



порошкового чая не популярно, искусство его заваривания постепенно утрачивается.

Полученный в результате нового способа заваривания настой является гораздо более бледным (бледнее порошкового). Отсюда возникает потребность в новой чайной посуде. Появляются и становятся модной керамика из Исиша – тонкостенные чаши и заварники из белого фарфора или из светлой глины. В это же время появляются и становятся популярными заварочные чайники.

1597, Англия. Одно из первых упоминаний о чае в английской культуре. Историки обнаружили английский перевод путевых заметок голландского путешественника Ван Лин-Шутена. В этих заметках впервые упоминается название чая и способы его заваривания в Китае.

1638, Россия. Посол Василий Старков привозит царю в подарок 64 кг китайского чая от одного из монгольских ханов. Самое интересное, что чай ему почти навязали. А при дворе он понравился.

Эту дату мы в музее Море чая считаем датой первого появления чая в России.

1650, Германия. В этом году чай добрался и до немцев.

1657, Англия. Ост-Индская торговая компания открывает лондонский чайный аукцион.



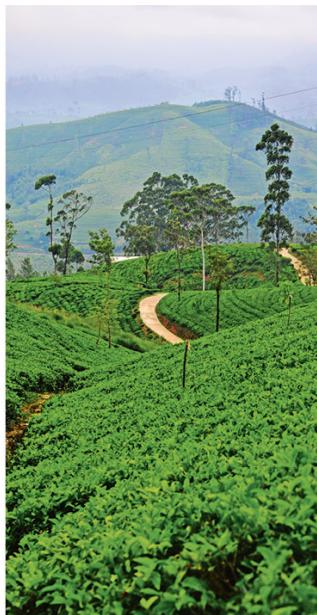
21 мая во всем мире отмечают Международный день чая.

В связи с этим событием вспомним хронологию основных чайных событий за 5000 лет.

2737 до н. э. – 2697 до н. э., Китай. Открытие полезных свойств чайного листа. По одной из легенд, оно приписывается легендарному Второму Императору, Шен Нуну, известному также под именем Божественного Целителя.

300 н. э. – 400 н. э., Китай. Накопленный опыт показывает, что самый лучший чай получается из самых молодых листьев. В связи с этим разнообразным названиям напитка прибавилось еще одно – «Чай», что значит «молодой листик». Именно от этого слова и произошло русское название напитка.

400–600 года н. э., Китай. Чаше всего чай используется как лекарство или как ритуальный напиток буддийских и даосских монахов, но также применяется и как пищевой напиток. В те времена был принят следующий способ приготовления: чайные листья смешивались в своеобразные лепешки, которые слегка поджаривались (кроме этого, лепешки часто сушили в виде плиток или



кирпичиков). После этого лепешку (или ее часть) клади в керамический горшок и заливали кипятком; после этого добавляли соль, лук, специи, имбирь.

780 н. э., Китай. ПоэтLu Юн написал первую книгу о чае. Эта книга приобрела необычайную популярность. Еще при жизни Lu Юн обрел любовь и покровительство императора, его считали в Китае чуть ли не святым. В книге были впервые описаны сорта чая, его выращивание и приготовление, ритуал чаепития. В этом же году был введен первый налог на чай. Перевод книги хранится в музее Море чая.

828 н. э., Корея. В Корее начинают пить и выращивать чай.

1191, Япония. Монах Эйсай Мэйсан, один из основоположников Дзэн-буддизма в Японии (школа Риндзай), возвращается из путешествия в Китай с семенами чая, которые затем высаживаются в своем храме неподалеку от Киото. Для своего времени Эйсай был новатором, он много экспериментировал с различными способами заваривания чая, несколько видоизменяя китайский способ заваривания порошкового чая и заложив тем самым основы японской чайной церемонии. Кроме этого, Эйсай первым стал использовать чай в религиозных мистических ритуалах и ввел термин Путь Чая (ча до).

1368–1644, Китай. Династия Мин. В Китае наступает чайный ренессанс, возрождается массовое употребление чая. Становится популярным новый метод заваривания – в кипяток опускаются целые листья. Приготовление



1727, Россия. Заключен договор с Китаем, по которому Москве разрешалось раз в три года снаряжать в Пекин торговые караваны. Постоянным местом торговли был город Кяхта, где русские товары обменивались на чай. Чай, поступавший сухопутным путем из Китая, назывался кяхтинским. Этому дату можно считать началом регулярных поставок китайского чая в Россию.

1773, Америка. В ночь на 16 декабря состоялось знаменитое «Бостонское чаепитие». Ночью передошедшими индейцами колонисты взяли наaborдаж Бостонской гавани несколько кораблей с чаем, принадлежащих Ост-Индской компании. Колонисты вскрыли тюки с чаем и высипали их содержимое в воду. Всего погибло 22700 кг отборного чая.

1820-е, Россия. На нижегородской ярмарке начинается оптовая торговля чаем, которая процветает до 60-х годов XIX века.

1833, Россия, Грузия. Первые чайные плантации в Грузии. Князь Михаил Эристави выращивает чай в Гора-Бережаули.

1836, Индия. Первая партия Ассамского чая появилась на рынке Калькутты.

1840-е годы, Англия, Китай. Знаменитые гонки чайных бирюзов. Несмотря на опиумные войны и чайную блокаду со стороны Китая, чай вывозится контрабандой прежде всего в Англию, а также в страны Европы и Америку. Использование клипиров значительно оживило темп торговли. Некоторые



как заваривать чай, опускали его в кипяток прямо в мешке.

1918, Россия. 19 апреля Ленин подписывает декрет о чае. Рабочие, особенно члены профсоюза, получали чай бесплатно, а представители буржуазии должны были платить за него максимально высокую цену.

Чуть позже в этом же году появляется и Указ об экспроприации у купцов всех чайных запасов и фабрик. Обо всем этом мы подробно рассказываем в музее Море чая.

1920-годы, Африка. Чай начинают выращивать в Кении (на кенийских плантациях господствует компания Брук Бонд) и других частях Африки.

1995, Россия. Начал работать первый чайный магазин будущей сети «Море чая».

2018, Россия. В Санкт-Петербурге открывается Музей чая, который до сих пор является единственным на две столицы.

При подготовке статьи использовался материал Чайного портала (www.tea-terra.ru).



из них могли проделать путь от Гонконга до Лондона за 95 дней. Прибывшие первыми получали значительные денежные призы, т. к. от скорости доставки в значительной мере зависело качество привезенного чая.

1847, Россия. В Москве насчитывается более 100 специализированных чайных магазинов и лавок, а чайных и других чаепитейных заведений – более 300.

1856, Индия. В Дарджилинге англичанами разбиты чайные плантации.

1857, Цейлон. Начинают приносить урожай первых чайных плантаций, хотя чай с них не будет экспортироваться в Россию до 1870-х.

1875, Россия. Морская доставка чая в Россию начинает вытеснять сухопутную (через Кяхту). Чай из Кантонса в Москву идет всего 60 дней.

1882, Россия. В Санкт-Петербурге открылась первая официальная чайная. Работало примерно 100 специализированных чайных магазинов и лавок, в том числе и лавка чая по адресу Фонтанка, 91, где сейчас находится музей Море чая.

1904, Америка. Томас Салливан, торговец из Нью-Йорка, изобрел чай в пакетиках. История изобретения курьезна: чай, упакованный в шелковые мешочки, доставляли клиентам, а те, не зная,

ЭТНИЧЕСКИЕ НАПИТКИ – АНЧАН, САГАН-ДАЙЛЯ

Эти растения не являются чаями и относятся к разным другим группам растений. Но они используются для приготовления полезных напитков методом заваривания.

Синий чай из Таиланда

Анчан называют Синим чаем из Таиланда, и в последнее время он набирает популярность. Синий чай, Анчан, Клитория Тройчатая, Тайский синий чай или Мотыльковый горошек – это все названия одного и того же продукта, травянистой лианы. Именно цветы – основа синего чая, который очень любят тайцы. Обладает целым рядом полезных свойств: улучшает зрение, чистит сосуды, способствует укреплению волос, улучшает память, способствует нормализации обмена веществ, натуральный антидепрессант.

Рано утром, когда растения полны витаминами и полезными веществами, собирают бутоны травянистой лианы – Клитории Тройчатой (Мотылькового горошка). Их подготавливают, особым образом скручивают и сушат, получая экзотический напиток – синий тайский чай. На своей родине в Таиланде он называется Анчан. Там он широко известен, благодаря своему тонкому вкусу и полезным свойствам.

Наверняка, каждый ценитель чая слышал о многочисленных целебных свойствах этого экзотического напитка. Ведь цветки Мотылькового горошка часто можно встретить в качестве составляющей травяного или чайного купажа. А тех, кто успел попробовать его отдельно, как самостоятельный напиток, удивил и порадовал красивый ярко-синий цвет настоя.

Аккуратно скрученные бутоны, пропитанные солнцем Юго-Восточной Азии, сохранили в себе много витаминов и микроэлементов: железо, которое благотворно влияет на кровеносную систему; марганец, способствующий усвоению железа; фосфор, укрепляющий зубы и кости; витамин В1, нормализующий работу ЖКТ, полезный для деятельности нервной системы; замедляющий старение витамин К; антиоксиданты витамины Е и С; важный для нормальной работы сердечно-сосудистой системы витамин В2; улучшающий кровообращение В3; помощник при борьбе со стрессом витамин В12; витамин D, необходимый для здоровья кожи.

Синий чай используется в косметологии, он улучшает состояние волос и кожи головы. Тайские производители косметики добавляют его в средства по уходу за волосами.

Не рекомендуется употреблять беременным и кормящим женщинам и маленьким детям, а также при анемии, индивидуальной непереносимости, проблемах с давлением и болезнях почек.

Для приготовления напитка лучше использовать стеклянную или фарфоровую посуду. Бутоны заливают кипятком, охлажденным до 85°, на 10–15 секунд, второй раз время заваривания можно увеличить до 2–3 минут. Напиток имеет тонкий цветочный вкус. Пить настой как в горячем, так и в холодном виде. Можно добавлять лимон, мяту или мед по вкусу.

Жемчужный чай (Баббл ти)

Хотите немного экзотики? Давайте приготовим необычный напиток с «жемчужинками» из тапиоки. Этот яркий коктейль порадует детей и удивит взрослых. Вообще, баббл ти можно сделать на основе любого чая. Мы же приготовим из синего тайского чая (анчан).

Жемчужный чай придумали на Тайлане в начале 1980-х годов. Его изюминка – шарики тапиоки. Это крахмалистые жемчужинки из корня маниоки, популярная в кулинарии азиатских стран. Продукт используется в детском и спортивном питании, так как он способствует набору веса, стимулирует рост мышц и полезен для костей.

Сначала баббл ти делали на основе черного или зеленого чая и добавляли мелкие, как у нас на фото, шарики тапиоки. С тех пор появились кафе специализирующиеся исключительно на этом напитке, а вместе с ними и множество вариаций его приготовления. Вместо маленьких шариков, кладут большие, чай заменяют на фруктовые соки.

Для жемчужного чая нам понадобится:

- анчан, его можно приобрести в магазинах «Море чая»;
- горсть тапиоки (я взяла мелкую);
- ваш любимый сироп, для сладости и придачи вкуса шарикам (сама тапиока вкуса не имеет);
- полстакана молока.

Приготовление.

Поставьте кастрюлю с водой на огонь. Когда вода закипит, всыпьте в нее горсть тапиоки. Варите, помешивая, чтобы шарики не слиплись. Когда тапиока станет прозрачной, как белые икринки, снимите с огня и промойте ее холодной водой. Прозрачные мягкие шарики поместите в бокал, и залейте любым сиропом. Пока шарики пропитываются, заварим анчан в небольшом чайнике. Как только настой приобретет желаемый цвет, зальем им шарики, пропитанные сиропом. Добавим молока.

Приятных чаепитий!

Саган-дайля

Саган-дайля (Рододендрон Адамса) – известное бурятское растение, почитаемое с древности как целебное. Алтайские шаманы пили отвар из саган-дайли, чтобы восстановить силы после физических нагрузок и укрепить дух. Эта трава требует к себе острожного отношения, не стоит заваривать чай из саган-дайли очень крепко. Не рекомендуется пить саган-дайля на ночь.

Рододендрон Адамса, саган-дайля или «белое крыло» – целебное растение, которое встречается на территории Дальнего Востока, на побережье Охотского моря, на Сахалине, в Сянках, на Хамар-Дабане, в северо-восточных предгорьях Тибета и на Баргузинском хребте. Растет на каменистых почвах верхней границы горных лесов, в высокогорьях. Кустарник достигает полутора метров в высоту, имеет плотные кожистые листья продолговатой формы. Растение занесено в Красную книгу Бурятии. Из-за широкой популярности может оказаться под угрозой исчезновения. Заготовки растения должны контролироваться, в Бурятии его сбор ограничен. Собирают листья и верхушечную часть растения, подвергают естественной сушке без под воздействием прямых солнечных лучей. Заготовка Саган-дайли сопряжена с достаточно большим риском, так как кусты, подобно некоторым китайским устремленным улусам, растут на высоте более 2000 метров. Выше перечисленных факторов, такие как ограничения на сбор и труднодоступность, не могут не влиять на цену продукта. Однако цена вполне обоснована, ведь растение обладает целым рядом целебных свойств: укрепляет стены сосудов, стимулирует работу сердечно-сосудистой системы, нормализует давление, обладает мочегонным эффектом, выводит лишнюю жидкость из организма, восстанавливает микрофлору кишечника, обладает жаропонижающим и потогонными свойствами, тонизирует, улучшая концентрацию внимания, повышающая выносливость, выводит токсины и шлаки, укрепляет иммунитет, является антиоксидантом.

Настой из саган-дайли применяют и наружно в стоматологии, дерматологии и косметологии. Средство обладает антисептическими и заживающими свойствами. Конечно, не стоит забывать и о противопоказаниях. Из-за сильного тонизирующего эффекта траву нельзя принимать беременным и кормящим женщинам, а также детям и людям, имеющим проблемы с давлением.

Внимательно стоит относиться к дозировке: для приготовления напитка необходимо совсем небольшое количество травы (щепотку) в посуду для заваривания и залить кипятком. Настаивать можно до 10 минут. Лучше не кипятить. Употреблять следует не более одного стакана в день. Пить лучше утром.



Анчан не рекомендуется употреблять беременным и кормящим женщинам, а также детям при анемии, индивидуальной непереносимости, проблемах с давлением и болезнях почек.

Чайный коктейль «Горная вьюсь»

В Тибетах, на высоте 750–2000 метров над уровнем моря, расположены плантации изысканного дарджилинга. Тонкий ароматный чай носит название «шампанско среди чаев», обладает нежным вкусом, тонким ароматом и выраженным тонизирующим действием.

У верхней границы горных лесов в Сянках растет таинственная Саган-дайля – лекарственное растение, которое славится своими общечеловеческими и стимулирующими свойствами. А что если соединить их в одном коктейле? Чтобы раскрыть и подчеркнуть вкус, добавим капельку лимонного сока и немного сладости тростника.

Нам понадобится:

- чай Дарджилинг от Голден Типс – 10 граммов;
- саган-дайля – 1–2 грамма (оба ингредиента можно приобрести в магазинах «Море чая»);
- долька лимона;
- тростниковый кристаллический сахар по вкусу.

Приготовление.

Дарджилинг и саган-дайлю поместим в небольшую чашку и промоем холодной водой. На медленный огонь поставим чайник из оgneупорного стекла с 500–600 мл воды. Когда вода начнет закипать – создадим воронку с помощью палочки и забросим в чайник чай с добавкой. Через несколько секунд после закипания, снимем чайник с огня и дадим чаю настояться. Чтобы вкус проявился ярче – выжмем в настой сок дольки лимона. Разольем по бокалам и в каждый добавим кристаллик леденцового сахара из тростника. **Приятного чаепития!**

Из-за сильного тонизирующего эффекта Саган-дайли траву нельзя принимать беременным и кормящим женщинам, а также детям и людям, имеющим проблемы с давлением.

Внимательно стоит относиться к дозировке: для приготовления напитка необходимо совсем небольшое количество, буквально два-три листика.

МОРЕЧАЙНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Лотос – национальный цветок Шри-Ланки. Автор фотографии: Роман Прохоров – художник, фотограф, энтомолог.



Бабочка Rathinda Amor из семейства голубянок (Lycaenidae). Заповедной дождевой лес Махасаканэ. Автор фотографии: Роман Прохоров – художник, фотограф, энтомолог.



Полоннарува, королевский трон Ниссанка-мала (XII в. н.э.). Фотография из личного архива Михайлова Владимира Петровича, посла Российской Федерации в Шри-Ланке (с 2008 по 2012 г.).



Красноклювая альциона (*Halcyon smyrnensis*) – мильнейший зимородок, встречающийся далеко от воды, где он обычно питается мелкой рыбкой. Был обнаружен на опушке заповедного дождевого леса Махасаканэ, ловил в траве крупных кузнецов! Автор фотографии: Роман Прохоров – художник, фотограф, энтомолог.

Сбор первых верхних чайных листочков цейлонскими сборщиками. Фотография из архива партнера магазинов Море чая, чайной фабрики Маброк Тис, Шри-Ланка.



ОБЩЕСТВО ДРУЖБЫ СО ШРИ-ЛАНКОЙ. САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

28 мая – 12 июня в Международном Центре Чая (который также является домом Санкт-Петербургского отделения Общества Дружбы со Шри-Ланкой) пройдет **выставка «Фотоработы», посвященных культуре Шри-Ланки, ее достопримечательностям, удивительной и разнообразной природе и прекрасным людям, живущим на солнечном острове.**

Вход свободный.



ПЕРВЫЕ ПОСТАВКИ ЦЕЙЛОНСКОГО ЧАЯ В РОССИЙСКУЮ ИМПЕРИЮ

По документам чайных купцов 1870–1900 годов, хранящимся в нашем Музее чая, регулярные поставки цейлонского чая начались не позднее 1891 года. Эта дата первого найденного нами упоминания о продаже цейлонского чая широкой публике (листовка братьев Половых 1891 года). До этого поставки тоже были – начиная с 1870-х годов. Но в рекламу они не попадали. Скорее всего, цейлонский чай, как более дешевый, подмешивался к дорогому китайскому, а отдельно не рекламировался. В то время цейлонский чай считался чаем для бедных и не пользовался известностью и популярностью.

Есть у нас в экспозиции и экспонат с изображением улицы столицы государства, Коломбо. Это рекламный вкладыш в упаковку чая товарищества «Преемники Алексея Губкина А. Кузнецова и Ко» начала 1900-х годов. На рисунке – крошечные домики под раскидистыми ветвями исполненных деревьев. Несколько повозок, запряженных мулами, неторопливо движутся вдоль улицы. Люди в традиционной ланкийской одежде, леди и джентльмены, одеты согласно британской моде того времени, идут по своим делам.

На обратной стороне вкладыша стандартный рекламный текст товарищества, вот он: «Вниманию гг. потребителей. Основной капитал

т-ва 10 миллионов, запасный до 3. Годовой оборот около 50 миллионов рублей. Фирма имеет свои конторы в Китае, Индии, на о. Цейлон и Лондоне, в Китае фабрику кирпичных чаев. Оптовые склады во всех значительнейших городах России. В развесовых в Москве, Челябинске, Самарканде и в Иркутске занято до 2000 рабочих.

Развесные тщательно обставлены в видах достижения возможной чистоты и опрятности – работают электро-автоматическими весами.

Чайные фирмы считаются лучшими на русском рынке по вкусу, аромату и настою; пользуюсь широким распространением, имеются в продаже у всех лучших колониальных торговцев Империи.

Во избежание подделки просим требовать наш чай непременно с торговым знаком фирмы «Два якоря».

Чайная промышленность в Шри-Ланке появилась только в 1867 году. Семена чая на остров были завезены из Китая. Первое коммерческое чайное производство было создано Джеймсом Тейлором в Канди, а его плантация называлась Лукекондра. Территория первого чайного сада была около 8 гектаров (19 акров). В 1872 году Тейлор открыл полностью оборудованную фабрику по производству чая, которая через год выпустила свою первую партию чая. Когда

двадцать три фунта продукта, произведенного Джеймсом Тейлором, в 1873 году достигли Лондона, цейлонский чай был признан международным экспортным товаром.

Вскоре площадь чайных плантаций острова в несколько раз превысила площащу плантаций, некогда занятых кофе. Чай продавали на всемирно известных аукционах Лондона и Чикаго. В 1894 году для контроля качества чая была создана специальная Чайная Палата, которая существует и сегодня.

Лидирующее положение на российском рынке чая в конце XIX–начале XX века занимали два товарищества – «В. Высоцкий и Ко» и «Преемник Алексея Губкина Кузнецова и Ко». Обе фирмы начали с торговли китайским чаем, а позже открыли конторы и в других чаепроизводящих регионах, а также в Лондоне, на главном чайном рынке мира. Они, предположительно, и познакомили Россию с цейлонским чаем.

Приходите посмотреть на нашу новую коллекцию рекламных вкладышей и другие новинки нашего музея!

ТАЙВАНЬСКИЙ ЧАЙ – ЧАЙ С «ПРЕКРАСНОГО ОСТРОВА»

Многоликий Китай

Мы очень много говорили про историю и культуру чая в Китае, подразумевая бывшую Китайскую империю и современную Китайскую Народную Республику (КНР). Время взглянуть на «другой Китай», в частности, знаменитый «Прекрасный остров» – Формозу. В наши дни этот остров называется Тайвань (台湾). Чайная культура острова вобрала в себя элементы и китайской, и японской культуры (остров долгое время контролировался из Японии), а также питала западные культурные традиции.

Промышленность среди высоких зеленых гор

Тайвань очень необычен тем, что на небольшом острове сконцентрирована масса разных производств. Тут делают огромное количество микророботизированной. Однако, считать остров только одним из лидирующих промышленных регионов мира будет совсем не верно! Много веков тут производят чай. За XIX век чаеводство Тайваня сделало не просто огромный шаг, а целик рывок вперед. Этот импульс не завершился и в начале XXI века. Тайвань сейчас является лидером в производстве самого современного ГАМК-чая – чая с повышенным содержанием гамма-аминомасляной кислоты (ГАМК, GABA). Эта группа чаев последние несколько лет пользуется стабильным спросом в премиальном сегменте чайного рынка Новой России.

Чайные церемонии «Прекрасного острова»

Наверняка вам приходилось видеть тайваньские чайные пары? Только не стоят путать их с русской чайной парой, где чашка соседствует с блюдцем. Тайваньская чайная пара – комплекс из двух чайных пил: для вдыхания аромата (Вэн Сан Бай) и для употребления чая (Пинь Мин Бай). Это те чашечки, которые вставляются друг в друга. Чай наливается в чашку для аромата, которую накрывают чашкой для чая. Прижав чашки друг к другу их переворачивают. Человек аккуратно снимает удлиненную чашку и вдыхает великолепный аромат. Только после такой чайной «ароматерапии» выпивается и сам чай, уже из второй чашечки. Эти чайные пары были внедрены на Тайвань для того, чтобы продемонстрировать богатый аромат изготавливаемых на острове улунских чаев. Раскрыть чай с лучшей стороны, его куда проще продать!

Кстати, мода на чайные пары перекинулась и на материков Китай. В наши дни многие церемонии высшего мастерства (Гун Фу Чай) в России проводят именно с этими чайными парами.

Чайные доски, сухое заваривание и прочее

Чайные доски (茶板; Чай бао), в современном их виде, – также массово были запущены в популярную чайную культуру тайваньскими чайными мастерами. В немалой степени, благодаря тайваньским чайным мастерам, в российской чайной моде вошли японские чайники с боковой ручкой. С Тайвань в Новую Россию просочилась традиция использования «чайхая» (茶海; chāhái). Этот сосуд, который также известен, как Бун Дао Бай (公道杯; gōng dào bēi), используется для равномерной плотности, однородности и насыщенности чайного настоя, который разливается разным участникам чайной церемонии. Так называемое «сухое заваривание» и специальные полотна ткани (как и бамбуковые рулончики-циновки), в современную Россию также попадают во многом благодаря тайваньским чайным трендам. Много тайваньских чайных идей просочились в российский чайный мир, даже самого острова.

Далекое прошлое: камфора, немного чая и золото.

К XVII веку на Тайване росло некоторое количество уже одичавшего чая. Первые значительные посадки окультуренных кустов чая на Тайване появляются вместе с волнами первых переселенцев из провинции Фуцзянь и Гуандун. Именно эти переселенцы, как зафиксировано в исторических источниках, и начали массовый завод семян или саженцев чая, которые стали важной основой последующего чаеводства на Тайване.

Долгое время чай был значимым товаром производства на Тайване. Куда более важными тайваньскими продуктами для складывавшегося глобального рынка того времени были: камфора, рис, пропитанный сахаром, соль, уголь. Был также ряд других продуктов, производившихся и добывавшихся на острове, например, тайваньские золотые месторождения, обнаруженные позднее, вызвали огромный интерес. Ценность тайваньской камфоры для рынка в течение многих десятилетий была несопоставимо большей, нежели чая.

Высокое качество тайваньских чаев

Любопытно то, что с острова Тайвань практически сразу начали вывозить чай на материк. Причем это был и готовый чай и чай-сырец (毛茶; mǎo chá; Мао Чай). Из сырца-полубарабиката уже на материке вырабатывался готовый продукт. Значительную же часть готового чая составляли улуны. Чай с острова на материк быстро стали восприниматься, как клечебные. Вряд ли это можно списать только на торговую хитрость и уловки. Определенно, уже тогда качество тайваньского чая было весьма достойным!



Когда тайваньский чай приходит в Россию?

Первые тайваньские чаи появились на рынке Российской империи на излете XIX века. Точный год назвать сложно, но это произошло не позже 1895–1896 годов. В самом начале XX века «фармозский чай» японцы (тогда остров контролировали они) представили уже на больших российских выставках. Чай с Формозы в дореволюционной России великосветской публике, надо полагать, понравился. Известны широкими цветными дореволюционными рекламными открытиями с восточными красавицами в образах разных тайваньских чаев. Однако, реализовать коммерческий потенциал представители бизнеса Страны Восходящего Солнца так и не смогли: впереди была русско-японская война 1904–1905 годов.

Не уйдите далеко со своим чайниками и гайванями! Мир тайваньских чаев только начинает открываться нам. Выпить тайваньского чая на чайной церемонии и познакомиться с его историей и культурой можно в Северо-Западном Клубе чайной культуры на набережной реки Фонтанки, 91.

Иван Соколов, историк чая, к.и.н.,
Научный руководитель Музея чая на Фонтанке, 91

НОВОСТИ В МОРЕ ЧАЯ

Новости сети узнавайте на нашем официальном сайте www.morecha.ru и в группе ВК «Море чая».

В группе ВК «Море чая» часто проводятся розыгрыши призов для покупателей.

Интернет-магазин
www.morechamag.ru

Море чая
группа ВК

Музей чая
www.museumtea.ru



Спрашивайте весенний чай нового урожая 2022 года в мае в магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге.

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

Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться. Уточните информацию на сайте www.morechamag.ru

1. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
2. м. Беговая ул. Савушкина, 128, (вход с Туристской ул.) тел.: 8-952-200-21-69
3. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
4. м. Владыкинская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
5. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-23-21
6. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, тел.: 8-904-338-96-43
7. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
8. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86
9. м. Девяткино, Муринский пр., пр. Авиаторов Балтики, д. 11, тел.: 8-952-200-22-74
10. м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
11. м. Елизаветская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТЦ «Елизаветский», сел. 32, тел.: 8-952-200-29-71
12. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
13. м. Константино-Паскевича Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
14. м. Купчино, ул. Димитрова д. 20, тел.: 8-953-353-29-17
15. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-3-1
16. м. Купчино, пр. Наставников, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-23-65
17. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
18. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53
19. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
20. м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
21. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
22. м. Маковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
23. м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
24. м. Московские Ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95
25. м. Нарвская, Старолетгерский пр., д. 41, тел.: 8-953-140-11-36
27. м. Новоржевская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
28. м. Новоржевская, пр. Новоржевский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78
29. м. Озерки, ул. Есенина, д. 12, тел.: 8-952-200-28-68
30. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27, тел.: 981-47-55, 8-950-034-54-82
31. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
32. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 234-49-69
33. м. Пионерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, тел.: 8-952-200-26-01
34. м. Пр. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-20
35. м. Пр. Ленина, пр. Ленина, д. 1, тел.: 8-951-903-56-35
36. м. Пр. Большевиков, Питтилодж д. 2, (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92
37. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
38. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка» тел.: 8-952-200-28-09
39. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160, тел.: 8-952-773-81-29 NEW
40. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-21
41. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, тел.: 8-950-046-81-77 NEW
42. м. Пушкинская/м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64
43. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
44. м. Международный центр чая
- м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
- м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39
- м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
- м. Технологический институт, ул. 1-я Красноремесная, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-56
- м. Удельная, ул. Екатеринская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
- м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
- м. Чернишевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
- м. Чернишевская, Суворовский пр., д. 56, тел.: 8-952-288-45-06
52. 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. Большой Московской, д. 112, ТЦ «Восточный»
 3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99
 4. Выборг, пр. Фонтанки, д. 28
 5. Приморская, ул. Наличная, д. 49
 6. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
 7. Технологический институт, ул. 1-я Красноремесная, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-56
 8. Удельная, ул. Екатеринская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
 9. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
 10. Чернишевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
 11. Калининградская область, Калининградская обл., ул. Большая Окружная, д. 26, корп. 1, тел.: 8-922-250-85-01, 8-952-558-51-12
 12. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30
 13. Кингисепп, ул. Карбышева, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
 14. Киршицы, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж
 15. Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», тел.: 8-917-525-49-33
 16. Омск, пр. К.Маркса, д. 10, тел.: 8-381-229-41-45
 17. Ростов-на-Дону, Ворошиловский пр., д. 36, тел.: 8-863-244-10-90
 18. Таганрог, пер. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-529-97-90
 19. Тюмень, ул. Эртын, 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
 20. Казахстан, г. Нурсултан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керен»
- Баннер «Море чая» № 117 (май 2022). Рекламное изображение. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство № ТУ №79-02-0190 от 11.05.2022 г.
- Издатель: ООО «Борисов дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ВОК1268, Адрес электронной почты: info@morechamag.ru. Адрес в Санкт-Петербурге: ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Главный редактор: Бойкова, А. С. Отпечатано в типографии ООО «Библиографический комплекс» 195027, Санкт-Петербургский округ, Адрес: ул. Ефимова, д. 6, лит. А. № лицензии ДБ-2165 от 20 апреля 2022 г.
- Дата выхода в свет: 01.05.2022. Тираж 35000 экз.
- Распространяется бесплатно.

