

Рекламное издание

Где чай вырос, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск №108 (февраль, 2021)



ЭЛЕКТРОННАЯ

ЧАЙ. ИНДИЯ. ЛЕГЕНДЫ. ИСТОРИЯ



Среди трех основных безалкогольных напитков, распространенных во всем мире – кофе, какао и чай, – последний является самым древним и имеет восточное происхождение. Родиной чая считается древний Китай. Китайцы первыми в мире попробовали чай. Открытие чая приписывают императору Шен Нуну, правившему Китаем в течение 120 лет. Согласно легенде в 2737 году до нашей эры Шен Нун навигия в воду, и несколько листьев с нею, которые он использовал в качестве дров, упали в сосуд с водой, придав ей особенный вкус. Это были чайные листья. Другая китайская легенда относится к 300–221 годам до нашей эры. Травник, живший в то время и знавший 84 000 лекарственных трав, за свою жизнь успел передать своему сыну знания только о 62 000 из них. Знания об оставшихся 22 000 растениях были утеряны, но произошло чудо: необычное растение, которое обладало достоинствами всех этих 22 000 растений, выросло на его ногах. По легенде этим растением был чай.

Японская мифология приписывает открытие чая индийскому аскету по имени Бодхидхарма или Дарака, как его называют в Японии. Дарака, основатель Дзэн буддизма, однажды заснул во время медитации. Разгневанный своей неудачей, он оторвал себе веки, и, к его удивлению, из них выросло удивительное растение, способное прогонять сон. Растением этим был, конечно, чай.

Чай в древние времена употребляли в основном как лекарство, как производили в таких масштабах, как сегодня. Чай, как коммерческий продукт, впервые стали выращивать в Китае. А позже чай попался и во всем остальном мире. Со временем соседи Китая: Япония, Монголия, Тибет и другие перенили традицию пить чай. Сухопутными нарушителями знания о чае проникли на Ближний Восток. Западные страны познакомились с чаем только в 17 веке, когда европейские купцы стали доставлять чай по морю. До начала 19 века Китай оставался единственной страной-экспортером чая в мире. Голландцы, имеющие монополию на морских путях, уступили место британским купцам из Ост-Индской компании. Изначально британцы не хотели выращивать чай в своих странах, как Индия, из-за простой бартерной системы на Дальнем Востоке. Однако во второй половине 18-го века из-за политических изменений в самом Китае, между британскими и китайскими торговцами росла недовольство. Это заставило Ост-Индскую компанию искать новые территории, пригодные для выращивания чая.

В 1774 году из Китая в Индию была доставлена партия семян чая, и в Калькутте в качестве эксперимента были посажены первые чайные кусты. Но самый большой импульс выращиванию чая в Индии придало открытие местного чайного растения, произрастающих в районе Ассам в северо-восточной части страны. С незапамятных времен коренные племена этого региона были знакомы с чайным кустом и пили настой из его листьев. Первым европейцем, увидевшим ассымский чайный куст, был

шотландец по имени Роберт Брюс, который совершил несколько поездок в район Ассам с целью торговли. В 1823 году Брюс был в Рангпуре, в Верхнем Ассаме, где познакомился с дружелюбным вождем

1839 года и вызвала большой ажиотаж. Эта дата считается днем рождения индийского чая.

Брюс продемонстрировал возможность выращивания и производства чая в Ассаме, и тем самым

выращивать чай в регионе Терай. Интересно, что китайский сорт чайного куста, который не прижился в Ассаме, был признан подходящим для районов Дарджилинг и Терай.

Индийский чай – это качество, история, индийские солнце и ветер, труд тысяч людей, вложенный на всех этапах производства, и любовь к нашему делу, которой пропитана каждая чашка. Семья Голден Типс производит чай с трепетом и ответственностью. Наш офис находится в горах чайного района Дарджилинг. Я каждый день вижу чайные плантации, и мое сердце переполняется гордостью. Текстильные мешочки и деревянные шкатулки, в которые мы упаковываем чай, производятся индийскими мастерами из индийских материалов. Поэтому чай Голден Типс – на 100% индийский продукт. И внутри, и снаружи. Пусть он подарит покупателям «Море чая» частичку наших индийских тепла, радости и любви к природе.

Мадхав Сарда, Директор чайной фабрики «Голден Типс»

местного племени. Предпринимчивый шотландец заключил с ними соглашение о поставках чайных семян и растений. К сожалению, Брюс вскоре умер, и его дело перешло его брату Чарльзу Александру Брюсу.

После того, как в 1839 году монополия Ост-Индской компании на торговлю с Китаем закончилась, британское правительство предприняло решительные шаги в направлении создания чайных плантаций в Индии. 1 февраля 1834 года генерал-губернатор Индии, учредил Чайный комитет, в 1835 году Чайный комитет назначил Научную комиссию в составе 3-х человек для определения благоприятных мест для посадки чая. Комиссия посетила Ассам, посчитавшая этот район подходящим и рекомендовала посадку чая в этой местности. Тем временем секретарь Чайного комитета вернулся из поездки в Китай и привез семена чая, которые были посажены в питомниках в Калькутте. Саженцы из этих питомников были отправлены в Ассам, и Чарльз Александр Брюс, который был назначен суперинтендантом чайной культуры в Ассаме, использовал их для создания нескольких плантаций. Китайские растения в Ассаме оказались неудачными с коммерческой точки зрения.

Находившиеся англичане, которым помогали китайские рабочие, сумели сделать и отправить первые образцы готового чая в Чайный комитет в 1836 году. Эти образцы были одобрены вице-королем Индии и признаны экспертами чаем хорошего качества. В 1837 году Брюс отправил в Чайный комитет еще одну партию из 46 ящиков чая, сделанного полностью из листьев ассымского сорта. 8 мая 1838 года 350 фунтов чая в 8 сундуках были отправлены на лондонские аукционы. Историческая партия чая была продана с аукциона в Лондоне 10 января

заложил фундамент для частных чайных предприятий. В 1839 году была основана первая компания по выращиванию и производству чая в Индии – «Ассан Компания». Акции компании на сумму 500 000 долларов были немедленно раскуплены. 1847 год также стал pivotальным в судьбе компании, а вместе с тем и всей чайной промышленности Индии. Именно в том году два англичанина, взяли на себя управление делами компании. Они внедрили улучшенные методы выращивания и производства чая, и в течение пяти лет добились выдающегося успеха. Под их управлением компания получила прибыль уже в 1848 году, чем доказала, что выращивание чая в Ассаме может быть прибыльным предприятием. Многие, вдохновившись таким небывалым успехом, начали заниматься чайным делом. С этого момента индийская чайная промышленность пошла в гору. К 1859 году в Ассаме насчитывалось более 50 чайных садов. В следующие несколько лет произошел беспрецедентный рост: к 1862 году количество чайных плантаций выросло до 160, а производство чая – до 500 тонн в год.

Успех выращивания чая в Ассаме дал необходимый импульс развитию отрасли, и в последующие десятилетия все больше районов в других частях страны отводились под чайные плантации.

Общий успех имели посадки в Дарджилинге. Сегодня район Дарджилинг знаменит тем, что в нем выращивают и производят уникальный чай, считающийся шампанским среди индийских чаев. Первые чайные кусты были посажены здесь довольно рано. Но коммерческое выращивание началось только в 1852-53 гг. К 1874 году в районе Дарджилинг насчитывалось 113 садов. Успех чайных садов Дарджилинга вдохновил плантаторов начать

об успехе чайного предприятия вскоре стало известно даже на Юге Индии, где чай в качестве эксперимента был посажен еще в 1839 году. Но коммерческое выращивание чая на юге началось только с 1859 года. Плантации были разбиты в Нилгири и других районах.

Во второй половине XIX века индийская чайная промышленность стала растя феноменальными темпами. К 1900 году под посевы было возделано примерно 100 тысяч га земли с урожаем около 100 тысяч тонн чая. Постепенный рост экспорта индийского чая на мировой рынок соппало с сокращением поставок чая из Китая. Уже к концу 19 – началу 20 века Великобритания импортировала больше чая из Индии и Шри-Ланки, чем из Китая. Кстати, аналогичная ситуация произошла и в России в начале 20 века, когда чай, доставлявшийся караванами из Китая, начал уступать в цене доставлявшемуся морем чайю из Индии и Цейлона.

Несмотря на некоторые препятствия в 20-м веке, индийская чайная промышленность никогда не теряла импульса, полученного во второй половине 19-го века, по сей день оставаясь одной из главных чайных стран мира. Сейчас Индия производит около 1 млн тонн чая в год, но большую его часть сама и выпивает, имея более, чем миллиардов населения. Ситуация с коронавирусом очень серьезно сказалась на производстве чая из-за жестких карантинных мер. Цены на некоторые высококачественные сорта индийского чая выросли в 2 раза. И в Россию попадают все меньше качественного индийского чая.

**Анна Бойкова
по информации
Индийской чайной ассоциации**



КИТАЙСКИМ ЧАЕМ ОТМЕЧАЕМ НОВЫЙ ГОД ПО КИТАЙСКОЙ ТРАДИЦИИ

По китайскому календарю новый 2021 год, год металлического быка, наступит 12 февраля. Отличный повод отметить наступление нового года еще раз, но теперь уже по-китайски. Китайским чаем, конечно.

Выбор мастеров северо-западного Клуба чайной культуры



Си Ху Лун Цзин

Яркий, сочный, теплый, солнечный, освежающий Си Ху Лун Цзин. Нужно ли объяснять, почему он в нашем списке? Мы не раз писали о его достоинствах и особенностях.

Например, этот зеленый чай ежегодно занимает место в десятке знаменитых чаев Китая. Ведь это действительно дар природы, доведенный руками человеческих совершенства. Растет в городе Ханчжоу провинции Чжецзян, неподалеку от озера Си Ху.

Плодородные почвы тех мест, благоприятный климат и погодные условия передают в умелые чуткие руки человека ароматные листья и почки изумрудного цвета. Человек занимается селекцией, заботится о чайных растениях, совершенствует и передает по наследству технологию изготовления. Из года в год, много веков оттачивая ремесло, мастера наделяют Си Ху Лун Цзин четырьмя совершенствами: совершенством формы, красотой настоя, аромата и вкуса. Его блестящие чаинки ярко зеленого цвета. Настой блестящий, прозрачный, золотистый. Аромат яркий, густой, запоминающийся. Вкус насыщенный, свежий, маслянистый.

Многие влиятельные особы Поднебесной и не только восхищаются его гармоничным вкусом. И сейчас он – бренд номер один.

Заварите его в своем любимом линняном чайнике, в тонкой фарфоровой гайяне, или в стеклянном бокале, как принято заваривать на родине Си Ху Лун Цзин. Возьмите для этого мягкую воду 85-90°. Первый настой сливать не нужно. Заваривайте проливами или любите схвостик стекло бокала на свежести зелени молодых листиков и почек. Вздыхайте его пробуждающий аромат. Наслаждайтесь его обволакивающим сладким вкусом. Пребывайте в безмятежности наедине с этим удивительно гармоничным чаем.

Си Ху Лун Цзин не только приведет мысли в порядок и наделит энергией. Чай богат витаминами и микроэлементами, полезен для сосудов и легких. Нормализует давление, хороший антиоксидант.



Синь Ян Мао Цзянь

Этот зеленый чай с 1959 года регулярно входит в десятку знаменитых чаев Китая. Только представьте: в горных долинах, постоянно укрытых пушистыми облаками, среди цветущих растений в марте и апреле собирают тонкие почки с верхними листочками. Сады расположены на высоте 700-800 метров над уровнем моря в местности, которая носит название «Килья облачных гор и два водоема – черного и белого драконов». Это место находится в провинции Хэнань, в одном из горных районов, на юге уезда Синьян. Почки, похожие на пики, и тонкие темно-зеленые молодые листья покрыты белым бархатом ворса. Острье по форме, и в то же время нежные, от белого пуха, таком же их вкус – тонкий, легкий и одновременно острый. Тщательно собранное сырье после заваривания проходит несколько стадий обжаривания при разных температурах. Листочки скручивают, сушат и сортируют, прежде чем они принимают вид изящных темно-зеленых заваренных жгутиков с ворсом платинового отлива.

Шелковистый, яркий, свежий, чистый и сладкий вкус с отчетливой ореховой ноткой напоминает вкус жаренного каштана, свежего горошка и сочных трав. Он словно бы обволакивает прохладный тумана. Освежающее, долгое, сладкое послевкусие напоминает воздух после дождя.

Синь Ян Мао Цзянь – богатый источник аминокислот, витаминов, микроэлементов и антиоксидантов. А значит, помогает организму поддерживать баланс и бороться со старением. Кроме того, мягко тонизирует, приводит мысли в порядок и способствует умственной работе, увеличивает скорость реакции. А если пить свежий зеленый чай регулярно – повышается сопротивляемость организма инфекциям.

Синь Ян Мао Цзянь идеален для ти-брейка во время деловой встречи. Лучшее время для чаепития с ним – утро или день, когда необходимо быть сосредоточенными и полными сил.



Кимун Маофэн

Один из самых ароматных красных чаев мира – Кимун Маофэн – привлекает жителей Европы из-за своего насыщенного вкуса с нотами гранатовых корочек, меда и дымно-смokyстых оттенков в аромате. Кимун Маофэн ценят еще и за то, что он может выдержать 5-7 проливов, а если однократно настаивать в большом чайнике, время заваривания можно увеличить до 7 минут, вместо 5. К тому же его яркий вкус сочетается с молоком, что в нем особенно ценят британцы. Что касается России, есть версия, что именно вкус Кимуна был образцом во время создания краснодарского чая.

На своей родине, в Китае, Кимун – единственный императорский красный чай, ведь жители Поднебесной отдают большее предпочтение зеленым сортам. Один из самых титулованных красных чаев Китая производится в провинции Аньхой, а именно в уезде Чинян, и называется просто «Чинянский красный» (Цинхун). В России и Европе его часто называют «Кимун», так видоизменилось название уезда вследствие неверной транскрипции.

Кимун имеет несколько разновидностей, отличающихся по внешнему виду, и производится из несколюх видов сырья. В магазинах Море чая можно приобрести Кимун Маофэн. «Маофэн» означает «хоккайский кончик», при производстве такого чая в качестве сырья отбирают почку и два прилегающих к ней листочка. В основном, для изготовления Кимуна берут сырье сорта Чжу Е Чинхун. Листья этого вида содержат большое количество ферментов, поэтому хорошо подходят для создания именно красного чая.

Уже в конце девятнадцатого века Кимун стал чаем для знаменитого английского чаепития. После жителей и других европейских государств оценили притягательную силу его вкуса и аромата. Кимун Маофэн согреет, придаст мысли и телу подвижность, если необходимо, добавит решительности.

НЕПРЕВЗОЙДЕННЫЙ ЧАЙНЫЙ МАСТЕР

По китайскому календарю новый 2021 год, год белого металлического быка, наступит 12 февраля. Для китайцев это самый важный и самый продолжительный праздник в году: он отмечается целых две недели, в течение которых жители Поднебесной навещают своих друзей и родственников, дарят им подарки и вместе празднуют наступление нового года по восточному календарю. В китайской мифологии бык символизирует упорный труд, настойчивость в достижении целей, силу духа, с амбициями. Это созвездие и российское восприятию символа. Китайцы верят, что в этом году удача будет на стороне тех, кто твердо идет к своей мечте и добивается всего своими усилиями.

В канун нового года по-китайски самое время рассказать о непревзойденном мастере чая во всей своей величии – Лу Юе. О чайце (чайном божестве), жителю каждого чайного алтаря, и, в то же время, реально жившем в эпоху правления династии Тан человеке. Об энтузиасте, посвятившем свою жизнь изучению чая, его свойств и способов приготовления.

Беспречный чайный бродяга Лу Юй

Прежде чем вступить на путь Чая и полностью его постичь, Лу Юй не мало странствовал и претерпевал духовные метания. В трехлетнем возрасте его нашли монахи из буддийского монастыря Цзинин Лунгайся. Чтобы выбрать имя для подкидыша, настоятель обратился к Книге перемен. Так Лу Юйбрел свое имя, которое можно перевести следующим образом: Лу, значит «лебедь», и Юй – «корень». Кроме того, у Лу Юя было еще несколько имен и прозвищ, таких как: Постепенность Лебедя, Быстрый, Мудрец с Красивого холма, Старец из Шелковичной рощи.

Готовясь стать монахом, мальчик учился писать иероглифы, читать сутры и постигал искусство приготовления чая. Трудился вместе с опекающими его монахами: пах кором, мел дорожки, занимался уборкой. Поняв, что не хочет следовать монашескому пути, Лу Юйбежал из монастыря и присоединился

Одним из самых популярных подарков на Новый год в Китае остается чай.



к группе странствующих артистов. Затем шесть лет учился у горного отшельника и снова вернулся в мир. Путешествуя по Китаю, он набирал материал для своего будущего труда.

Чудаковатый странник вел скромную жизнь: одежда и обувь его были просты, дни напролет бесцельно бродил по холмам, общался с крестинами, проповедовал воду из источников, собирая чай и декламировал стихи.

Снова поселившись в монастыре и всецело посвятив себя изучению чая, Лу Юй стал отшельником и написал произведение, благодаря которому мы сегодня знаем о нем – знаменитый «Чайный канон».

Самый главный труд чайного святого содержит практические знания о чае, способах его приготовления, о районах произрастания, обработке, о воде для чая, накопленные им лично и его предшественниками до танской эпохи. Труд состоит из следующих глав: I – Происхождение чая, II – Чайные инструменты, III – Производство, IV – Посуда, V – Заваривание, VI – Чайные, VII – Забавные истории, VIII – Ареал произрастания, IX – Дополнительные рекомендации, X – Резюме.

Несмотря на образ сумасшедшего поэта, Лу Юй пользовался уважением знати, представители которой предлагали ему высокие должности. Однако знатность и власть – не то, что его действительно интересовало. Он ценил свободу и справедливость, продолжал путешествовать, писал оды, путевые заметки и труды на разные темы.

После смерти Лу Юй стал почитаться как чайное божество. Фигурку чайного святого приносят на алтаря или на чайной доске. В нашем музее вы увидите статуэтку внушительного размера, а в пространствах чайного клуба можно встретить еще и не одно его изображение. Каждое утро мы подносим Лу Юю чашечку свежезаваренного чая. А на вашем чайном алтаре есть фигуры чайных святых?

*Лхаге Каари,
чайный эксперт*



20 ЛЕТ СЕВЕРО- ЗАПАДНОМУ КЛУБУ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ

Сейчас в Петербурге появились уже тысячи ценителей элитного китайского чая, а сами чай представлены в многих чайных магазинах, ресторанах и кафе. Не только наш клуб осуществил этот переворот в потреблении чая или точнее возврат в наше прошлое, когда в XIX веке употребление классного чая в России и в Петербурге было почти повсеместным. Но вклад Клуба, на наш взгляд, трудно переоценить: Тысячи людей в начале 2000-х годов впервые познакомились с настоящим элитным сортами чая именно в нашем клубе. Только специализированную чайную школу закончили около 1000 человек, которые не покидали нескольких вечеров на занятия чаем. Большая их часть осталась в Санкт-Петербурге и продолжает нести чайную культуру дальше в массы ценителей чая.

В 2000 году китайская провинция Аньси пригласила Александра Чудка в составе делегации из Москвы и Петербурга посетить праздник чая в Китае. В состав делегации также входили Михаил Баев и Бронислав Виноградский – отцы-основатели Клуба чайной культуры в Москве. Визит в Китай был очень интересным, связанным исключительно со чайными заведениями и событиями. Александр познакомился с Михаилом Баевым и Виноградским и подписал с ними соглашение о сотрудничестве. В начале 2001 года Александр Чудок посетил Московский Клуб чайной культуры. Он был создан в августе 1997. Отца-основателя к этому времени уже более четверти века посвятили изучению традиционной китайской культуры во всем ее многообразии (Михаил Баев – через глубокое изучение восточных единоборств, а Бронислав Виноградский – на основе не менее глубокого изучения китайской литературы и культуры). Познакомившись с московским чайным клубом, мы приступили к созданию петербургского Клуба чайной культуры. Для начала Клуб получил в свое распоряжение квартиру на Серпуховской улице. Там в апреле 2001 года и состоялось первое

собрание питерского Клуба чайной культуры. Из присутствовавших на первом собрании чайных мастеров и идеальных вдохновителей 21 год назад некоторые работают в Клубе до сих пор: Александр Попов, Михаил Линский, Галина Бессонова. Клуб выражает огромную благодарность также всем, кто уже не работает в клубе, но отдал этим чайным пространствам многие годы труда, своих знаний и душу, в частности Евгения Кашилову. В апреле 2002 года Клуб нашел свое нынешнее помещение в историческом здании «Дом купца Горсткина» на набережной Фонтанки, 91, напротив пешеходного Горсткина моста. Этот памятник архитектуры XIX века был построен купцом С. П. Горсткиным. Торговый человек Горсткин был большим ценителем чая и устраивал в этом доме настоящие чайные вечера. А на 1 этаже в 1882 году был открыт чайный магазин. Так что чайная история в этом доме продолжается уже 138 лет.

Старейший питерский клуб чайной культуры приглашает вас прикоснуться к китайской чайной традиции. Чай здесь завораживает по старинным рецептам и пьют только отборные китайские сорта под руководством чайных мастеров с многолетним опытом. Чайная церемония понравится и тем, кто глубоко погружен в чайную культуру, и тем, кому интересно немножко приобщиться к ней. Во время церемонии вы узнаете об основных ее правилах, о чайных предметах, ее традиционных спутниках, о том какое практическое и философское значение они несут. Не важно, давно ли вы идете по чайному пути или только что открыли его для себя, за чашкой настоящего чая вы получите отдохновение от забот и истинную свободу.

**Культурное наследие
или повседневный ритуал?
Чайная церемония в Клубе чайной Культуры.**

Продолжая тему китайской чайной традиции, коснемся чаепития, как искусства. Чайная церемония, родившаяся в Чечоцю, превратилась в общесинтетическую традицию. Являясь частью нематериального культурного наследия Китая, она стала повседневной практикой многих людей во всем мире. Инструмент тренировки духа, преисполненный философского смысла, видоизменялся с времем существования, но пронес сквозь века колорит, остался аутентичным.

Китайская чайная церемония Гунфу Ча – это изысканный стиль, изящная посуда и отточенные движения мастера. Все составляющие служат для сосредоточения внимания на чае, а именно, на восприятии мира окружающего и внутреннего посредством чаепития.

Визуализировать основные моменты Гунфу Ча нам поможет экспонат из китайского уголка музея «Море чая» – набор фигурок, посвященных китайской чайной церемонии. Приведенное выше фото, сделанное в нашем музее, иллюстрирует последовательность действий во время чаепития: мастер прогревает посуду в горячей воде, помешает в нагретую посуду чай, вспарывает аромат, встраивая чаинки в прогретый гайвань, оценивает аромат прогретого листа, делает первую заварку, разливает чай по чашкам, оценивает вкус чая, предлагает напиток участникам чаепития. Подробно ознакомиться с чайной церемонией и принять в ней участие можно в нашем Клубе Чайной Культуры, который находится здесь же, на набережной Фонтанки, 91. Наши мастера с удовольствием расскажут вам о значении каждого предмета чайного действия. А в музее можно внимательно рассмотреть фигуры и другие экспонаты, связанные с историей чая в разных странах.



ЧАЙ С ЛИМОНОМ – «РУССКИЙ ЧАЙ»?

В магазинах США, Англии и ряда европейских стран можно встретить «русский чай» – черный чай (в китайской классификации его называют «красным чаем» – 红茶 – «хун ча»), в который добавлен синтетический ароматизатор со вкусом лимона и кусочки высушенной лимонной корочки. Многие американцы и англичане уверены, что чай с лимоном – это русский традиционный напиток. Еще в далеком XIX веке английские газетчики информировали своих читателей о том, что в России пьют чай с лимоном. Так это и закрепилось в сознании британцев: русские мужчины в туалуках, уставших извозчики сидят по трактирам и пьют чай, обязательно с лимоном. Реальность была несколько иной. В XVIII – XIX веках лимоны были деликатесами только для самых богатых, что нашло свое отражение даже в народном фольклоре: «Артамоны [фамилия богатых купцов. – И.С.] едят лимоны, а мы, молодцы, один огурчик». В Россию еще далекого XVIII века лимоны в бочках завозили из Европы, куда они попадали в колонии. В бочках лимоны были засолены. Свежие лимоны в значительных объемах стали поступать в Санкт-Петербург во второй половине XIX века. Впрочем, даже во второй половине XIX века лимоны были продуктом элитного потребления, мало распространенные в обществе. К примеру, горожанам второй половины XIX века мог подарить лимон своей любимой девушке – для своего времени такой подарок воспринимался, как кольцо из драгметалла с блестящим камешком. На протяжении последних двух столетий цена на лимоны падала. Попробуйте подарить любимой девушке, вместо колечка с блестящим камешком, лимон и наблюдайте результат. В XVIII веке элиты малороссийских казаков и гетманы получали иногда до 500 лимонов (соловьев в бочках) среди массы различных даров, которые приходили им из России в качестве подарков за лояльность. Пили ли чай с лимонами в XIX веке? Разумеется пили. Молодой купчик, кичившийся своим состоянием, еще в начале XIX века легко мог заказать в трактире дорогой китайский чай и нарезанный лимон, который он картиною бросал в чашку с чаем. Для своего времени это было показанная роскошь.

В наше время дети богатых родителей элитируют публику ездой на дорогих спортивных машинах. В XVIII – начале XIX веков можно было просто накидывать в чашку с очень дорогим чаем долики засоленного лимона. Навряд ли это было так же вкусно,



как если кидать в чашку чай долики свежего лимона, но эффект на окружающую публику, определенно был большой! Показана, волнистая роскошь. Молодой купчик кидает в дорогой китайский чай лимон – возмутительно!

В конце 1870-х годов на рынке Санкт-Петербурга было уже немало лимонов, – благо на порт постоянно подносили корабли с этим деликатесом и цена тут была одна из самых низких в стране:

• Лимоны мессинские, лучшие, доставлялись в Санкт-Петербург из Италии после открытия навигации (как и итальянские апельсины, кстати). Цена в начале привоза: от 30 коп. за 10 штук, потом цена постепенно увеличивается до 7 руб. 50 коп. за 10 штук. – Такие цены были в 1853 г. В ноябре 1854 г. цена на лимоны также была повышена до 2 руб. 50 коп.

за штуку.

• Лимоны португальские, привозятся гораздо позже мессинских, – уже в августе и сентябре. Кulinар тех лет так отзывался о португальских лимонах: «достоинством [качеством. – И.С.] оние нике-

[итальянских. – И.С.], и цена им вполовину дешевле мессинских».

• Лимоны средние и мелкие продавались на рынке всегда дешевле (с дисконтом к базовой цене).

• Лимоны соленые в овощных и фруктовых лавках продавались от 40 до 60 коп. за 10 штук.

Казалось бы... копейки! Вот только стоит учиться, что в те же годы за 12-16 копеек можно было побаловать себя в ближайшем трактире: помимо супа и горячего блюда, хватило бы на водку, старлайд, красную икорку, соленые огурчики. Можно ли назвать чай с лимоном русской национальной традицией – решайте сами. Англичане за Вас все давно решили. Кстати, Вы и сами можете, как говорят в народе, – «жигануть» – устроить возмутительно роскошное чаепитие конца XVIII – начала XIX века. Достаточно лишь добавить в чай долику лимона.

**Соколов И.А.,
кандидат исторических наук,
научный руководитель музея чая.**

Адреса магазинов

Интернет-магазин «Море чая» – www.morechamag.ru
Уточняйте информацию на сайте www.morechamag.ru

1. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
2. м. Беговая, пр. Богатырский, д. 54/32, тел.: 8-952-200-28-88
3. м. Беговая, ул. Савушкина, 128 (вход с Туристской ул.) тел.: 8-952-200-21-69
4. м. Бухарестская, ул. Фрунзе, д. 2, тел.: 8-950-035-37-12
5. м. Борисоглебская, б-р Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-289-92-98
6. м. Владыкинская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
7. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
8. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, тел.: 8-904-338-96-43
9. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
10. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-205-10-86
11. м. Девяткино, ул. Димбено д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
12. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71
13. м. Зверинская, ул. Зверинская, д. 5, тел.: 366-80-33
14. м. Константинский Проспект, ул. Ильиншина, д. 1, тел.: 8-953-342-71-56
15. м. Купчино, ул. Дмитровка д. 16, тел.: 8-953-353-29-17
16. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
17. м. Ладожская, пр. Настасинов, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-206-25-89
18. м. Ладожская, пр. Индустриальный пр. д. 31, ТЦ «Индустриальный», 1 этаж, сек. 103-1, тел.: 8-952-206-26-01
19. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
20. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53
21. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
22. м. Литовский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
23. м. Литовская ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
24. м. Макаровская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
25. м. Макаровская, Невский пр-т, д. 74-76, тел.: 8-900-644-65-14
26. м. Менделеевская, ул. Бели Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
27. м. Московская, ул. Алтайская д. 14, тел.: 8-921-917-89-01
28. м. Московские Ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-366-67-95
29. м. Нарвская, Старопетергофский пр. д. 41, тел.: 900-11-36
30. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-206-28-01
31. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78
32. м. Озерки, пр. Луначарского, л. 62, тел.: 8-952-200-22-74
33. м. Пар Победы, ул. Бассейная, д. 27, тел.: 981-47-55, 8-952-397-36-61
34. м. Пар Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
35. м. Петроградская пр. Каменноостровский д. 39, тел.: 242-20-00
36. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-389-59-80
37. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22
38. м. Пр.Большевиков, Пятилеток д. 2, (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92
39. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
40. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка» тел.: 8-952-200-28-99
41. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92
42. м. Пр. Пушкина, пр. Энгельса, д. 150, к. 1, тел.: 8-952-288-28-71
43. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, тел.: 8-950-046-81-77
44. м. Пушкинская/ул. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64
45. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
46. Международный центр чая м. Сennaya, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
47. м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39
48. м. Слоновий, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
49. м. Слоновий институт, ул. 1-я Красносельская, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-56
50. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
51. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
52. м. Чкаловская, Чкаловский пр., д. 15, тел.: 981-31-35
53. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
54. м. Чернышевская, Суворовский пр. д. 56, тел.: 8-952-288-45-06
55. м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Регионы:

1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36
2. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный»
3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99
4. Выборг, пр. Ленина, д. 28
5. Выборг, Вокзальная ул., д. 5
6. Калининград, ул. Баранова, д. 2, эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-73-81-99
7. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30
8. Кингисепп, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
9. Кирши, пр. Героев, д. 33, ТЦ «Кириши Плаза», 1 этаж
10. Москва, Вешняковская улица, 13 А ТЦ Мод Вега, 1 этаж, пом. А18a
11. Омск, пр. К.Маркса, д. 10, тел.: 8-381-229-41-45
12. Таганрог, пер. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-529-97-50
13. Томск, ул. Энгельса, 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
14. Ханжостан, г. Нукус, пр. Достык, д. 9, ТЦ «Керуен»

АКЦИИ В МОРЕ ЧАЯ В ФЕВРАЛЕ

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morechamag.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
morechamag.ru



Музей чая
www.museumitea.ru



Акция Птицы Цейлона

Скидки на чай «Птицы Цейлона» в больших упаковках по 200 гр и на чай в подарочных упаковках по 150 гр.



Акция Чай недели

Традиционная акция Чай недели ждет вас во всех магазинах Море чая в Санкт-Петербурге.
Скидка до 21% на избранные позиции.



Акция Избранное из Моря чая

При единовременной покупке любой продукции ТМ «Избранное из Моря чая» на сумму от 1500 рублей – в подарок керамическая чашка

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

Банк «Море чая» № 107 (декабрь 2020). Рекламное издание. Зарегистрировано в Экспериментальной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № 78-12982 от 14 февраля 2017 г.
Ходатайство: ООО «Торговый дом «Рубин» Адрес: 190031 г. Санкт-Петербург, Аптекарский пр., 100/30, стр. 1. Срок действия: с 01.01.2020 г. по 31.12.2020 г.
Отпечатано в типографии ООО «Альфа-Принт» (г. Санкт-Петербург, ул. Гагарина, 199/2), 190005 г. Санкт-Петербург, ул. Гагарина, 199/2. Дата выхода в свет: 25.01.2021 г. Тираж: 35000 экз.
Распространяется бесплатно.

