

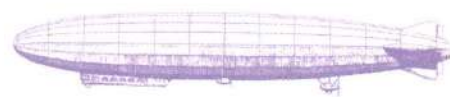
история



ТРИ ВЕКА ЧАЯ

Легенды, дипломатия, фальсификации, эксперименты, авантюризм: как заморское лекарство стало частью «русского кода»

ТЕКСТ: Павел Колосницын



Мифы и факты: первые дегустаторы

История знакомства жителей Русского государства с чаем окружена мифами. Например, можно встретить рассказ, будто этот напиток впервые привезли во времена Ивана Грозного казацкие атаманы Иван Петров и Бурнаш Ялычев, побывавшие с дипломатической миссией в Китае. Но в сохранившихся документах, описывающих эту поездку, чай не упоминается, а современные исследователи считают сообщение о посещении ими Китая поздней мистификацией.

На самом деле первыми известными дегустаторами чая были атаман Василий Тюменец и десятник Иван Петров, которые приехали с дипломатической миссией в государство Алтын-ханов, располагавшееся в степях между русской Сибирью и Китаем. Они были неграмотными, но по возвращении рассказали среди прочего, что пили отвар молока с листьями и какое-то «питье красное». Вероятно, имелся в виду чай, который пили двумя разными способами.

Другой популярный сюжет: якобы в 1638 году чай привез боярский сын Василий Старков в числе подарков Михаилу Федоровичу от Алтын-хана Омбо Эрдэни. При этом царь и бояре вначале отнеслись с недоверием, но потом распробовали и с удовольствием пили его. Однако и это поздний домysel. Василий Старков оставил подробное описание поездки к Алтын-хану. Во время приема послам предложили напиток, называемый чай: «Не знаю, листья ли то какого дерева, или травы. Варят их в воде, приливая несколько молока». Посланники отказались пить неизвестный подозрительный отвар, что едва не привело к дипломатическому конфликту. Алтын-хан среди прочих даров передал 200 пакетов чая общим весом около четырех пудов (примерно 65 килограммов). Старков пытался отказаться от «травы», говоря, что чай в России «неизвестен» и «излишен», но безуспешно. Везти такой подарок царю в Москву казалось странным, но и выбросить было нельзя: он получен при официальном дипломатическом обмене дарами. Чем закончилась эта история, неясно. Вероятно, чай так и не довезли до Москвы, либо свертки с «неизвестной травой» лежали в монарших кладовых, пока не испортились. Но в любом случае сведений об употреблении чая, переданного Старкову Алтын-ханом, не сохранилось.

Познакомиться поближе: лекарство и диковина

По мере освоения Сибири и расширения контактов с Китаем русские первопроходцы и дипломаты все больше знакомились с напитком. Федор Байков, возглавлявший посольство в Китай в 1654–1657 годах, в описании миссии упоминал, что в Пекине ему подносили «чай, вареный с молоком и коровьим маслом». Пить варено он тоже отказался, но перед возвращением купил немного чая в числе образцов китайских товаров.

Участник еще одной дипломатической миссии Иван Перфильев в 1658 году весь подаренный императором чай посчитал бесполезным и прямо в Пекине обменял на драгоценные камни. Однако со временем этот напиток перестал быть экзотическим. В 1670 году участники русского посольства уже спокойно употребляли его во время переговоров.

Англичанин Сэмюэл Коллинз, служивший врачом Алексея Михайловича в 1659–1666 годы, в описании России рассказывал, что из Сибири привозят в бумажных свертках китайский чай, который используется как лекарство. Есть мнение, что и сам Сэмюэл Коллинз лечил чаем царя, мучившегося болями в желудке. Однако в оставленных англичанином заметках использование этого целительного средства упоминается только один раз, когда в 1664 году он прописал отвар чая и ромашки одному из князей.

Приготовление чая в Китае и отправка его в Россию. Иллюстрация 1895 г.





Вверху: склад чаев крупного торгового дома на Ирбитской ярмарке, 1880-е гг.

Внизу: кули несут тюки с чаем. Китай, 1917–1919 гг.



Во второй половине XVII века чай уже перестал быть диковинкой. Участник шведского посольства Иоганн Кильбургер, побывавший в Москве в 1674 году, в книге «Краткое известие о русской торговле...» рассказывал, что на рынке можно купить разные сорта ценой от 30 копеек до 20 рублей за фунт. Но чай еще долго считали лекарством, стоимость которого была слишком высока для повседневного употребления.

Полагали, что он особенно помогает при болезнях легких, расстройствах пищеварения, бодрит и отрезвляет. При этом чай не заваривали, а именно варили, подолгу кипятя в котелке, и подслащали сахаром, получая напиток, который мы сейчас назвали бы чифирем.

Рост популярности: чайники и самовары

Только в XVIII веке, в петровское время, чай начали воспринимать как повседневный напиток. При этом он распространялся одновременно и при царском дворе как европейская традиция, и среди простого люда. Чай начали подавать в придорожных трактирах, где за то, что он бодрит и согревает, его полюбили ямщики и путешественники.

На протяжении XVIII столетия импорт чая в Россию постепенно рос. С 1727 года главным перевалочным пунктом стала пограничная Кяхта в современной Бурятии. Через нее долгое время проходил весь привозимый из Китая чай, который так и называли – кяхтинский. Купленный у китайцев чай тщательно упаковывали. Бумажные свертки и металлические коробки с ним помещались в деревянный ящик, который оплетали камышом и зашивали в кожу. Получался герметичный тюк весом около 35 кг, называвшийся «цибик». Такая упаковка позволяла сохранить качество чая за время пути, который занимал целый год. Маршрут пролегал через опасные сибирские и казахские степи, поэтому каждый караван сопровождала сотня казаков. Караваны верблюдов, груженные чаем, проходили через Иркутск, Красноярск, Тюмень, Екатеринбург и Нижний Новгород, в котором большую часть гру-

1891, № 13

О чем писал «Вокруг света»

Чайный караван в Сибири

Любители чая с давних времен отдают предпочтение караванному чаю, то есть привозимому сухим путем, перед чаем, привозимым из Китая на кораблях.

Из всех европейских стран употребление чая особенно распространено только в двух: в Англии и у нас в России. Сорта чая разнообразны до бесконечности по своим качествам и цене. У нас наиболее употребляется в массе публики черный чай, а в Англии – зеленый и желтый.

Между русскими встречаются такие же тонкие знатоки и ценители чая, как в Европе знатоки вин.

В Китае центральный склад чая находится в г. Ханькоу, при слиянии рек Хан-Кiangа и Янцэ-Кiangа. В этом городе постоянно живут наши негоцианты, закупающие чай для России. Отсюда чай направляется на верблюдах в пограничный русский город Кяхту, где верблюды заменяются лошадьми, запряженными летом в телеги, а зимой в сани.



Слева: чайная Общества трезвости в Санкт-Петербурге, ок. 1900–1913 гг.

Справа: верблюды с поклажей в Забайкалье, начало XX в.

Внизу: жестяная коробка для чая фирмы Августа-Фелиция Жако, рубеж XIX–XX вв.

за распродавали на Макарьевской ярмарке. Впрочем, в XVIII веке чай стал поступать и морским путем: его контрабандой привозили английские торговцы, и он назывался «кантонским».

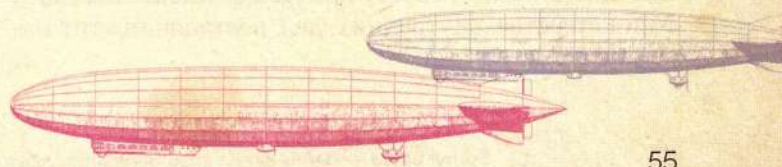
Потребление этого напитка росло; стала нужна и специальная посуда. В описях имущества с 1720-х годов можно встретить чайники, вначале английского и голландского, а потом и местного происхождения. Позднее появился важнейший элемент традиционного русского чаепития – самовар. Он впервые упоминается в документе 1740 года в описании имущества, изъятого на екатеринбургской таможне у Тимофея Пушнякова, владельца медного завода. Вероятно, это изобретение было востребовано прежде всего потому, что устройство русской печи не позволяло быстро вскипятить воду для чая. И вскоре в России уже производились самовары всевозможных форм и размеров.

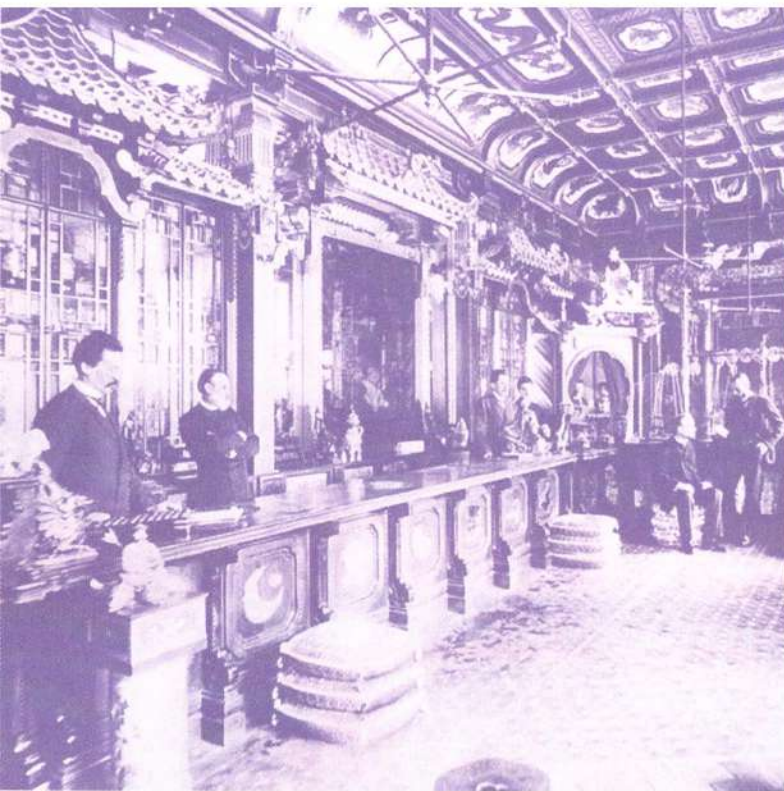
Но даже в 1780-е годы чай все еще пили относительно мало. Ежегодно в страну поставляли около 450 тысяч фунтов рассыпного черного и 612 тысяч фунтов кирпичного чая.

Такие караваны состоят нередко из сотен подвод и растягиваются чуть не на версту.

Чайные подводчики составляют, так сказать, особую корпорацию или артель и отвечают за исправную доставку чая, расплачиваясь за все повреждения, какие может потерпеть в дороге товар. Можно прийти просто в ужас от этой громадной ответственности, если принять во внимание длину и первобытность сибирских дорог.

Впрочем, о чайных караванах, по-видимому, в недалеком будущем останется только одно воспоминание. Уже в настоящее время многие партии чая отправляются по речным путям, а с проведением Сибирской железной дороги перевозка чая гужом окончательно потеряет всякий смысл.





Слева: «Чайный дом» Сергея Перлова на Мясницкой улице в Москве сохранился до наших дней. Фото начала XX в.

Справа: самовары в российских документах впервые упомянуты в 1740 году

С 1792 по 1802 год его поставки утраиваются. Чаепитие с самоваром и сладостями стало традицией и ритуалом в купеческих и дворянских семьях.

Чайные махинации: остерегайтесь подделок

В XIX веке чай становился все популярнее, но цена, на которой отражалась огромная пошлина, была очень высока. В результате процветала контрабанда и появился рынок суррогатов и подделок. В трактирах скупали спитую заварку, сушили, подкрашивали и подмешивали к чаю. Самой известной подделкой стал «копорский чай», получивший название по селу Копорье, в котором располагалось имение помещика Савелова. Один из его дворовых побывал с посольством в Китае и познакомился там с технологией производства чая. Вернувшись, он начал делать суррогат из кипрея, листья которого при должной обработке были на вид неотличимы от чайных и давали настой с похожим вкусом.

Около 1820 года Савелов расширил производство, переселив несколько семей крепостных из Петербургской губернии под Москву. Там продукт получил новое название «иван-чай». Стоил он примерно в сто раз меньше, чем самый дешевый кяхтинский чай, поэтому выгода была огромна. «Копорку» подмешивали в настоящий чай или выдавали за него. Масштабы фальсификаций были столь велики, что чае-торговцы с 1816 года обращались к правительству с просьбой запретить продажу копорского чая. Однако Медицинский совет при Департаменте полиции Министерства внутренних дел постановил, что на-

питок безвреден. Так что правительство ограничивалось штрафами за подмешивание иван-чая в настоящий чай и продажу его как китайского, но эта мера не пугала производителей. Вскоре иван-чай заготавливали крестьяне по всей европейской России, а производством ящиков, имитировавших китайские, занимались целые деревни. В 1833 году сбор и продажу кипрея официально запретили, но подпольное производство велось вплоть до середины XX века.

Часть культуры: от кяхтинского до грузинского

В XIX веке импорт и потребление чая непрерывно росли. При этом до 1861 года дорогого рассыпного чая ввозили в два раза больше, чем дешевого пресованного, — то есть большинство потребителей напитка были состоятельными людьми.

Все резко изменилось в пореформенные годы. Кяхта перестала быть единственными «чайными воротами». На рынок начало поступать огромное количество чая морским путем. Для обеспечения бесперебойных поставок русские чайные компании с 1860-х строили заводы в Китае. К 1917 году только в городах Ханькоу и Фучжоу работало девятнадцать российских чайных фабрик. Чай шел морем по маршруту Китай — Суэцкий канал — черноморские порты, а развитие железных дорог резко удешевило внутренние перевозки. В итоге Российская империя потребляла больше трети всего экспортируемого из Китая чая, который становится по-настоящему массовым продуктом. В городах возникли чайные — дешевые заведения, «безалкогольная» альтернатива кабакам.

В середине XIX века появились понятия «дать на чай» и «чаевые» – небольшие вознаграждения слугам, извозчикам и т. д. А официанты во многих ресторанах и трактирах вообще не получали жалованья – весь их доход составляли чаевые. Чай стал поистине русским напитком и частью культуры, а чаепитие с самоваром, баранками и сладостями – символом домашнего уюта и благополучия.

После того как в состав Российской империи вошли Черноморское побережье и Кавказ, возникла идея завести там чайные плантации, чтобы получить дешевый доступный чай. После нескольких экспериментов успеха добился чаоторговец Константин Попов. Он заложил плантацию в Грузии близ Батуми, пригласил китайских специалистов и в 1895 году получил первую партию чая. Вскоре подключилось государство, и в 1913-м в Грузии уже производилось около 120 тонн чая в год. Впрочем, это составляло менее 0,2% от потребляемого в России чая.

Большинство этих плантаций погибло в годы гражданской войны, но уже в 1920-е производство восстановили, распространили на Краснодарский край и Азербайджан и стали наращивать. В результате к 1941 году СССР производил 44% потребляемого в стране чая, однако даже в 1960-е его житель пил в среднем меньше чая, чем в 1913-м. После Второй мировой войны чай начали импортировать из коммунистического Китая, но потом отношения между государствами ухудшились, и его заменил индийский. К 2010 году потребление чая превысило максимум советского времени, и Россия вошла в пятерку стран, где чай наиболее популярен. 🌱

Сборщики чая близ Батуми. Фото Сергея Прокудина-Горского. 1912 г.



Что писали о чае в России в XVIII веке

● **1716–1718 г.** *«Потом хан и дербенский салтан и диван-беги к посланнику прислали фруктов и сахаров, против чего посланник послал к хану чаю, бадьяну и водки, что благодарно принял».*

Так отчитывался дипломат Артемий Волинский, отправленный с посольством в Персию для получения торговых привилегий русским купцам.

● **1728 г.** *«...их коштом библиотека построена, а под нею кофейный дом, в котором ныне содержится им по отдаче из откупа чай и кофе и прочие заморские питья».*

Это одно из первых в Российской империи упоминаний продажи чая в специальном «кофейном доме». Речь идет о двухэтажном здании, которое издатель Василий Киприанов построил у Спасского моста близ Кремля. Библиотека с кофейным домом стала первым учреждением для всеобщего пользования в Москве. А в этом документе, «Экстракте Сената по прошению В. Киприанова о продаже ему земли», речь о его намерении пристроить к заведению «палаты».

● **1748 г.** *«Какое великое множество чаю привозят, но все гнилой и негодной, и едва можно чрез друга или из казны хорошего сыскать, для того принуждены со вредом государства из Англии, Голландии и Швеции покупать».*

Так историк, географ и экономист Василий Татищев обосновывал в записке, представленной вице-канцлеру Михаилу Воронцову, необходимость государственного контроля качества импортируемых товаров и продукции ремесленников.

Рецепт чая XVIII века

● **1763 г.** *«Для толь дорогога гостя приказал я своему лакею, которой также для услуг моих, пока я в оном городе жить буду, был приставлен, подать предобраго аранскаго чайку, которой они таким образом варят: нальют воды в горшок и накладывают в оной премножество чаю, потом во оной кобыльаго молока и деревяннаго масла вольют и табаку мелкаго насыплют. После чего сии вещи вместе смешанные долго кипят, а потом вливают оной чай в большие деревянные стаканы итак подчиваются».*

Такой рецепт чая приводит Федор Эмин, один из самых ярких писателей екатерининской эпохи, в своем лучшем романе «Непостоянная Фортуна, или Похождения Мирамонда» (1763 г.) о приключениях турецкого юноши Мирамонда и египетской принцессы Зюмбулы. Деревянное масло – низший сорт оливкового.