



Рекламное издание

Где чай вырос, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 136 (февраль, 2025)



НА ВЕРШИНЕ ВКУСА

«Это та самая земля, которую каждый мечтает увидеть, а увидев ее мельком хоть один раз, не променял бы на все остальные зрелица мира вместе взятые», – такими словами описал красоту Дарджилинга Марк Твен. Неудивительно, что именно на этой земле выращивают один из самых дорогих чаев в мире.



Основные характеристики чая Дарджилинг

Высокое качество, репутация и вкусовые характеристики чая Дарджилинг в основном связаны с его географическим происхождением. Высота над уровнем моря, солнечный свет, характеристики почвы, температура, осадки, туман, влажность и ветер, в сочетании с традициями сбора и производства, способствуют созданию уникального продукта. Дарджилинг обладает вкусом и ароматом, которые отличают его от чая, выращенного где-либо еще в мире. Это помогло ему получить статус «шампанского среди индийских чаев» и завоевывать неизменное признание требовательных ценителей чая во всем мире на протяжении более столетия.

Цвет чая Дарджилинг в чашке – от бледно-лимонного до насыщенного янтарного. Говорят, что напиток обладает различной яркостью, глубиной и плотностью. Аромат, исходящий от чая, сложный и приятный. Послекусие яркое и долгое. Ценители чайца всегда описывают Дарджилинг, как чай мягкий, гладкий, округлый, нежный, сладкий, живой. Можно наслаждаться не только его вкусом, но и тем, что он действительно полезен для вас. Богатый антиоксидантами, этот удивительный чай укрепляет вашу иммунную систему. Он наполняет ягненком теплом и помогает расслабиться. В чашке чая – душа Дарджилинга. Сделайте глоток и почувствуйте гармонию туманов, свежих листьев и голубого неба.

Чай Голден Типс упаковывается непосредственно в регионе произрастания сразу после сбора урожая и поэтому сохраняет всю полноту своего невероятного аромата и вкуса. Это же относится и к чаю Дарджилинг. Благодаря лицензионному соглашению с Чайным Советом Индии, весь чай под брендом Голден Типс имеет разрешение использовать на своей продукции знаменитые официальные логотипы: логотип Индийского чая, логотипы региона Дарджилинг, региона Ассама и другие.

Компания Голден Типс была создана в 1933 году. 4 поколения владельцев компании отдают силы и любовь чайному делу. Компания и поныне имеет штаб-квартиру в Дарджилинге. А эксклюзивным дистрибутором в России компания выбрали поставщика чая в сеть магазинов «Море чая».



Мадхав Саро, директор чайной компании «Голден Типс», Индия, Дарджилинг

История Дарджилинга

Дарджилинг расположен среди холмистой местности, в предгорьях Гималаев. Невероятный вид на величественную гору Канченджангу, третью в мире по высоте, манит и завораживает. Это идеальное место для тех, кто стремится жить в гармонии с природой. Это земля, где выращивают чай Дарджилинг с мускатным ароматом, почитаемый ценителями по всему миру. Это земля, где находится ардхилингская Индийская железная дорога, внесенная в список Всемирного наследия. Столетний миниатюрный паровоз до сих пор преодолевает там горные подъемы.

Дарджилинг расположен на высоте около 2 км, среднегодовая температура около 15 °C, среднее количество осадков около 3000 мм. Район занимает площадь около 3000 км². Лучшее время для посещения – с марта по середину июня и с октября по декабрь.

Название Дарджилинг происходит от тибетских слов «Дорджелинг», «Дордже» означает «громовержец», «линг» – «земля», а значит Дарджилинг – это «земля громовержца». В 1835 году Дарджилинг был присоединен к Ост-Индской компании.

Ранее Дарджилинг входил в состав владений раджи Сиккима, который вел безуспешную войну против непальских гурхков. К началу XIX века гурхи захватили Сикким и Тераи. Но в 1815 году Непал был вынужден уступить эти территории Британской Ост-Индской компании, которая восстановила в правах раджу Сиккима и гарантировала его суверенитет. Позже, в 1835 году Дарджилинг был подарен Ост-Индской компании. А со временем чайный вид окруж Дарджилинг приобрел в 1866 году. 15 августа 1947 года Индия стала суверенной, социалистической, светской и демократической республикой.

Чтобы потребителю было проще идентифицировать чай Дарджилинг, Чайный Совет разработал уникальный логотип: изображение девушки с чайными листьями в руке. Он означает, что чай был выращен в одном из 87 чайных садов в определенных географических зонах, зарегистрированных Чайным Советом; был обработан на фабрике, расположенной в определенной географической зоне; обладает набором характеристик вкуса, аромата и внешнего вида, свойственных для чая, культивируемого, выращиваемого и производимого в регионе Дарджилинга. Система сертификации, разработанная Чайным Советом Индии, охватывает все этапы работы с чаем: от его производства до экспорта. Совет следит за тем, чтобы чай, продаваемый под именем Дарджилинг во всем мире, представлял собой подлинный чай Дарджилинг, и чтобы все продавцы подлинного чая Дарджилинг имели надлежащую лицензию. Эта программа лицензирования предоставляет Чайному Совету необходимый контроль над чайной индустрией в Дарджилинге, чтобы гарантировать, что чай, продаваемый под сертификационными знаками, соответствует установленным стандартам.

Таким образом, только на упаковку со 100% Дарджилингом можно наносить специальный логотип. Приобретая чай Дарджилинг, вам нужно найти его логотип на упаковке. Во вкусе настоящего Дарджилинга есть редкое очарование, которое отличает его от других чаев. Это один из самых дорогих сортов, который можно попробовать во всем мире. Тонкий мускатный ароматом чая лучше наслаждаться в чистом виде, без молока и сахара.

Почему Дарджилинг дороже других индийских чаев?

Чай Дарджилинг не из дешевых. Склоны чайных плантаций Дарджилинга настолько круты, что их обработка может производиться только вручную, а это увеличивает затраты. Холмистая местность также увеличивает расходы на производство: более высокие затраты на закупку продовольствия, содержание линий снабжения, более высокие расходы на топливо, частые отключения электроэнергии, большие расходы на транспортировку собранных листьев с плантации на фабрику, а затем на транспортировку готового чая с места переработки на холмы до складов компаний-экспортеров.

Невысокий урожай чая Дарджилинг по сравнению с урожаем в других частях Индии является еще одним важным фактором, способствующим высокой стоимости. Средняя урожайность по Дарджилингу с гектара очень низкая – в 4 раза ниже средних показателей урожайности чая в Индии.



Под контролем Чайного Совета Индии

Все индийские чаи, в том числе произведенные в Дарджилинге, контролируются Чайным Советом Индии в соответствии с «Законом о чае» 1953 года. С момента своего основания и по сей день Чайный Совет следит за выращиванием и экспортом чая Дарджилинг, охраняя его репутацию. Совет по чаю занимается сохранением одной из главных составляющих культурного наследия Индии.

Нынешний Совет по чаю функционирует как уставный орган центрального правительства при Министерстве торговли. В состав Совета входит 31 член Совета, включая Председателя, членов парламента, производителей чая, продавцов чая, брокеров, потребителей и представителей правительства основных штатов-производителей чая и профсоюзов.

КАКОЙ ЧАЙ ПИТЬ В НОВОМ ГОДУ ЗЕЛЕНОЙ ЗМЕИ ПО ВОСТОЧНОМУ КАЛЕНДАРЮ

Китайский Новый год называют «Праздником весны». Это самый главный и самый продолжительный праздник в Китае. В 2025 году год Зеленой змеи наступит 29 января. Змея считается в Китае, как символ мудрости и обретения новых знаний. Талисман в виде змеи помогает в учебе, развитии скрытых способностей и воплощении новых идей. Грациозная и элегантная змея также считается воплощением женской интуиции и мягкой силы, а благодаря своему умению сбрасывать старую кожу символизирует постоянное обновление. И, конечно, ни одно празднование Нового года не обходится без пиалы хорошего китайского чая. Мы в Море чая с удовольствием следуем китайской традиции. Азеленый китайский чай Чай Бао прекрасно подойдет как для празднования Нового года по-китайски, так и в качестве повседневного напитка на весь год.



Чжень Чжу (Люй Лун Чжу) – чтобы укрепить нервы

Жемчужина в Китае связана с духовным и материальным богатством и символизирует луну. Луна имеет власть над водой. Вода падает с неба на землю и питает растения. Весной и осенью, когда небо щедро изливает на землю дожди, в провинции Фуцзянь собирают зеленый чай Чжень Чжу. Считается, что его название восходит к китайскому слову «жемчужина».

Сыре для этого необычайно красивого чая собирают в горах на высоте 500–800 метров над уровнем моря. В ход идет почка с двумя тонкими листочками. Эти нежные побеги подвяливают, обрабатывают теплом, скручивают, затем подвергают финальной сушке. Из-под рук мастера выходят аккуратные жемчужинки зеленого цвета с серебристым, из-за покрывающего их ворса, отливом. Если разглядывать их вблизи, они напоминают крошечные клубочки шерстяных ниток. При заваривании клубочки раскрываются в целые листочки. Настой приобретает светло-золотистый цвет и тонкий травянисто-цветочный аромат. Вкус нежный, тонкий, свежий, чуть фруктовый, с легкой ореховой ноткой. Такой чай приятно заваривать в посуде из стекла и наблюдать за превращением жемчужин в целые листочки. Температура воды для заваривания не должна превышать 85°.

Обработанный вручную, этот чай богат аминокислотами и сохраняет в себе витамины. Способствует концентрации внимания, снимает усталость, укрепляет нервную систему. При регулярном употреблении помогает очистить печень и кровь, способствует похудению. Насладитесь красотой формы и тонкостью вкуса изысканного Чжень Чжу!



Изумрудные Спирали Весны (Дунгтин Би Ло Чунь) – чтобы снять усталость

В туманной влажной атмосфере гор Дун Тин близ озера Тайху растет чай, который входит в десятку знаменитых чаев Китая. Здесь, в провинции Цзянсу, чайные плантации расположились между садов плодовых деревьев. Сливы, персики, хурма и абрикосы растут рядом с чайными кустами. Два тысячелетия китайские поэты воспевают этот славный чай. О нем говорят: «одна нежность – три свежести», имея в виду нежность первых листьев, которая дарует сочную свежесть цвета, яркую свежесть аромата и непревзойденно тонкую свежесть вкуса.

Одна из легенд о происхождении названия этого чая рассказывает о диких деревьях, росших на утесе Би-Ло. Местные жители собирали с них чай только для себя, и называли Саша Жень Сян, что означало «водопадный до обморока» или «шшибающий с ног аромат». В 1699 году чай был закуплен для подношения императору. Разве можно было подносить его с таким неблагозвучным названием? Чай переименовали в «Изумрудные Спирали Весны», что вполне соответствует его внешним характеристикам, и месту произрастания, и времени сбора. Ранней весной, в период цветения плодовых деревьев, берут только самые нежные почки с одним листочком. Лучший Би Ло Чунь собирают до 5 апреля. Сыре проходит тщательную сортировку и подвяливается. Затем его подвергают высокотемпературной обработке в специальных котлах, после чего лист становится податливым, и ему придают форму изящных спиралей.

Крошечные тонкие изумрудные завитки, покрытые серебром на ворсинок, лучше заваривать в посуде из стекла. Ведь любоваться, как разворачиваются в воде спирали нежных листочков – особое удовольствие! Температура заваривания не должна превышать 85°, чтобы сохранить тональный вкус, аромат и полезные свойства чая.

Почувствуйте, как облако травянисто-цветочного аромата наполнил комнату, и наслаждайтесь свежестью плотного, шелковистого, сладкого чая в начале и чуть терпкого в конце, вкуса Дунгтин Би Ло Чунь. Волна свежести «смоет» усталость после умственного или физического напряжения, даст энергетическую подпитку на весь день и приподнет настроение.

Хуаншань Маофэн – чтобы повысить настроение

На самой высокой горе восточного Китая, в провинции Аньхой собирают листочки с нежными почками для знаменитого Хуаншань Маофэн. В этом живописном районе с мягким климатом почвы плодородны, осадки обильны, и круглый год клубятся влажные облачные туманы. Название чая переводится как «Ворсистые пики желтых гор». Хуаншань (Желтая гора) – название высочайших вершин восточного Китая, в долинах которых укрылись сады знаменитого чая. Его заструющие почки, покрытые серебряным ворсом, напоминают заснеженные горные вершины. Лучший чай собирают ранней весной на высоте 700–800 метров над уровнем моря. Молодые побеги по форме схожи с только что открывшимися почками орхидей. Листочки имеют светло-желтый оттенок. Обрабатываются сырье вручную. Его перебирают, прожаривают, скручивают, повторно прожаривают.

Подлинный Маофэн обладает долгим чистым цветущим ароматом. Вкус его мягкий, с нотками фруктов и зеленого яблока. При заваривании чайники сразу поднимаются на поверхность, ворвав влагу, раскрываются подобно птичьим кловам, и медленно опускаются на дно. Цвет настоя прозрачный, светло-золотистый. Хуаншань Маофэн, также как и остальные высококачественные зеленые чаи Китая, благотворно воздействует на сосуды, зрение, печень, повышает тонус, помогает бороться с лишним весом, препятствует старению, повышает умственную активность, способствует творчеству, повышает настроение. Окунитесь в свежесть горного тумана на склоне Желтой горы с высоким и чистым ароматом Хуаншань Маофэн!

Чжу Е Цин (Свежесть Бамбуковых Листьев) – чтобы прояснить мысли

Именно в провинции Сычуань более двух тысяч лет назад начали культурировать чай. Его выращивали и готовили здесь буддийские монахи. На склонах красавицей горы Эмайшань, в окружении культурно-исторических памятников и святынь, возделяют превосходный зеленый чай Чжу Е Цин. Плантации располагаются на труднодоступных склонах на высоте 800–1200 метров над уровнем моря, выше (на высоте 3077) – древний буддийский храм Десяти тысяч лет и бескрайние облачные моря. Надпись, сохранившаяся на стене храма, свидетельствует о том, что местные монахи издревле трепетно относятся к чаю, но свое название Чжу Е Цин получил не так давно. Именем он удостоился только в 1964 году. Чиновники госсовета КНР был в этих местах с озаями, и по просьбе монахов назвал его, сравнив со свежей зеленью бамбуковых листьев. Первый и лучший Чжу Е Цин собирают в начале марта. Берут почку и листочек или почку с двумя нераскрывшимися листьями. Далее сырье обрабатывают при высокой температуре, затем трижды прожаривают и трижды охлаждают, сминая и придают форму. Все операции проделывают вручную. Чайники по форме и по цвету напоминают бамбуковые листья. Они такие же заостренные с обоих концов, плотные, гладкие и блестящие. Аромат освежающий, луговой. Вкус настой нежный, ясный, сладковатый. Цвет светло-золотистый. Заметно проясняет мысли, помогает избавиться от усталости, мгновенно наполняет силами. Попробуйте ясность на вкус и насладитесь свежим ароматом бамбуковых лесов со склонов Эмайшань.

Аньцзи Бай Чай – чтобы сохранить красоту

Предлагаем познакомиться с одним из знаменитых зеленых чаев Китая, Аньцзи Бай Чай. Из-за названия его часто путают с белым. Но «бай чай» (белый чай) – в данном случае – название типа куста, с которого собирают сырье (почку и листочек). Листья и почки этого куста значительно более светлые, чем листья с других чайных растений.

Растут необычные кусты в бамбуковых лесах уезда Аньцзи, что в переводе означает «клопок и радость». Эти слова как нельзя лучше характеризуют состояние от этого чая. На богатых минералами почвах живут в согласии тиги и гибкие бамбуковые стебли и кусты благородного чая. Именно бамбук, по мнению местных фермеров, дает Аньцзи Бай Чай каштаново-орхидейный аромат. Всего 30 дней, с середины апреля по середину мая, ведется сбор этого удивительного чая. Затем волшебные «нефритовые» почки превращаются в обычные зеленые.

Кроме красивого окраса, необычного вкуса и аромата, соседство с бамбуком и особенности местных почв дарят этому чаю релаксирующую способность и, в то же время, способность повышать концентрацию внимания. Еще одно удивительное свойство – отсутствие горечи и терпкости, характерных для большинства сортов зеленого чая. Даже если вы немного ошибетесь с температурой или временем заваривания, чай остается нежным, элегантно-тонким, мягким и сладковатым на вкус. Аньцзи Бай Чай благоприятно действует на кожу, чем снискав любовь и уважение китайских красавиц. Насладитесь освежающим вкусом орхидеи и каштана с капелькой лимонной кислинки и ароматом талого снега с вершиной далекой горы!

ЧАЕТОРГОВЦЫ ПЕРЛОВЫ

Династия Перловых – одна из пионеров русской чайной торговли. Еще до их прихода в российский чайный бизнес, из Китая в Россию и обратно через Кяхту по Великому чайному пути двигались огромные караваны. К концу XVIII века чай уже был важным торговым товаром, вокруг которого текли финансовые потоки и формировались немалые капиталы. Перловым повезло – основатели семьи занялись чаем в период, когда чай начинал свой взлет.

На низком старте.

Старт большого семейного чайного бизнеса начинается с 1787 г. Именно в то время шла первая большая волна роста потребления чая. Пройдет столетие, и Перловы щедро вложатся в празднование юбилея своего бизнеса, а приятным бонусом саморекламы станет введение представителей семьи в поистине звездное дворянское достояние Российской Империи. В 1816 году в Москве в Старом Гостиных Дворе Перловы открыли первый амбар (магазин со складом) для оптовой торговли китайским чаем. До того момента торговали китайским чаем в небольших лавках. Одна из чайных лавок Перловых находилась на Красной площади!

Главное – продажи!

Сидя в Москве, Перловы частенько выезжали на Нижегородскую ярмарку. Что же до далекой Кяхты – там сидели доверенные люди, получавшие свой процент со сделок в интересах «московичей». Чай променивался в Кяхте, а затем его оптовые партии отправлялись по реке Селенге и сухим путем до Ирбита. Знаменитая Ирбитская ярмарка позволяла продавать огромное количество чая. То, что не продалось в Ирбите, грузили на подводы и отправляли в сторону Нижегородской ярмарки. На «Нижегородке» кипел главный торг в Российской Империи. Однако, если и тут что-то не продалось – снова закидывались цибики на подводы, а с подвод – в огромные московские амбары – за год, авось, продасть. Перловы выбрали верную тактику: закупать было кому, и концентрация усилий шла именно на продажу чая.



Сгоревшая Москва:
поражение, ставшее победой

Бизнес развивался прекрасно, однако, беда пришла, откуда не ждали – из Франции. «Пухлый коротышка» со своей армией, собранной из солдат всей покоренной Европы, подходит к Москве. Семья Перловых спешно эвакуировалась в Кадом. Последним Москву, прямо перед наступавшими французами, покинул Алексей Иванович Перлов. Документально зафиксировано: у Перловых торговля чаем в Москве прервалась на 4 месяца на период с 2 сентября по 12 декабря. Война – войной, а торговля – по расписанию. Заметим, что в Москве до нашествия Наполеона в чайной торговле важную скринку играли французы, продающие китайский чек в Кузнецком мосту. Разумеется, Российская Империя защитила своих подданных и их имущество: «своих» французов эвакуировали из Москвы, а французы «прибывшие» выставили караулы у магазинов своих соотечественников – что немало способствовало защите и китайского чая от мародеров. Французским предпринимателям сопровождали военные – это была охрана от разъяренных граждан.



Василий Алексеевич
Перловъ,
основатель чайной фирмы «В. Перловъ съ сыновьями».

Уход французской наполеоновской армии из Москвы создавал именно «русским французам» особо приятные «стартовые» условия, но они не смогли ими воспользоваться. Зато Перловы использовали форс-мажор в полной мере.

После победы над Наполеоном в Европе начались торговые войны, разного рода санкции, и Российское государство, защищая русское купечество, фактически закрыло доступ иностранцев к чайному рынку России. И следующие десятилетия стали для кяхтинских чайоторговцев и, в том числе Перловых, «золотыми годами». Начинается их стремительный, головокружительный взлет.

В 1840-е годы между братьями Перловыми произошел раздел, и две ветви семейства открыли сезон лютой конкуренции. Тем не менее, «Чайная империя» Перловых к концу 90-х годов уже имела 130 фирменных магазинов по России и за рубежом, давала большой доход в казну и не скучилась пожертвованиями на нужды народа.

В конце XIX веке Перловы занимались чайоторговлей через две самостоятельные компании. Лидером стало Товарищество «Василий Перлов с сыновьями», которое получило почетное звание поставщиков Двора Его Императорского Величества. Другая фирма – Торговый Дом «Сергей Васильевич Перлов» (торговая марка фирмы – «ЧАЙ»), имела звания Поставщика Двора его Императорского Высочества Великого Князя Сергея Александровича и Поставщика Двора его Величества Короля Сербского Александра I. Торговый Дом «Сергей Васильевич Перлов» активно рассыпал чай своим потребителям почтой, оплачивая стоимость пересылок чая в пределах Европейской России за собственный счет. Таким образом, идея нынешних маркетплейсов была реализована Перловыми еще 130 лет тому назад.



**Главный чайный магазин столицы
на Мясницкой.**

Самая известная история про Перловых случилась в конце XIX века, когда на коронацию Николая II ожидалось прибытие китайского велиможи Ли Хун Чхана, от мнения которого прямо зависело направление китайской политики. В надежде принять высокого гостя Сергей Перлов построил одно из красивейших зданий современной Москвы – чайный магазин С.В. Перлова на Мясницкой улице дом 19. Это необыкновенный и единственный в своем роде дом в китайском стиле с его непременными атрибутами: фонариками, зонтиками, драконами и змеями. Ли Хун Чхан, впрочем, выбрал свой ре-эиндустриальный дом других Перловых. Но предпринимчивый Сергей Васильевич не остался в проигрыше: экзотическое здание на Мясницкой послужило ему хорошей рекламой. Расположение здания на Мясницкой улице также оказалось необычайно выгодным, особенно после того, как по Мясницкой улице провели конку, а затем и трамвай. Больше людской поток – больше продаж. Бурно начался XX век... Революция 1905 года, Февральская Революция 1917 года... Красный Октябрь 1917 года... И вот уже здание на Мясницкой – главное здание у Советского Чайепроявления, а часть семьи Перловых бежала в Европу.

И. Соколов,
к.и.н., научный руководитель Музея чая

1. Чайный магазин на Мясницкой. После войны и в поздний период ССРЗ здание пришло в негодность. И только в 1990-х годах здание восстановили наследники, и там возобновил работу самый известный нынешний и кофейный магазин России. Как и прежде, там огромный ассортимент чая, в том числе самые лучшие сорта китайского чая. После долгих раздумий и проб, основной ассортимент китайского чая этого магазина был сформирован на основе торговой марки Чай Бао, которая создана в Море чае. Последние годы Чай Бао целиком занимает большую витрину магазина на Мясницкой, самую близкую к Красной площади.

Чайница Купцов Перловых в Музее чая.

2. Фаянсовая чайница товарищества «Василий Перлов с сыновьями», в которой, по-видимому, находился китайский чай. Чайница из нашей коллекции была произведена фабрикой Астерблома и Тейффельда в деревне Прушкова близ Варшавы. Для Перлова фабрика выпустила чайницы в жанре шиншизий, что дословно означает «китайчины». Стиль подразумевает использование мотивов средневекового китайского искусства.

3. Чайница Торгового дома «Сергей Васильевич Перлов в Москве». Купец Сергей Васильевич Перлов первым стал фасовать свой чай в подарочные жестяные чайницы. Интересно заметить, как дизайн подобной баночки Чайепроявления почти копирует эту чайницу Перлова. В нашем музее баночка Чайепроявления представлена в синем цвете, а Перлова – в красном, а в книге Максима Ожегова «Русская язъсть» о чайной упаковке (тоже есть у нас в библиотеке музея) можно найти обе чайницы в одном цвете, где одна почти копирует другую.

4. Хрустальная чайница товарищества «Василий Перлов с сыновьями». После смерти Василия Алексеевича семейное дело продолжили сыновья Сергей и Семен. Купеческий род разделился на две конкурирующие ветви «Сергейчич» и «Семенчич». Фирмы делали ставку на разные категории потребителей. Сыновья Семена Васильевича рассчитывали на массы, продавая чай в бумажных или картонных упаковках. Тогда как Сергей Васильевич Перлов ориентировался на состоятельный покупателя из гильдейского купечества и аристократии. В его магазинах впервые стал продаваться чай в красивой подарочной упаковке. А для наиболее состоятельных покупателей выпускались хрустальные чайницы, такие, как например, новый экспонат нашего музея. Нашу чайницу отличает форма. Из хрусталя, как правило, делали шкатулки в виде прямоугольных ларчиков с замочком.



5. Жестяная чайница торгового дома «Сергей Васильевич Перлов». Под крышкой мы сюда можем прочесть: «Торговый дом «Сергей Васильевич Перлов» Покорнейше просит обратить внимание на то, что каждая такая металлическая банка, во избежание насыпки в нее чая не его развески, снаружи завернута в бумагу с этикетом фирмы и обложена правительственной таможенной бандеролью». Подобная надпись свидетельствует о том, что случаи контрафакта имели место быть, и Сергей Васильевич Перлов дорожил репутацией своей фирмы. Также на крышки есть надпись, по которой мы можем узнать цену за 1 фунт китайского чая, в те времена – 2 рубля. В магазинах торгового дома «Сергей Васильевич Перлов» впервые стали продавать чай в красиво оформленных жестяных баночках. Такие баночки как, например наша, можно было купить в конце XIX – начале XX века в магазине С.В. Перлова в Москве на Мясницкой. И уже в 2000-е годы Море чая продолжило традицию продажи чая в красивой жестяной упаковке, создав несколько сотен различных дизайнов.

Приглашаем вас в Музей чая на набережной Фонтанки, 91 посмотреть на предметы, имеющие отношение к великим купцам Перловым, важнейшей заслугой которых можно считать превращение «канапитка для аристократов» в символ народной культуры.



3

