

СРАВНЕНИЕ ЧАЙНЫХ ТРАДИЦИЙ КИТАЯ И ТРАДИЦИЙ УПОТРЕБЛЕНИЯ КОПОРСКОГО ЧАЯ НА РУСИ: ИСТОРИЯ И ОСОБЕННОСТИ

Стрельская Анна Андреевна, Республика Беларусь

УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»,

Республика Беларусь, г. Горки

Научный руководитель – к.ф.н. доцент Скикевич Т.И.

Аннотация. В данной работе рассматриваются чайные традиции Китая, а также история и традиции употребления копорского чая на Руси.

Ключевые слова: чай, традиции, виды чая, кипрей узколистный, копорский чай (иван-чай)

Чай – напиток, получаемый варкой, завариванием или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом. Различают 6 основных видов чая, которые производятся из чайного листа: белый, зеленый, желтый, улун (оолонг), черный (красный), Пуэр.

Первое место в мире по производству чая занимает Китай. Главное отличие китайского чая от других производств – это большое разнообразие сортов: здесь изготавливают почти все виды чая. Китайцы выращивают чай в таких провинциях, как Юньнань и Чжэцзян [1].

Китайские древние чайные традиции. Чай у древних китайцев входил в число семи веществ, которые необходимо употреблять ежедневно. Китайская чайная церемония (Kung Fu Cha) представляет собой искусство приготовления и употребления чая. В названии скрывается суть: Ча (Cha) с китайского значит чай, а Гун Фу (Kung Fu) – это усердие, старание, мастерство.

Развитие чайного мастерства в Китае началось при правлении династии Сун (с 960 по 1279 год). Гун Фу Ча – это гармоничное сочетание навыков чайных мастеров, приятного спокойствия, поведения участников церемонии и правильно подобранного сорта чая, специальной утвари, качественной воды [3].

Большая роль в чайной церемонии после самого чая отводится посуде. С середины XV века для употребления чая стали применять специальную емкость под названием *гайвань*. Это специальная чашка, но не совсем простая. У нее есть блюдечко и крышечка, а сама конструкция посуды имеет глубочайший философский смысл:

- крышка – небо;
- чашка – человек;
- блюдечко – земля.

Кроме того, после чаепития вся посуда моется только горячей либо кипяченой водой без моющих средств и не вытирается: она должна высыхать только естественным путем. После чаепития обязательно гости должны выразить благодарность владельцу дома [2].

Копорский чай, или иван-чай (кипрей, копорский чай) – один из самых целебных и легендарных. В научной литературе он определяется как кипрей узколистый (*Epilobium*) – род растений семейства кипрейных, многолетнее травянистое растение из рода кипрей, которое было известно на Руси как целебное еще с XII–XIII веков.

Издавна кипрей узколистый использовался в первую очередь как пищевое растение и лишь во вторую – как лекарственное и хозяйственное сырье. В народной медицине настои кипрея применялись при головных болях, нарушении обмена веществ, язвенной болезни. Отвар листьев употребляли при золотухе, желудочных заболеваниях и как снотворное. Знахари использовали иван-чай при лечении эпилепсии, алкогольных психозов, малокровии, как мягчительное и потогонное при простуде, а также при лечении различного вида злокачественных опухолей [4].

В первой половине XVII века в России впервые появился китайский чай, который быстро стал популярным среди самых широких слоев населения, появился даже своеобразный ритуал – русское чаепитие, при котором обязательно использовался русский самовар.

Но так как китайский чай был товаром заграничным и потому стоил достаточно дорого, то копорский чай по-прежнему использовался в русской чайной традиции. Есть предположение, что вначале его использовали для подделки заграничного товара, но постепенно копорский чай, завоевав популярность в России, стал важной составляющей в российском экспорте. Название напитка из кипрея «копорский чай» произошло от села Копорье, находившегося недалеко от Петербурга, где и было налажено производство иван-чая.

Некоторые литературные источники содержат информацию, что к XX веку экспорт иван-чая на мировой рынок достигал значительных объемов. Иван-чай даже активно продвигался на самый требовательный рынок Англии. Великобритания того времени, которая владела Индией и Цейлоном и владела поэтому огромными чайными плантациями, покупала десятки тысяч пудов копорского чая. В конце XIX века популярность русского чая выросла настолько, что стала подрывать финансовое могущество Ост-Индской компании, практически монопольно торговавшей индийским чаем [5].

С давних веков считалось, что этот чай может излечить 90 % всех известных заболеваний того времени. Народная медицина утверждает, что копорский чай, выпитый вечером перед сном, способен замедлять пульс, уменьшать артериальное давление и понижать температуру тела человека.

Существуют различные способы заготовки иван-чая, но для того, чтобы напиток приобрел определенный аромат и вкус, собранные листья перед сушкой обязательно ферментируют. Время ферментации и температура, при которой она проводится, в большой степени влияют на вкус, цвет и аромат чая.

Наличие в растении железа, меди, марганца позволяет считать его средством, которое способно улучшать процесс кроветворения, повышать

защитные функции организма и обладает ярко выраженным успокаивающим действием. Регулярное употребление копорского чая избавляет от мигреней, помогает при бессоннице, при белой горячке, инфекциях, простудах и астме. В старину недаром о нем говорили, что он не только излечивает тело, но и просветляет ум и поднимает дух.

Литература:

1. Чай: виды чая и их свойства [Электронный ресурс] // Русская чайная компания. – Режим доступа: <https://www.rusteaco.ru/>. – Дата доступа: 09.09.2024.

2. Китайские древние чайные традиции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://domhu.ru>. – Дата доступа: 09.09.2024.

3. Все о чайной церемонии в Китае – мастерстве наслаждения чаепитием [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://teacoffeepoint.ru/all_tea_coffe/stati-chai/chaynaya-ceremoniya-kitay. – Дата доступа: 09.09.2024.

4. Зимовой, Р. Народнохозяйственное значение кипрея узколистного / Р. Зимовой, М. Зимовая // Проблемы устойчивого развития сельского хозяйства Европы: материалы общего научного исследования / Западнопоморский технологический ун-т. – Щецин, 2017. – С. 110–112.

5. Корсун, В.Ф. Русский Иван-чай / В.Ф. Корсун, В.К. Викторов, Е.А. Даньшин. – М.: ООО «Простор Оптима», 2013. – 136 с.