, который был связан с национальной идентичностью, поручив индийским художникам создать смелые графические изображения любителей чая, одетых в региональные одежды, сопровождаемые текстом на национальном языке. Такие рекламные объявления подчеркивали национальное единство, и это послание, похоже, нашло отклик у населения, которое желало быть свободным от британского правления.

После провозглашения независимости Индии в 1947 году торговцы чаем опубликовали заявление, в котором провозгласили чай объединяющей силой индийского народа, а также будущим индийским амбассадором. После обретения независимости оставшиеся чайные плантации, принадлежавшие иностранцам, постепенно были проданы индийским владельцам. И хотя Индия продолжала продавать чай за границу, со временем все большая его часть оставалась на местном рынке.

Чай в Индии и за рубежом после обретения независимости (1950–1990 гг.)

После обретения Индией независимости, достижения в области технологической обработки чая сделали его употребление более доступным и распространенным. Во многом это касается технологии производства гранулированного чая (СТС), при котором чайные листья измельчались и превращались в однородные гранулы. Чайные гранулы завариваются быстрее и позволяют приготовить гораздо больше чашек чая, чем можно получить из того же количества листового чая. В 1950-х и 60-х годах масштабные поставки недорогого чая в гранулах привели как к росту количества придорожных продавцов чая, так и к увеличению домашнего потребления, что закрепило за чаем статус любимого напитка Индии.

Десятилетия спустя индийский стиль заваривания чая распространился по всему миру, поскольку индийские эмигранты и туризм познакомили людей из других стран с различными вариантами масала-чая, который остается в Индии доступным и привычным повседневным напитком.

Статья подготовлена с использованием ресурсов seriouscup.com

Голден Типс – настоящий Индийский чай.

Выращен и упакован в Индии.
Чайная фабрика работает с 1933 года.

Адреса магазинов

Интернет-магазин «Море чая» – www.morechamag.ru

Режим работы магазинов может меняться.

Уточняйте информацию на сайте www.morecha.ru

- (№3) м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, т. 8-952-200-23-42, 550-86-90
- (№4) м. Беговая, ул. Савушкина, 128 (вход с Туристской ул.), т.: 8-952-200-21-69
- (№50) м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, т. 8-952-288-92-28
- (№5) м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, т. 572-75-14, 8-952-200-23-21
- (№9) м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, т. 590-35-14, 8-952-200-27-21
- (№30) м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, т. 8-904-338-96-43
- (№10) м. Деятели, Бульвар Менделеева, д. 10, т. 8-952-200-21-83
- (№11) м. Деятели, Привокзальная пл., д. 5А, к.3, т. 8-952-201-10-86
- (№21) м. Деятели, Мурино, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, т. 8-952-200-22-74
- (№13) м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д. 22 к. 1, т. 8-952-200-21-89
- (№8) м. Дыбенко ул., Европейский пр., д. 8, т. 8-952-201-09-94
- (№14) м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровская», сек. 32, т. 8-952-200-29-71
- (№51) м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, т. 364-80-33
- (№52) м. Командантский Проспект, ул. Ильшюкина, д. 1, т. 8-953-341-71-56
- (№53) м. Купчино, ул. Динитрова, д. 20, т. 8-996-788-43-39
- (№10) м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, т. 8-952-200-21-33
- (№17) м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, т. 8-952-200-25-65
- (№54) м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, т. 377-46-54
- (№55) м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, т. 8-904-608-40-53
- (№18) м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), т. 8-952-200-21-79
- (№56) м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, т. 8-952-368-34-31
- (№57) м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, т. 362-78-89
- (№58) м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, т. 8-953-344-04-03
- (№59) м. Международная, ул. Бели Куна, д. 8, т. 987-50-85
- (№2) м. Московская, ул. Алтайская, д. 14, т. 8-921-917-89-01
- (№74) м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, т. 8-952-665-67-95
- (№69) м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103, т. 8-952-288-45-06
- (№60) м. Нарвская, Станотергофский пр., д. 41, т. 8-953-140-11-36
- (№19) м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, т. 8-952-200-28-01
- (№20) м. Новочеркасская, пр. Новочеркаский, д. 43/17, т. 8-952-200-29-78
- (№12) м. Озерки, ул. Сихейрса, д. 6, т. 8-952-200-28-68 NEW
- (№61) м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27, т. 8-950-034-54-82
- (№62) м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, т. 924-17-13
- (№6) м. Парнас, ул. Меркурьева, д. 6 (в помещении магазина «Перекресток»), тел.: 8-952-224-83-48 NEW
- (№63) м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, т. 8-952-214-85-87
- (№15) м. Пioneрская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, т. 8-952-200-26-01
- (№64) м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, т. 8-952-288-59-80
- (№65) м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, т. 8-981-903-56-35
- (№23) м. Пр. Большевиков, пр. Пятитеток, д. 2 (вход через аптеку), т. 8-952-200-26-92
- (№24) м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, т. 8-952-200-28-75
- (№25) м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, т. 8-952-200-28-99
- (№72) м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160 (с 09:00 до 21:00), т. 8-996-773-81-29
- (№26) м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, т. 8-952-200-21-92
- (№73) м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, т. 8-950-046-81-77
- (№75) м. Пушкинская, м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, т. 8-952-216-45-64
- (№27) м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 18-20, ТК «Парада», 1 этаж, т. 8-952-200-29-57 NEW
- (№1) Международной центр чай м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, т. 310-36-98
- (№66) м. Садовая, ул. Декабристов, д. 46, т. 8-952-230-31-39
- (№67) м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, т. 232-94-92
- (№28) м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, т. 8-952-200-22-56
- (№68) м. Удельная, ул. Енисейская, д. 14 (с 8:50 до 20:50), т. 8-952-357-67-36
- (№7) м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, т. 8-952-200-25-43
- (№76) м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, т. 8-994-425-64-55
- (№71) м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, т. 988-55-46

Регионы:

1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 7
2. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный», секция 11
3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, т. 8-911-733-33-99
4. Выборг, пр. Ленина, д. 28
5. Зеленоградск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 26, к. 1, т. 8-922-250-85-01, 8-952-058-51-12
6. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, т. 8-904-618-04-30
7. Кириши, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж
8. Кириши, ул. Романчиков, д. 4, ТЦ «Волчок», прикассовая зона «Пятёрочки»
9. Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», т. 8-917-525-49-33
10. Омск, ул. 70 лет Октября, д. 5 («Зеленый рынок»), т. 8-381-229-41-45 (пн-с с 10:00 до 20:00)
11. Омск, ул. Диканова, д. 12, т. 8-381-229-41-45
12. Ростов-на-Дону, пр. Ворошиловский, д. 36-38, т. 8-863-244-10-90
13. Тюмень, ул. Усманова, д. 9, т. 8-982-777-11-50
14. Казахстан, г. Астана, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен», Аптека 49
15. Казахстан, г. Астана, пр. Кабанбай Батыра, 21 ТРЦ «Азия парк», Аптека 125
16. Казахстан, г. Костанай, ул. Гагарина, зд. 193, Костанай-Плаза, Аптека 130

Газета «Море чая» № 129 (февраль, 2024). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № ТУ78-01982 от 11 ноября 2020 г.

Издатель: ООО «Прогресс дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Есенина, д. 6, лит. А. Издатель: ИП Чудок И. И. Адрес: 196084, г. Санкт-Петербург, Московский проспект, д. 91, офис № 412.

Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Есенина, д. 6, лит. А. Главный редактор: Бойкова А. С.

Отпечатано в типографии ООО «КД» «Дизайн», 190020, Санкт-Петербург, Ви. пер. г. МО Батуминский, наб. Обводного канала, д.138, к. 1, лит. В, пом. 4-Н-6-часть, кон. 311-часть.

№ заказа ДБ-68 от 10 января 2024 г. Дата выхода в свет: 20.01.2024 г. Тираж: 22 000 экз. Распространяется бесплатно.

ДРАКОНОВСКИЕ
ТРАДИЦИИ

Согласно древней легенде, которой более двух тысяч лет, китайцы верили, что в новогоднюю ночь на землю из морских глубин выходит страшное чудовище «Ньян» (по-китайски «году»). Чудовище появляется все на своем пути. Поэтому долгие годы жители Китая праздновали Новый год, запираясь в своих домах, и даже заклеивали окна бумагой. А чтобы задержать чудовище, люди оставляли еду у порогов своих домов. Однажды люди заметили, что Ньян боится красного цвета и громких звуков. С тех пор Новый год в Середином государстве принято праздновать в красных одеждах, взрывая петарды и фейерверки.

С 1911 года китайский Новый год называется Праздником весны (Чуньцзе). Это самый главный и самый продолжительный праздник в Китае. Начинают его празднование во второе новолуние после дня зимнего солнцестояния, и продолжается оно две недели. Новый год в Китае, как и у нас, – праздник семейный. Стремясь воссоединиться с родными, китайцы, живущие в других провинциях и странах, устремляются домой. Это время массовых перемещений называется «Чюньюнь». Ночь под Новый год в Китае называется «ночью встречи после разлуки». Это самый значимый момент года для китайской семьи – то время, когда вся семья в сборе. Новогодний стол ломится от яств, символизируя благополучие в следующем году, все любят на Дерево Света – аналог нашей новогодней елки. Дерево света украшают гирляндами и фонариками.

Большинство жителей страны ложатся спать сразу после того как в полночь отгремели фейерверки, ведь им предстоит праздновать первый день первого лунного месяца. В эту пору принято проводить время в кругу семьи: обмениваться подарками, совместно покупать цветы, гулять в парке.

В первый день нового года ходят друг к другу в гости. В этот день принято обмениваться благопожеланиями и подарками. Детям и старикам дарят красные конверты с «денегами счастья». Также принято дарить парные предметы, сладости и пару мандаринов, «два мандарина» в китайском языке созвучно «двум слиткам золота». В отличие от российской традиции одаривать хозяев дома сразу, в Китае подарки вручают, когда уходят, а то и вовсе оставляют тайком. В конце дня семья приветствует божество, вернувшихся домой из мира духов. Считается, что божества дают там отчет о том, как домашние провели этот год, поэтому принято смазывать медом губы статуэткам богов, чтоб те говорили о семье только хорошее. Ведь от этого зависит, насколько благосклонны боги будут в наступающем году.

Пятнадцатый день завершает празднования. В этот день на подоконники ставят зажженные свечи, а здания украшают яркими фонариками для того, чтобы души, желающие посетить мир людей, нашли дорогу домой.

Как и в России, в Китае считается, что Новый год – лучшее время для примирения, время, когда нужно забыть обиды ушедшего года и пожелать друг другу счастья.

Он на пути уже к земному шару,
Летит вступать в законные права.
Он бьет крылом и громко дышит жаром,
И чешуей сверкает голова.

Дракон служил помощником веками,
Неся достаток, счастье и успех,
И вот сейчас опять меж облаками
Блестит его сияющий доспех.

Над гладью чайных солнечных плантаций
И над снегами северных широт
Танцует он свои драконьи танцы,
Провозглашая в мире новый год.

Весь в чешуе сверкающей и яркой
И с блеском в добрых сказочных глазах
Дракон летит дарить свои подарки,
А вместе с ними веру в чудеса.

Он, пролетев однажды над Россией,
Взмахнув своим притупленным хвостом,
Исполнит все, о чем мы так просили,
И всем поможет в счастье непростом.

Пройдя сквозь густыя туманы,
Укред на мифическом крылом,
И окружив дышанием могучим,
Согреет мякоть огненным теплом.

Красив полет загадочного зверя.
Силен и смел. Ему под силу все.
Тем, кто в драконю искренне поверил,
Он непременно счастье принесет.

Анна Бойкова

Мы отметим наступление
Нового года Дракона дважды.
09.02 в 19:00 и 10.02 в 18:00
в Музее чая на наб. р. Фонтанки, 91.

Вас ждет увлекательный вечер встречи Нового
года, погружение в китайские традиции и, конечно,
китайский чай!

Зачислите обязательно:

+7 (812) 310-36-98

или

+7(911)086-86-60 (WhatsApp)

АКЦИИ ФЕВРАЛЯ'24

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morecha.ru. Все нижеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов.

Интернет-магазин
www.morechamag.ruМоре чая
группа ВКМузей чая
www.museumtea.ru

При одновременной покупке чая Шери, Кволити на 990 руб. – пачка Кволити, 20 пак. (фруктовые пакетики на выбор из наличия в магазине) и подставка под чашку в подарок. С 12 по 25 февраля дополнительно в подарок сумка.



При одновременной покупке чая Голден Типс на 990 руб. – пачка Голден Типс 25 пак. (на выбор из наличия в магазине) – в подарок.

Все материалы, опубликованные в газете, защищены авторским правом. Главный редактор газеты Анна Бойкова.