

# Знай: это наш чай!

Всеобщий стресс из-за пандемии привел к тому, что люди активно потянулись... Нет, не за тем, о чем вы, возможно, подумали, а за чашкой чая. Стали популярнее травяные сборы и так называемые фитобады, купаж которых состоит из ромашки, лаванды, шалфея и других растительных ингредиентов.

Впрочем, побаловать себя горячим чайком – наша давняя традиция, оздоровиться с помощью целебных трав – любимое занятие отечественных зожников.

Мы решили разобраться в местных чайных традициях, в том, как вообще чувствует себя напиток в Беларуси.

Разумеется, предварительно вдохновившись не одной чашкой свежесваренного ароматного улуна...



## «Мне только чаю, стаканов шесть!»

Чаем мы обычно называем любой напиток, получаемый путем заваривания, настаивания растительного сырья. Так сложилось в нашей культуре. Но настоящий чай, конечно же, тот, в приготовлении которого используют лист чайного куста – камелии китайской (*Camellia sinensis*).

В зависимости от степени ферментации и метода производства чай подразделяют на: черный (его же называют красным), зеленый, белый, улун и пуэр. Классифицируют его и по месту происхождения: китайский, индийский, цейлонский, японский, вьетнамский, турецкий и др. В России гордятся своим – Краснодарским.

Самые востребованные – черный, его больше всего потребляют в западных странах, и зеленый, который предпочитают в государствах азиатского региона.

У нас наиболее популярный черный чай, пьют его обычно с немалым количеством сахара или вприкуску с различными сладостями и мучными изделиями. Что вызывает тихий ужас у тех же китайцев, для которых чаепитие – это именно питье чая и ничего более.

В нашей стране этот ценный продукт не выращивают, его завозят из разных стран. Еще в 1998 году, если судить по отчетам ФАО, чай впервые вошел в рейтинг двадцати основных продовольственных товаров, импортируемых Беларусью. Тогда к нам его поставили

1975 тонн, затратив 11,8 млн долларов. В 2010 году среди импортного продовольствия чай занимал 14-е место (4436 тонн). По статистике, в 2015 году в нашу страну ввезено 6032 тонны, а за 10 месяцев минувшего года – 5451 тонна продукта.

**«Белорусы, в основном-то, и не чай пили, особенно в традиционной крестьянской культуре, а заваривали или даже запаривали различные травы в чугушке в печи».**

В Беларусь чай поступает из Шри-Ланки, Индии, Китая, Вьетнама, Индонезии, Кении. Непосредственно у производителя, на аукционах по месту выращивания, закупается совсем небольшая часть. Более половины поставок чайного листа приходится не на далекие страны, а на Россию. Между прочим, для наших соседей это тоже импортный товар. За исключением разве что Краснодарского края, где произрастает самый северный чай в мире.

Цены на чайное сырье постоянно растут, при этом отечественный рынок остается достаточно стабильным. Потребление чая на душу населения небольшое – последние годы оно держится в пределах 0,5–0,7 кг в год. Для сравнения, в России – 1 кг. Несомненно, рост цен отражается на объемах продаж и потребления чая в стране: белорусы все чаще выбирают марки эконом- и среднего ценового сегмента.

Интересно, что на наших землях с чаем познакомилась только в XIX веке, отмечает Тадеуш Новогородский, доктор исторических наук, профессор, заведующий кафедрой этнологии, музеологии и истории искусств исторического факультета БГУ. Прежде главным напитком был кисель. Еще различные квасы, травяные отвары да настои. И кофе – крестьяне его готовили из жареных желудей.

– Белорусы, в основном-то, и не чай пили, особенно в традиционной крестьянской культуре, а заваривали или даже запаривали различные травы в чугушке в печи. Обычно мяту, зверобой, чабрец и другие, – обратил внимание ученый. – Отсюда и белорусское название чая «гарбата», происходящее от латинского слова *herba* – растение. Римская ромашка, перечная мята, мальва, тысячелистник, кора крушины и дуба – в ход шло все, что можно залить кипящей водой и использовать для утоления жажды и поправки здоровья. Чайную культуру, по словам Тадеуша Новогородского, в конце XVIII – начале XIX века принесли на белорусские земли русские чиновники. Приезжая сюда на службу, они привозили с собой тульские самовары и традиции чаепития. Мужчины предпочитали стаканы в красивых серебряных подстаканниках, дамы – фарфор с императорских заводов. Чайный лист продавали в красивых жестяных коробках – теперь так упаковывают элитные, подарочные сорта.

Этнограф Павел Шпилевский в своем «Путешествии по Полесью и Белорусскому краю» часто упоминает придорожные корчмы, где можно было напиться чаю.

Как таковые исследования по культуре потребления чая на территории Беларуси не проводились, отметил Тадеуш Новогородский. Но до наших дней дошли упоминания о существовавших ранее интересных традициях. В работе этнографа Николая Никофоровского «Очерки простонародного житья-бытья в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности» первый раздел рассказывает о культуре питания. Автор подчеркивает, что во второй половине XIX века самовар в крестьянской семье был большой редкостью, а его использование во время трапезы становилось целым событием. Чаем из самовара угощали почетных гостей – пристава, станвого, писаря и... тещу.

К чаю подавали, в основном у привилегированного сословия, хлеб с медом, по праздникам – пироги, баранки. Считается, что родина баранок – Сморгонь. Об этом пишет историк Вильям Похлебкин в своей знаменитой «Большой кулинарной книге». Именно в Сморгони из заварного (обварного) теста впервые изготовили узкие жгутики и стали выпекать из них обваранки.



Во второй половине XIX века самовар в крестьянской семье был большой редкостью

В деревнях любили узвары – сладкие отвары, их готовили из высушенных фруктов и ягод. В XIX веке в ходу был и хлебный квас, который отлично утолял жажду. За милую душу шли бурачный и ягодные. Калиновик, брусничник и напиток из клюквы были особенно распространены на Полесье.

По весне заготавливали березовый и кленовый соки. Из них делали популярные напитки, получившие в народе названия «берка» и «кленовик». Много было пива, которое сельчане зачастую варили в складчину.

По-настоящему массовым напитком чай стал в советские годы. Тогда уже никого не удивляла фраза одного из кинорежиссеров: «А мне только чаю, стаканов шесть!»

## Чаем по «короне»?

Бесспорный факт: потребление чая во время пандемии коронавируса возросло. Разные источники называют различные цифры, на сколько именно процентов оно увеличилось, но все сходятся в одном – люди «вспомнили» о чае. Причем на первый план выходят характеристики с точки зрения его полезности для организма, и в меньшей степени потребителей стали интересоваться вкусовые качества. Словом, чай определенно сместился в зожную нишу – ждут, что он укрепит иммунитет, улучшит сон и работу ЖКТ... Да и просто даст заряд бодрости!

Без полезных растительных добавок к чайному листу тут не обойтись. Этим давно занимаются в Централь-

ном ботаническом саду НАН Беларуси, изучая не только местную флору, в том числе приусадебные растения, но и экзотических «переселенцев» – новые интродуцированные виды.

– Одним из них является змееголовник молдавский, – рассказывает научный сотрудник лаборатории биоразнообразия растительных ресурсов ЦБС Инна Савич. – Это ценное пряно-ароматическое, эфиромасличное, медоносное и декоративное растение. Данный вид распространен в европейской части России, на Дальнем Востоке, в Китае и Монголии. Цветки и листья змееголовника, обладающие приятным запахом лимона, используются в качестве приправы и для приготовления чая. В народной медицине надземная часть растения в виде настоя применяется как противовоспалительное, ранозаживляющее, вяжущее, спазмолитическое и седативное средство.

Пока на змееголовник молдавский отечественные производители фиточая не обратили внимания, сетует Инна Савич. Хотя имеется сорт белорусской селекции Цмок, отличающийся стойкостью лимонного аромата при высушивании и хранении сырья. Он прекрасно возделывается и дает урожай зеленой массы в среднем 250 кг с гектара.

Столь же неприхотливый в выращивании и средиземноморский «гость» – иссоп лекарственный. Во многих странах он культивируется как пряно-ароматическое

и лекарственное растение. Свежие и сухие листья и цветки иссопа используются не только как приправа к первым и вторым блюдам, при засолке овощей, но и при изготовлении чайных напитков и ликеров. Трава оказывает антисептическое, противовоспалительное, обезболивающее и ранозаживляющее действие. Иссоп давно полюбили садоводы и огородники как прекрасное декоративное растение: можно встретить экземпляры с цветками голубой, синей, белой и розовой окраски. В чай иссоп лекарственный привносит приятную горчинку, а сам напиток оказывает бесценный лечебный эффект.

Отличной полезной добавкой служат белорусские травы, зарегистрированные как фармакопейные: ромашка, зверобой, шиповник, земляника, подорожник, чабрец, календула, душица, мята перечная и др.

Есть в Ботаническом саду настоящий эксклюзив – чайная композиция из трав, которая включает до 10 наименований. Здесь как исконно белорусские травы, так и интродуценты. Но рецепт держат в секрете... Зато достоверно известно, что создавали рецептуру отечественного чая коллективно, под руководством кандидата биологических наук Лидии Васильевны Кухаревой. Заваривают «Ботанический» исключительно по важным поводам и большим праздникам. А это крупные научные конференции, массовые мероприятия в Ботаническом саду, Фестиваль науки, День сирени... Говорят, отведав волшебный напиток единожды, вкус его забыть невозможно.



Ромашку аптечную убирают машинами...

А вот цветки календулы собирают только руками, причем рано утром, пока в них достаточно влаги



## Заварим по-белорусски!

В это трудно поверить: отечественные предприятия выпускают более 70 видов фиточаев, используя при этом свыше 80 наименований растительного сырья. Более шести десятков их являются фармакопейными, т. е. введены в научную медицину и зарегистрированы в Государственном регистре.

Нам казалось, новогодние праздники да и зима в целом – самый что ни есть горячий сезон для производителей чайных напитков. Красивая упаковка качественного чая – прекрасный подарок. А чашка его, свежезаваренного и ароматного, отлично согреет даже в лютые морозы.

### Чайное сырье тщательно проверяют на органолептические и микробиологические показатели в лаборатории.

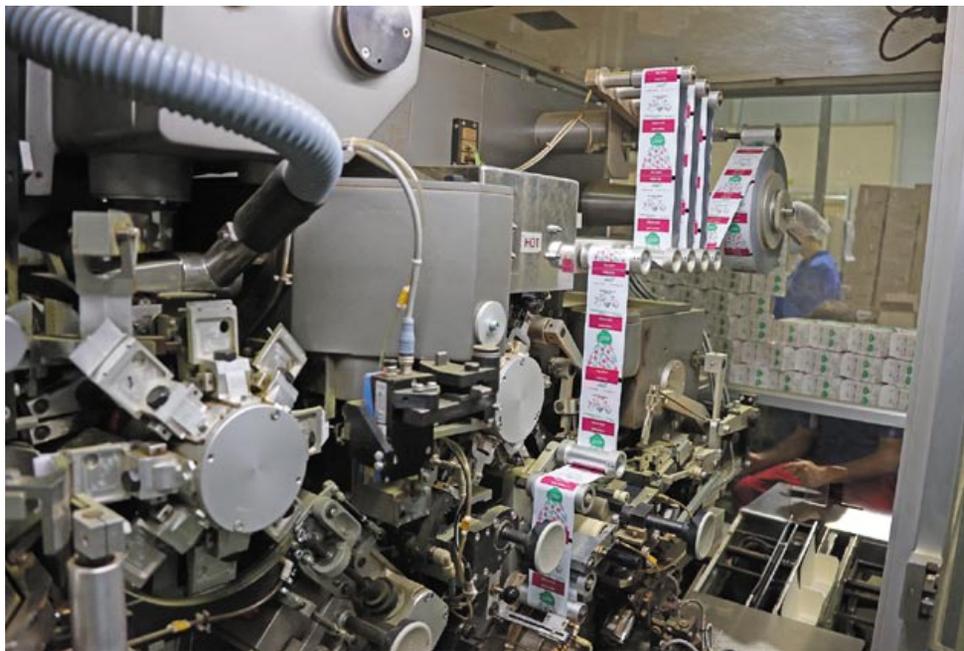
– Что вы, горячий сезон для нас – это не только зима, но и весна. Вообще для чайных компаний и торговых сетей он начинается еще летом, – удивил нас заместитель директора по производству ООО «Аптекарский сад» Андрей Коршун. – Торговые сети подходят к закупкам очень скрупулезно, начинают формировать необходимый новогодний ассортимент чая уже в конце лета и



Сергей Ладышев: хороший травяной чай не может быть дешевле привычного, традиционного...

заканчивают к октябрю. Что, как показывает практика, не исключает авральные ситуации, когда, к примеру, перед самым Новым годом или 8 Марта может срочно понадобиться чайная продукция.

Отборное чайное сырье, как рассказал замдиректора по производству, доставляют морем в ближайший порт, дальше его везут автомобильным транспортом. В пути чай находится около двух месяцев. Ежеквартально компания закупает 2–3 контейнера чайного листа:



На производстве чайного предприятия за смену выпускают от 3 до 12 тыс. упаковок чая

зеленый из Шри-Ланки, черный из Индии и Вьетнама. Андрей Коршун говорит о том, что очень важно соблюдать при транспортировке оптимальные условия хранения: при влажности байховых чаев выше 8 % утрачивается ароматичность. С возрастанием влажности до 12–13 % чай начинает плесневеть. Неприятный запах легко впитывает вся партия.

Как у любого продукта, у чая есть срок годности, который считают с момента сбора, и составляет он, как правило, 2–3 года. Просроченный чайный лист теряет вкус и запах.

На производстве компании «Аптекарьский сад» (входит в группу компаний «БелАсептика») создают чай и чайные напитки торговых марок Kali Laska, Gusto Botanico. Завод современный, его ввели в эксплуатацию чуть более шести лет назад. Чайное сырье тут измельчают, просеивают через специальное вибросито, смешивают и упаковывают. Крупнолистовой чай фасуют в коробки, а мелкий – в фильтр-пакеты.

Покупательский спрос таков, что почти половина белорусских потребителей рассыпному предпочитает чай в пакетиках. Хотя истинные гурманы считают: это не то, что нужно настоящему чаевнику.

– В качестве сырья мы уверены, – рассеивает наши сомнения Андрей Коршун. – Его тщательно проверяют на

органолептические и микробиологические показатели в лаборатории.

Ведущий технолог на наших глазах разрывает первый попавшийся чайный пакетик, демонстрируя однородный измельченный состав: никаких веточек, других непонятных вкраплений или пыли – только чай с добавлением белорусских трав!

Чтобы покупателю не ошибиться, Андрей Коршун советует обращать внимание на качество... самого пакетика. Недобросовестные производители обычно используют фильтровальную бумагу со слоем полиэтилена, который «запаивают», а также клей и железную скобу. Понятно, что такой чай, заваренный в «букете» с пластиком, клеем и железом, здоровым и полезным не назовешь. Возможно, в этом кроется причина порой негативного отношения к пакетированной продукции.

Здесь же, в цехах «Аптекарьского сада», для изготовления чайных пакетиков в ход идет фильтр-бумага, состоящая на 100 % из натуральных материалов: ее закупают напрямую у европейских и китайских производителей.

Процесс фасовки выглядит так: специальный агрегат в автоматическом режиме отмеряет и насыпает чай, формирует индивидуальный фильтр-пакетик, к нему

Райский уголок, где выращивают лаванду, эхинацею, календулу и многие другие растения, находится на территории Нарочанского национального парка



крепится нитка с ярлыком. Готовые, они упаковываются в саше или коробки.

На самом деле уследить за процессом очень сложно: за минуту машина производит 200 пакетиков. При полной загрузке, скажем, накануне тех же новогодних праздников, за смену тут выпускают около трех тысяч пачек чая.

**«Наша задача как производителя чайной продукции – сохранить доступную цену не в ущерб качеству продукта».**

Покупатели по достоинству оценили купаж чайных композиций «Аптекарского сада», неповторимый акцент в которые привносят наши родные травы. Создает эти «произведения» ведущий технолог по производству фиточая Елена Рахман. А выбрать есть из чего. У предприятия целая кладовая целебных трав, она находится в Мядельском районе – в «Аптекарском саду». Так называется сельскохозяйственный участок и экскурсионно-туристический комплекс. Его открыли в 2014 году на территории Национального парка «Нарочанский». Здесь выращивают около 250 видов лекарственных, пряных, декоративных, редких растений, в том числе занесенных в Красную книгу Беларуси. Использование каких-либо неорганических удобрений, пестицидов, гербицидов исключено. Многие из трав «Аптекарского сада» служат великолепными добавками при создании оригинальных чайных композиций.

Не так давно появилась линейка травяных чаев Gusto Botanico. Новая продукция также пришлась по вкусу бе-

**Одна минута – и 200 пакетиков чая готовы!**



лорусскому потребителю. Говорят, даже возникла новая мода – чередовать употребление традиционного чая и травяных сборов. А все потому, что это полезно для здоровья.

– В свое время мы приглашали зарубежного эксперта из Индии. Господин Сид Госвами входит в десятку лучших дегустаторов чая в мире, – рассказывает Елена Рахман. – Он помог изначально составить рецептуры линейки Kali Laska. Подобранный им композиция из нескольких видов определенных сортов черного чая позволяет получать требуемый цвет заварки и высокие вкусовые качества. В ходу, безусловно, только натуральные ингредиенты, никаких ароматизаторов.

Потом была идея объединить, по словам Елены, два мира, два вкуса. В индийский купаж черного чая добавили отечественные шиповник и яблоко. Зеленый чай хорошо сочетается с ромашкой, мятой и календулой. По-новому «заиграли» композиции с чабрецом, шалфеем, календулой и мелиссой.

Рецептуры травяных чаев, популярность которых растет день ото дня, на предприятии составляют совместно с фармацевтами. Ведь чтобы ингредиенты гармонизировали между собой, не теряя полезных свойств, важно правильно рассчитать их так называемую терапевтическую дозу. Тогда можно рассчитывать не только на удовольствие от напитка, но и на определенный лечебный эффект.

– Травяной чай часто воспринимают как более дорогой продукт, наверное, из-за его «неповседневности», – говорит директор ООО «Аптекарский сад» Сергей Ладышев. – Но в условиях глобального рынка хороший напиток не может быть дешевле более привычного, традиционного чая. В каждом купаже используются растения с двух-трех континентов, лекарственные травы. Наша задача как производителя чайной продукции – сохранить доступную цену не в ущерб качеству продукта.

Компания выращивает более 20 видов лекарственных трав. Сборы из них реализуют только в аптеках под маркой «Фитолекарь». Требования к такой продукции исключительно строгие. И если растения по каким-то причинам (неблагоприятные погодные условия, неурожай и так далее) не доберут нужной концентрации целебных веществ, путь на аптечный прилавок для них закрыт. Такое сырье годится как элемент купажа.

– Мы хотим донести до людей, что лекарственные сборы и фиточаи – это полезно, все выращено в Беларуси, в экологически благоприятных условиях. Сам постоянно пью фиточаи и могу смело советовать их другим, – говорит Сергей Ладышев.



Накануне года Тигра знаменитый дрессировщик Эдгард Запашный создает собственный чайный купаж, декабрь 2021 года

Директор «Аптекарского сада» подчеркивает: на чайном рынке Беларуси нет затишья, он находится в постоянном движении. Но потребителю следует быть начеку, полагает Сергей Ладышев. На словах все производители декларируют выпуск экопродукции, но так ли это на самом деле? В этом следует еще разобраться, считает руководитель компании. Как и в том, почему покупатель приобретает недорогой ароматизированный чай, игнорируя сопоставимый по цене натуральный продукт. Отечественная чайная индустрия выстраивается, словно по кирпичику, важно заложить основы добросовестной конкуренции. А главное – предложить потребителю выбор качественного и доступного товара.

**«...Лекарственные сборы и фиточаи – это полезно, все выращено в Беларуси, в экологически благоприятных условиях».**

– Взять иван-чай, его называют еще капорский чай, получают из кипрея узколистого. О его чудодейственных свойствах слагают легенды, – рассказывает Сергей Ладышев. – Однако мало кто знает: чтобы получить настоящий чай, кипрею необходимо пройти полную технологическую цепочку от заготовки и сушки сырья до ферментации листа. Только в таком случае можно получить качественный иван-чай, который сохранит все полезные свойства растения.



Благотворительная акция «Чай с открытым сердцем»: для ребят готовят комплекты с чаем из белорусских трав

Белорусский производитель планирует в скором времени предложить потребителям такой продукт. Возможно, появятся и новые купажи на его основе.

Издавна чай считался напитком, согревающим и объединяющим души и сердца. В «Аптекарском саду» это прекрасно понимают, радуя нас своей продукцией и добрыми делами. Вскоре на территории экскурсионно-туристического комплекса в Мядельском районе заработает контактный зоопарк. Эту идею поддержал директор Большого московского государственного цирка Эдгард Запашный. Знаменитый дрессировщик – частый гость на предприятии. Под занавес 2021 года он участвовал в благотворительной акции «Наши дети»: собственноручно собирал подарки для детей с особенностями психофизического развития. Для ребят подготовили праздничные комплекты с чаем из белорусских трав, а также открытки с теплыми пожеланиями от Эдгарда Запашного и коллектива чайного предприятия. Подарки передали в один из минских домов-интернатов.

«Наше предприятие имеет социальную направленность изначально, потому что половина работников – инвалиды. В основном это глухонемые люди. Они сами выступили когда-то инициаторами, чтобы своими руками сделать подарки и передать детям, которые в этом нуждаются», – отметил Сергей Ладышев.

**Снежана МИХАЙЛОВСКАЯ  
Фото Сергея ШЕЛЕГА, БЕЛТА  
и из открытых источников**