**Об истории чая - Китай**

История культивирования чайного дерева берет начало в глубине тысячелетий древнекитайской цивилизации.

Первые легенды о полезных свойствах чая относятся ко времени правления китайского императора Шень Нуна, который был вторым императором Поднебесной, известным также как Божественный целитель. Правил он в 2737-2697 гг. до н.э.

Согласно легенде у Шень Нуна был прозрачный живот для наблюдения за процессом пищеварения. Это чудесное свойство он использовал для того, чтобы людям было легче лечить болезни.

Однажды император, спускаясь с горы, захотел пить, и в чашку к нему с дерева упал листок, он попробовал этот листок и почувствовал бодрость. Вначале чай и использовался как лекарственное растение, в первую очередь, как противоядие.

Буддийские монахи заваривали листья чая, и пили настой во время многочасовых медитаций.

Примечательное событие в истории чая произошло в 300-400 гг.н.э. Для приготовления напитка стали преимущественно использовать молодые листья – «ча», откуда и пошло название чая.

Чай постепенно широко распространился в различные районы Китая и стал обычным напитком китайцев. В конце V в. упоминается о фактах обмена чая на северной и западной границах Китая. Чай начал свое движение по Шелковому пути, распространяясь в Монголии, на Тибете.

Во времена династии Тан (618-906 гг.) особой популярностью пользовался порошковый чай. Приготовление и питье подобного чая становится модным занятием у знати и аристократов. В воду для чая добавляли соль, поэтому вкус напитка существенно отличался от традиционного современного чая.

В 780г. китайский поэт Лу Ю написал книгу о чае, получившую чрезвычайную популярность, в ней впервые были описаны сорта чая.

Во времена правления династии Сун (960-1280 гг.) чай из аристократического напитка становится массовым, его пьют и выращивают повсеместно, и из рецептов его приготовления исключается соль.

Большой любитель чая и покровитель чайного производства император Ху Цзун (1101-1125 гг.) впервые стал устраивать чайные турниры, на которых участникам предлагалось распознать и оценить различные сорта чая.

В XIII-XIV вв. во времена династии Юань территория Китая более чем на 100 лет находилась под татаро-монгольским игом. Были уничтожены чайные плантации, массовая культура чая утрачивается. Интересно, что Марко Поло во время своего путешествия в Китай даже не пробовал чая.

Возрождение чайной культуры, своеобразный чайный ренессанс наступает во времена правления династии Мин (1368-1644 гг.) Чай заваривают новым способом – в кипяток опускают целые листья.

Дальнейшее развитие искусство чаепития получает в эпоху династии Цин (1644-1911 гг.) Обилие сортов чая и способов пития, чайные церемонии, приобретающие характер культовых обрядов, тончайший китайский фарфор – все это вековые традиции, массовая культура Китая.

Начинается активная чайная торговля. По мере развития производства, чайный напиток все шире расходился по миру.

**Об истории чая - Европа**

В 1516г. португальцы открывают морской путь в Китай, и уже со следующего года чай как экзотический напиток появляется при португальском королевском дворе.

Началом чайной истории Англии называют 1662г., когда купцы Ост-Индской компании преподнесли в дар королю Чарльзу II два фунта «китайского листа» на его свадьбу с португальской принцессой Катариной Браганза. Она привезла с собой в Англию обычай пить чай и сделала его популярным при дворе.

Первые упоминания о чае в России относятся к 1567 г., когда казачьи атаманы Петров и Ялышев побывали в Китае, отведали местный напиток – чай и описали его. Правда к этому времени уже был известен бурятский плиточный чай.

В 1618г. китайские послы преподносят царю Михаилу Федоровичу Романову несколько ящиков чая, который рекомендуют, в первую очередь, как целебный напиток. Еще через 20 лет посол Василий Старков привозит царю 160 фунтов чая в подарок от одного из монгольских ханов. Чай при дворе понравился. Заболевшего Алексея Михайловича успешно лечит настоем чая придворный лекарь Самойло Каллинс (1665г.).

В 1727г. был заключен договор с Китаем, по которому Москве разрешалось раз в три года снаряжать в Пекин торговые караваны.

В 1787г. в России основана первая чаеторгующая компания «В.Перлов с сыновьями». Во-первых, во всех крупных русских городах элита общества (дворяне-аристократы) с незначительными искажениями копировали английскую чайную традицию. Подобное «английское» чаепитие было популярно в петербургских и московских салонах, гостиных и т.п. Этот «светский чай» был не столько потреблением напитка, сколько поводом для общения.

Во-вторых, существовала купеческо-помещичья культура чаепития. Непременные атрибуты – самовар, большое количество сладостей и еды, особой популярностью пользовались сахар, мед, всевозможные варенья, конфеты, пироги, кулебяки, пряники, бублики и прочие мучные изделия. В чай нередко добавляли спиртное – крепкие настойки и бальзамы. Чаепитие чаще всего было семейным и приравнивалось к одному из приемов пищи – обеду или ужину.

Кроме того, в любом провинциальном городке имелось с десяток чайных, где простой люд мог побаловаться ароматным чайком.

В советский период в стране сформировалась собственная мощная чайная индустрия, которая на тот момент была наиболее развитой в мире. В это время в целях экономии валюты активно развивалось производство собственного чая в Грузии и в краснодарском крае.

Подводя итог мини-экскурсу в историю чая можно добавить лишь то, что по большому счету совершенно не важно какой чай вы предпочитаете: зеленый, белый, желтый, красный(оолонг), ароматный матэ или черный чай, ведь чашка чая – это повод для встречи. Чашка чая – это уют в доме и мир в душе. На Востоке говорят: когда встречаются друзья, им чай и без сахара сладок.

**Чай**

Потребление чая связано с национальными и историческими традициями разных стран. Для многих народов чай является продуктом первой необходимости, а некоторые народы считают его наравне с хлебом как жизненно важный, ничем не заменимый продукт.

Чай имеет вековые традиции воздействия не только на дух, но и на тело человека, а также упоминается как целебный, полезный напиток, помогающий от «тьмы болезней». Стремление к здоровому образу жизни, столь модное сегодня, удачно соединилось с модой на все экзотическое и прежде всего восточное. В этом свете особую популярность получают зеленый чай, чай мате, белый чай, чай каркаде, традиционно восточные напитки.

В наши дни чай является неотъемлемой частью жизни, заваривание чая, неторопливое чаепитие носят подчас ритуальный характер. Нескучные дружеские беседы за чашкой чая способствуют духовному просветлению, рождают умные, позитивные мысли.

Казалось бы, о чае сейчас известно все. И, тем не менее, найти полезную и интересную информацию о том, как правильно приготовить чайный напиток, и тем более о том, как его пить – редкость. Иной скажет, что это дело не сложное: взял кипяток и заварил чаек, на это уменья не надо. Мы же считаем, что это – глубочайшее заблуждение!

Так возникает парадокс: зная, как вырастить и изготовить хороший чай, мы не придаем значения тому, как его употреблять. Между тем неправильным, неумелым или небрежным завариванием можно испортить самый наилучший сорт чая и тем самым не только свести на нет все усилия по созданию столь полезного напитка, но и изменить характер воздействия чая на ваш организм. Как и некоторые другие продукты, чай обладает различной способностью воздействия. Все зависит от того, как его применять.

Насколько важно уметь правильно заваривать чай, видно хотя бы из того, что даже из чая низкого сорта при правильном заваривании и тщательном обращении с ним можно получить приятный и полезный напиток.

Правильное заваривание чая способно дать нам максимум пользы и наслаждения от употребления этого напитка. Иными словами, зная свойства чая как продукта питания, мы можем употреблять его с наибольшим эффектом. Действительно, многие ли пьют чай правильно? И получают от этого напитка истинное удовольствие? Знают, какую пользу приносит чай? Когда, какое количество и какие сорта, виды, типы чая рационально употреблять и почему?

В общем, если вы решили научиться пить чай по всем правилам, то наш ресурс представит достаточно информации для размышлений справочного и рекомендательного характера. Читайте и пейте чай с удовольствием!

**Об истории чая - Япония**

В 729 г. чай попал в Японию, где рассматривался в качестве драгоценного напитка. Один из основоположников дзен-буддизма монах Эйсай Мэйан привозит в 1191г. из Китая семена чая, которые он посадил на территории храма близ Киото. Эйсай видоизменил китайский способ заваривания чая, заложив основы японской чайной церемонии. Он первым стал использовать чай в религиозных мистических ритуалах, написал трактат о целебных свойствах чая и ввел термин «путь чая».

Японская чайная церимония в её классическом виде была разработана настоятелем дзен-буддистского храма Мурата Секо в более поздний период. Она получила название Ча-Но-Ю, что означает «Горячая вода для чая» и была в 1484г. официально признана сегуном Иошимассой, приобретая популярность среди аристократии.

Идеи простоты и дешевизны чаепития в середине XVI в. развивает чайный мастер Дзео Такэно, проповедовавший идеи «красоты обыденности».

И, наконец, самый знаменитый чайный мастер Сэн Рикю создает золотую чайную комнату, ставшую классикой чайной церемонии. Все современные школы чайной церемонии опираются на принципы Рикю.

История культивирования чайного дерева берет начало в глубине тысячелетий древнекитайской цивилизации.

Первые легенды о полезных свойствах чая относятся ко времени правления китайского императора Шень Нуна, который был вторым императором Поднебесной, известным также как Божественный целитель. Правил он в 2737-2697 гг. до н.э.

Согласно легенде у Шень Нуна был прозрачный живот для наблюдения за процессом пищеварения. Это чудесное свойство он использовал для того, чтобы людям было легче лечить болезни.

Однажды император, спускаясь с горы захотел пить, и в чашку к нему с дерева упал листок, он попробовал этот листок и почувствовал бодрость. Вначале чай и использовался как лекарственное растение, в первую очередь, как противоядие.

Буддийские монахи заваривали листья чая, и пили настой во время многочасовых медитаций.

Примечательное событие в истории чая произошло в 300-400 гг.н.э. Для приготовления напитка стали преимущественно использовать молодые листья – «ча», откуда и пошло название чая.

Чай постепенно широко распространился в различные районы Китая и стал обычным напитком китайцев. В конце V в. упоминается о фактах обмена чая на северной и западной границах Китая. Чай начал свое движение по Шелковому пути, распространяясь в Монголии, на Тибете.

Во времена династии Тан (618-906 гг.) особой популярностью пользовался порошковый чай. Приготовление и питье подобного чая становится модным занятием у знати и аристократов. В воду для чая добавляли соль, поэтому вкус напитка существенно отличался от традиционного современного чая.

В 780г. китайский поэт Лу Ю написал книгу о чае, получившую чрезвычайную популярность, в ней впервые были описаны сорта чая.

Во времена правления династии Сун (960-1280 гг.) чай из аристократического напитка становится массовым, его пьют и выращивают повсеместно, и из рецептов его приготовления исключается соль.

Большой любитель чая и покровитель чайного производства император Ху Цзун (1101-1125 гг.) впервые стал устраивать чайные турниры, на которых участникам предлагалось распознать и оценить различные сорта чая.

В XIII-XIV вв. во времена династии Юань территория Китая более чем на 100 лет находилась под татаро-монгольским игом. Были уничтожены чайные плантации, массовая культура чая утрачивается. Интересно, что Марко Поло во время своего путешествия в Китай даже не пробовал чая.

Возрождение чайной культуры, своеобразный чайный ренессанс наступает во времена правления династии Мин (1368-1644гг.) Чай заваривают новым способом – в кипяток опускают целые листья.

Дальнейшее развитие искусство чаепития получает в эпоху династии Цин (1644-1911 гг.) Обилие сортов чая и способов пития, чайные церемонии, приобретающие характер культовых обрядов, тончайший китайский фарфор – все это вековые традиции, массовая культура Китая.

Начинается активная чайная торговля. По мере развития производства, чайный напиток все шире расходился по миру.

**Типы чая**

Перво-наперво давайте разберёмся с самим понятием "чай". То, что мы привыкли понимать под словом "чай", - это продукт, который получается после довольно сложного процесса обработки исходного материала, а именно листьев и почек, собираемых с чайного дерева или куста. Свежесобранные листья и почки называют сырцом, или поэтично "чайным изумрудом" - Чхацин. Сырец, прошедший основные этапы обработки, называется "черновой чай", или Маоча. И наконец, после того как "черновой чай" проходит конечную фазу обработки, он превращается в тот самый чай, или "чайный лист" (Чхае), который мы и покупаем в магазинах и которого насчитывается более 1500 наименований. В зависимости от того, какие процедуры использовались при обработке сырца, по китайской традиции чай относится к одной из следующих групп: зелёный чай, белый чай, жёлтый чай, бирюзовый чай, или Оолонг, красный чай, чёрный чай, цветочный чай, прессованный чай, измельченный чай и другие.

Что же представляют собой эти группы?

**Зелёный чай**

Относится к неферментированным чаям. Весь процесс создания зелёного чая состоит из четырёх основных этапов: сбор сырца, остановка процесса ферментации, или, как его ещё называют, "убийство зелени", когда под воздействием высокой температуры быстро притупляют активность ферментов и останавливают процессы окисления, что позволяет чаю сохранять зелёный цвет листьев и настоя; далее следуют придание формы и конечная просушка.

Различают четыре разных типа зелёных чаёв в зависимости от способа термического воздействия на сырец во время "убийства зелени" и в процессе окончательной сушки.

К самому распространённому типу относятся чаи, которые прожариваются как при остановке ферментации, так и при окончательной сушке. Зеленые чаи, сделанные с применением этой технологии обработки, по-китайски называются "Чаоцин Люйча". Наиболее знаменитые из "прожаренных" зелёных чаёв - это Сиху Лунцзин, Дунтин Билочунь, Люань Гуапянь, Синьян Маоцзянь, Хушань Юньу.

Далее следуют чаи, которые на конечном этапе сушатся в печи или в специальном приспособлении наподобие духовки. Эти зеленые чаи называются "Хунцин Люйча". Из них наиболее известными являются Хуаншань Маофэн, Тайпин Хоукуй.

К следующему типу относятся чаи, просушенные под солнечными лучами, которые в своём большинстве используются как полуфабрикат для последующего создания прессованных чаёв. Но часть из них также продаётся в виде рассыпных.

И наконец, пропаренный зелёный чай, который обрабатывается паром сразу после сбора, а затем скручивается и высушивается. Этот способ считается самым древним, при этом наибольшей популярностью он пользовался во времена династий Тан и Сун. Кстати сказать, используемый в японской чайной церемонии чай обрабатывается именно таким способом. Самыми знаменитыми из пропаренных чаёв являются Юйлу и Сяньжэнь Чанча.

**Сорта чая**

Большинство потребителей привыкло различать чаи в основном по району произрастания: китайский, индийский, цейлонский, грузинский, краснодарский и т.д.

Все многообразие чаев делится на три основные типа: черный, зеленый, оолонги (красные и желтые чаи). Цвет является лишь внешним отражением различий в биохимических процессах обработки чайного листа, что в конечном счете оказывает влияние на химический состав и основные вкусовые и ароматические признаки каждого типа чая.

Красный и желтый чаи являются промежуточными типами между черным и зеленым. Красные чаи ближе стоят к черным, а желтые – к зеленым. Черные и зеленые чаи могут быть рассыпными. Прессованными или экстрагированными.

Рассыпные чаи, или как они называются в торговой практике, байховые, самые распространенные. Это масса отдельных, не связанных между собой чаинок, фасованных в закрытую упаковку.

Менее известны прессованные чаи, представляющие собой брикеты. Приготовленные из спрессованных под сильным давлением чаинок различного качества – от чайной крошки до грубых листьев и даже веток чайного растения. Прессованные чаи имеют довольно узкое распространение.

Экстрагированные (или быстрорастворимые) чаи начали входить в употребление лишь в последние годы. Они представляют собой экстракты или концентраты чая, дающие возможность ускорять и упрощать сам процесс заваривания.

Черные байховые чаи делятся по размерам чаинок на листовые (крупные), ломанные, или брокен (средние), и мелкие (высевки и крошку).

Зеленые байховые чаи делятся по величине листа всего на две категории – листовые и брокен (резаные, ломаные). Зато они более сложно различаются по форме скрученности листа.

**Сорта чая - Ароматизированный чай**

Ароматизированные чаи достаточно популярны и производятся многими частными компаниями. Например, в Китае ароматизированные чаи особенно популярны на севере страны. Чаю дают либо впитать аромат свежесобранных цветов, либо придают ему аромат. Ароматизируют его в процессе совместной сушки, либо добавляют засушенные цветы в готовый чай, и он приобретает аромат жасмина, орхидеи или цветов коричневого дерева, но сохраняет свой собственный вкус.

Существует, в основном, три способа ароматизации чая:

Синтетическая ароматизация – наиболее дешевый вариант ароматизации химическими концентратами. Используется как для листовых, так и для пакетированных чаев, например, Пиквик в разовых пакетиках.

Ароматизация натуральными экстрактами – например, бергамотом, эфирными маслами. Наиболее известный Эрл Грей.

Ароматизация натуральными добавками – в процессе подсыхания чайный лист перемешивается, например, с цветами жасмина, затем высушивается до кондиции. После чего цветы жасмина извлекают, оставляя иногда несколько лепестков. Это наиболее оптимальный способ ароматизации, при котором чайный лист вбирает такое количество эфирных масел, которое способно лишь оттенить вкус чая. Для ароматизации чая часто используется: мята, ромашка, зверобой, гвоздика, корица, кардамон. Часто включают в чай листья, ягоды, кусочки плодов. Подобная ароматизация может производиться как на стадии упаковки, так и в процессе заваривания. В первом случае получают так называемые травяные и фруктовые чаи. Типичным примером фруктового чая являются весовые чаи фирм Форсман и Апсара, в которые включены кусочки сухофруктов, так называемые «чаи-компоты». В основе этих напитков, конечно же, чай, но иногда количество фруктов преобладает – до 80% трав и кусочков фруктов. Даже если добавление фруктов в чай крайне незначительно, то все равно действует следующее правило: если чай хранится с такими добавками, то он полностью утрачивает свой аромат, часто и вкус, перенимая запах добавки, либо принимая усредненный плодово-ягодный вкус.

**Сорта чая - Белый чай**

Белый чай Пай Му Тан (Белый Пион) вырабатывается из первых флешей, собираемых ранней весной еще до того, как они полностью распустятся. Производится чай в провинции Фуцзянь (восточный Китай). Нескрученные и неферментированные флеши (их просто сушат) напоминают крошечные белые бутоны. Благодаря этому сходству и появилось название чая.

Чай дает чистый настой с небольшой желтизной, приятный бархатистый вкус и сильный аромат. Для заваривания берут 2 чайные ложки чая и заливают их горячей водой не более 85 ºС. Настаивают 6-8 минут.

Белый чай Шу Ми – разваренные листья этого чая напоминают косматые брови старика. Чай вырабатывают из нежных листочков растений сорта Чайча по обычной технологии приготовления белых чаев. Он отличается выраженным цветочным вкусом и красивым желтоватым настоем. Этот чай производится также в провинции Фуцзянь в ограниченных количествах, очень популярен как в Фуцзяне, так и в Гуанчжоу, а также в Китайских диаспорах. Чай исключительно дорог.

**Сорта чая - Желтый и синий чай**

По сути желтый, синий чаи – это те же оолонги, отличающиеся различной степенью ферментации. Желтыми чаями называют слегка ферментированные (10-20%) оолонги, близкие по своим характеристикам внешнему виду и вкусу к зеленым чаям. Примерами таких чаев могут быть Формоза Оолонг классический, Пу-эр, Бай-Хао.

Пушонги – цветочные малоферментированные чаи. В состав пушонгов входят исключительно полураспустившиеся чайные почки, которые чаще всего высушиваются естественным путем в тени или на солнце. В процессе такой сушки происходит незначительная естественная ферментация. Некоторые пушонги скручиваются.

Вкус пушонгов является промежуточным между вкусом оолонга и зеленого чая, но их главным достоинством является аромат – яркий цветочный, иногда напоминающий запах сирени, но обычно имеющий богатый букет цветочных ароматов. Иногда пушонги используют как основу для очень качественных и дорогих жасминовых чаев.

Желтые чаи – исключительно элитные и дорогие чаи, до начала ХХ века их вывоз из Китая был под строжайшим запретом.

Желтый чай очень близок к зеленым, но благодаря легкой ферментации дает желтый настой при заваривании. Процесс приготовления желтого чая очень длителен, около трех суток и включает множество операций, что позволяет сохранять свойства чая длительный период.

Желтый чай Цзюнь-шань Инь-жень (Серебряные иглы с горы Цзюнь-шань) производится в провинции Хунань (Центральный Китай). Чай вырабатывается из чайных почек, собираемых всего два раза в году. Для получения одного килограмма чая необходимо собрать около 25 тыс. типсов. В цзюньшаньском чае используется довольно новый сорт чайного куста с особенно полными, крепкими и сочными почками золотисто-желтого цвета, полностью покрытыми серебристым пушком. Если заваривать чай в прозрачных бокалах, то можно увидеть, как почки разворачиваются, поднимаясь остриями вверх, и затем начинают то всплывать, то вновь опускаться на дно, где они затем собираются остриями вверх, как войско на параде. Чай обладает ярко выраженным изысканным ароматом, а также необыкновенно длительным, ярким послевкусием.

Некоторые специалисты относят к категории желтых чаев даже такие малоферментированные чаи, как Пи-Ло-Чун со степенью ферментации 3-4%, хотя другие относят его к зеленому или даже к белым чаям.

Завариваются желтые чаи практически так же, как и зеленые – горячей водой 60-80 ºС. Имеют мягкий вкус, но очень сильный и утонченный аромат. Цвет желтого чая бледно-зеленый или золотистый.

Синие (сине-зеленые) чаи ближе к черным и поэтому завариваются горячей водой 80-95 ºС. Имеют ярко выраженный вкус, как правило, сильный специфический аромат. Цвет также довольно яркий и насыщенный: от янтарно-желтого до красно-коричневого.

**Сорта чая - Зеленый чай**

Зеленый чай, считавшийся до недавнего времени восточной экзотикой, приобретает среди любителей чая все большую популярность. В России ещё в XVII-XVIII вв. зеленый чай, привезенный из Китая, был достаточно распространен, но затем был вытеснен черным чаем.

Зеленый и черный чай производят из одного и того же чайного листа, но разница в технологии их изготовления определяет их различную биологическую ценность и вкус. Для получения зеленого чая сырье подвергают тепловой обработке, при которой погибают ферменты чайного листа, что позволяет сохранить от окисления вещества, содержащиеся в чайном листе. Поэтому по химическому составу зеленый чай ближе к чайному «натуральному» листу. В нем не образуются темноокрашенные фенольные соединения. Зеленый чай очень богат витаминами.

Чай «SENCHA» - самый распространенный вид зеленого чая с прекрасным ароматом, цветом и освежающим вкусом. Урожай для этого вида чая собирается один раз в году и только в мае месяце.

Чай «MATCHA» - чай очень высокого качества, измельченный в пудру. Предназначен для чайной церемонии, а также для добавления в мороженое, лед, безалкогольные напитки.

Чай «GYOKURO» - элитный вид зеленого чая.

Чай «BANCHA» - чай позднего сбора. Крупнолистовой. Содержит меньшее количество кофеина и предназначен для изготовления чая «Genmaicha», «Yanagicha», «Hojicha».

Чай «GENMAICHA» - ароматная смесь зеленого чая с добавлением обжаренного риса. Чай с пониженным содержанием кофеина.

Чай «YANAGICHA» - крупнолистовой чай. Изготавливается из крупного листа и стебля.

Чай «HOJICHA» - изготавливается путем обжарки зеленого листа. В процессе заваривания меняет цвет с зеленого до красно-коричневого.

Чай «WOOLONG», «JASMINE» - предназначен для употребления после приема китайских блюд и жирной пищи.

Основная задача при производстве зеленого чая – сохранить лечебные природные биологически активные вещества свежих листьев таким образом, что бы они смогли высвободиться в чашку с чаем во время заваривания. Этой цели «служит» вся технологическая цепочка изготовления зеленого чая.

После сбора свежесорванные чайные листья слегка подвяливают на открытом воздухе. Чем меньше время такого подвяливания, тем ближе по своим характеристикам зеленый чай к белому. Как только листья становятся мягкими и выглядят увядшими, их традиционно в течение некоторого времени сушат, как бы «обжаривают» в раскаленном воздухе. Это предотвращает листья от чрезмерного окисления (т.е. ферментации), хотя некоторые зеленые чаи могут быть слегка на 2-3% ферментированы. Процесс сушки зеленого чая также может быть различным, на пример в закрытой духовке или на открытом огне с дымком, что вносит приятное разнообразие во вкусовые оттенки зеленого чая. После суши производится скручивание чайных листочков. Эта процедура также может выполняться по-разному, что придает многим сортам зеленого чая уникальный вид.

**Различают несколько видов зеленого чая**

Слабоскрученные «унчи» - почти без скручивания, натурально засушенные чаинки смотрятся, как трава. К ним относятся и сплющенные плоские чаи, например знаминитой Лун Цзин.

Сильноскрученные по поперечной оси листьев имеющие вид чешуек или шариков. Как правило, эти чаи маркируют как «Gunpowder» (порох). В Китае подобные чаи называются «жемчужными».

Сильноскрученные по продольной оси листьев – чаинки имеют форму длинных спиралеобразно закрученных «палочек», «проволочек» и т.п. Типичным примером подобного чая является японский чай «паучьи лапки».

Скручивание чаинок, с одной стороны, значительно увеличивает длительность хранения заварки, сохраняя ее лучшие качества, а с другой стороны, скручивание позволяет регулировать извлечение эфирных масел и других активных составляющих в процессе заваривания. Чем сильнее скручен зеленый чай, тем выше его экстрактивность.

Существует четыре разновидности зеленого чая:

• крупнолистовой;

• мелколистовой (брокен);

• порошковый;

• плиточный.

Наиболее качественный крупнолистовой зеленый чай. Даже в Китае отдельные раритетные сорта очень дороги.

Мелколистовой зеленый чай достаточно дешев и имеет слабовыраженный аромат и вкус.

Порошковый зеленый чай предназначен в основном для чайной церемонии, и на отечественном рынке его вряд ли встретишь.

Плиточный чай обычно используется в специфических рецептах – с молоком, маслом и т.д.

Качественный зеленый чай почти исключительно производится в Китае и Японии. Ему значительно уступают зеленые чаи, выращенные на Цейлоне, Яве, в Индии.

Все зеленые чаи рекомендуется заваривать горячей водой 60-90 ºС. После заваривания чайный настой может иметь цвет от светло-зеленого до довольно темного насыщенного зеленого или желто-зеленого.

**Сорта чая - Красный чай (Оолонг)**

Оолонг («у-лун» - «чайный дракон») – занимает промежуточное место между неферментированным зеленым чаем и полностью ферментированным черным. Степень ферментированности классических оолонгов 40-50%. Оолонги чаще всего производятся из зрелых листьев, собираемых с взрослых чайных кустов. Сразу же после сборки чайные листья тонким слоем раскладывают на земле на специальных бамбуковых циновках под прямым солнечным светом для увядания и завяливания. Время завяливания от 30 до 60 минут, в зависимости от температуры.

Следующий этап изготовления оолонгов очень своеобразен: подвяленные листья не очень толстым слоем укладывают в большие бамбуковые корзины и убирают в тень. Примерно каждый час листья ворошат и аккуратно разминают, стараясь их не сломать и не измельчить. Эту процедуру проделывают несколько раз до тех пор пока не будет достигнут следующий эффект: края и смятые части листьев в результате ферментации должны покраснеть и побуреть, в то время как листовые прожилки в центральной части листьев должны оставаться зелеными.

Степень ферментированности листьев зависит от типа оолонга и может изменяться приблизительно от 20% для зеленых китайских оолонгов до 60% для оолонга «Формоза Классик». Как только желательный уровень ферментации достигнут, процесс окисления должен быть немедленно остановлен. Это достигается за счет прокаливания сырья в раскаленном воздухе.

Чаще всего оолонги сушат в два этапа: Сначала кратковременная первичная сушка, потом скручивание, потом окончательное досушивание. Кратковременная первичная сушка осуществляется либо в ручную на противнях на открытом огне, или в духовках при температуре 250-300 ºС приблизительно 15 минут. Сушка необходима чтобы остановить ферментацию.

Готовые оолонги – исключительно листовые чаи. Если под видом оолонга продают мелколистовой чай, то это отходы или подделка. Сухие чаинки оолонга – крупные, скрученные, темно-коричневого, каштанового иногда красно-бурого цвета с характерным сильным пряным ароматом.

Заваривание оолонгов – весьма деликатный процесс, т.к. сильно зависит от сорта оолонга, от степени его ферментации. Если оолонго мало ферментирован, например около 20-30%, как китайский сорт «Железная Гуань Инь», то условия его заваривания ближе всего к завариванию зеленых чаев – горячая вода 60-80 ºС. Сильноферментированные оолонги (типа Формозы или Пу-эра) завариваются по времени дольше. После заваривания качественный оолонг имеет ярко выраженные специфические характеристики, не позволяющие его спутать с другими видами чая. Наиболее качественные оолонги имеют выраженный сильный и богатый цветочный аромат и замечательный персиковый привкус. Своеобразный вкус оолонгов весьма силен, иногда даже говорят, что оолонг – это острый и пряный чай. Цвет заварки весьма разнообразен: от бледно-нефритового до темно-красного.

Наиболее известными производителями оолонгов является Китай (Фуцзянь и Юннань), а также Тайвань (Формоза).

Формоза оолонг назван по имени провинции в которой выращивается. Считается наилучшим по качеству среди оолонгов.

Те Куань Инь – прекрасный Китайский оолонг. Цвет заварки от розоватого до золотого, ярко выражен персиковый вкус. После питья чая во рту остается специфический медовый привкус (послевкусие). Знаменит тем, что при использовании китайской традиционной процедуры выдерживает до семи завариваний. Цена этого чая весьма дорога.

Ци-хун имеет тонкие блестящие чаинки черного цвета, сильный похожий на медовый запах, дает настой насыщенного красного цвета, ярко выраженное послевкусие, чай не теряет своего неповторимого вкуса при добавлении молока.

**Сорта чая - Черный чай**

Различают четыре вида черного чая:

• листовой (крупный и средний лист);

• гранулированный;

• порошковый (разовый в пакетиках);

• прессованный (таблетки, плитки, кирпичики).

Гранулированный и порошковые чаи характеризуются насыщенным цветом, терпкостью, максимальной крепостью и сильно выраженным чайным вкусом, но при этом почти не обладают ароматом.

Сухие чаинки черного чая могут иметь разную форму (качественные листовые черные чаи, как правило, все скручены продольно, т.е. чаинки длинные, как проволочки), но обязательно очень темный цвет коричневый или почти черный. Коричневый цвет допустим только для черных чаев низкого качества; заварка черно-серого цвета – испорченная или очень старая. Для высококачественных черных чаев характерен легкий блестящий отлив (искра) на чаинках. В сухой заварке не должно быть посторонних включений, но в особо качественных цветочных чаях может быть много белых ворсинок – типсов.

Заваривается черный чай довольно горячей водой 90-100 ºС и настаиваются дольше зеленых до 7 минут. Готовый чай имеет широкое разнообразие цветовых (от светлого золотисто-розового до яркого малиново-красного или красно-коричневого), вкусовых и ароматических оттенков. Специалисты подмечают, что если у зеленого чая аромат более травянистый, то у черного – более смолистый; зеленый чай обладает освежающей горчинкой, а горечь черного чая – более тяжелая. Цветочный аромат черного чая более сильный, но у зеленого он более богатый, более оттеночный.

Наиболее качественными являются крупнолистовые черные чаи, выращиваемые в двух районах Индии – Дарджилинге и Ассаме.

Чай дарджилинг – это наиболее дорогой и элитный черный чай в мире. В отличие от большинства других черных чаев, именно дарджилинги продаются с очень подробной маркировкой, где указано место выращивания, дата сбора урожая, возраст кустов и др.

К сожалению, большая часть продаваемых чаев, маркированных «Darjeeling», являются смесями, содержащими только 50% дарджилинга. Хуже того, большинство подобных смесей содержит добавления дарджилинга третьего урожая, собранного в течение дождливого сезона, значительно более грубого и менее ароматного. Качественный дарджилинг обязательно содержит на маркировке указание о сборе – первый или второй урожай. Дарджилинги имеют более светлый цвет заварки, чем другие черные чаи – от светло-красного до ярко-золотого. Крепость и терпкость неявно выражены, зато явно чувствуется характерный цветочно-миндальный аромат. Среди черных чаев дарджилинг, несомненно, самый душистый.

Ассамский чай – обычно имеет яркий и насыщенный оранжевый или красноватый настой с характерным не сильным солодовым ароматом. Ассамы более терпкие, чем дарджилинги, но менее ароматные. Ассам – достаточно крепкий, ароматный чай, часто многие разновидности, маркированные как «Irish Breakfast», являются смесями на 70-80% состоящими из ассамских сортов.

Чай нилгири (нилгирис) – южноиндийский чай. Часто продается как элитный сорт, но его вкусовые качества посредственны и близки к характеристикам хороших цейлонских чаев. По сравнению с ассамом и дарджилингом – грубоват. Не очень ароматен, дает насыщенный по цвету и вкусу настой. Часто под видом нилгириса продается микс из урожаев ординарных плантаций.

Сиккимский чай – сравнительно новый на мировом чайном рынке сорт, появившийся в массовой продаже только в 80-90 гг. ХХ века. Этот сорт чая выращивается в местности, очень близкой по своим условиям к дарджилинговским плантациям. Сорт весьма своеобразен и соединят в себе тонкий запах и светлый цвет настоя дарджилинга с легким солодовым ароматом ассама. Сикким – превосходный чай, хотя и не очень известный, однако почти такой же дорогой, как и настоящие дарджилинги. Цейлонский черный чай в основном представлен в виде смеси, маркируемой «Цейлонский чай Оранж Пеко». Настой цейлонского чая красновато-коричневого, почти черного цвета, очень крепкий и ароматный. Однако даже качественный цейлонский чай более грубый и менее ароматный по сравнению с дарджилингом и ассамом.

Китайский черный чай представлен на мировом рынке в основном тремя сортами:

Чай кимун. Кимуны редко продаются в виде отдельного сорта, но часто являются основой многих чаев, маркированных как English Breakfast. Кимуны имеют большое количество сортов и разновидностей (около 30). Чаще всего при заваривании кимунов получается красный настой с тонкой комбинацией запахов, аромат богатый, напоминающий фруктовый букет, например сливу и яблоко. Некоторые имеют тонкий аромат дыма.

Чай Лапсанг Сушонг. Этот черный чай готовится особым образом – в печах, где сушатся чайные листья, сжигают сосновые иглы. Дым от игл как бы окуривает чайное сырье, придавая ему специфический аромат. Лучшими Лапсанг Сушонгами считаются те, где вкус и аромат самого чая не подавляются дымом, а тонко объединяются с ним.

Юннаньский чай. Китайская провинция Юннань – родина знаменитых китайских оолонгов, например таких, как пу-эр. Именно по этому многие юннаньские черные чаи очень своеобразны и по вкусу напоминают либо чуть-чуть переферментированные оолонги, либо немного недоферментированные черные чаи. Юннаньские чаи имеют довольно темный коричневый цвет настоя, а также очень характерный тонкий аромат и специфически выраженный земляной вкус. Следует помнить, что черный чай для европейца китайцы считают красным.

**Смеси черных чаев**

Английский завтрак (English Breakfast). Конкретный рецепт данного купажа во многом зависит от фирмы производителя, так как жестких стандартов здесь не существует. Как правило, это смесь из средне и мелколистовых кимунов и индийских (цейлонских чаев). Возможны варианты в сторону преобладания в данной смеси кимунов или в сторону преобладания индийских чаев. Поэтому вкусовые качества (Английского завтрака) варьируются. Насыщенные кимунами (Английские завтраки) рекомендуется пить с молоком.

Ирландский завтрак (Irish Breakfast). Обычно этот купаж является смесью из ассамских средне и мелколистовых чаев, иногда это ассамы с незначительным добавлением ординарных индийских или цейлонских чаев. Отличается крепостью, интенсивным красным цветом настоя, сильной терпкостью и выраженным ароматом.

Русский караван (Russian Caravan). Эта популярная на Западе, но почти не известная в современной России смесь считается традиционным рецептом, восходящим к тем временам, когда чай доставлялся в Россию из Китая верблюжьими караванами. В этот купаж обычно входят три чая: китайский черный чай (кимун или юннань); индийский или цейлонский ординарный черный чай; небольшая пикантная добавка Лапсанг Сушонга или китайского оолонга. Конкретное процентное соотношение чаев и сортовое наполнение в данной смеси во многом зависят от конкретной фирмы производителя.