

Иван-чай старинный русский чай?

Выполнил:

Комаров Сергей Леонидович,

учащийся 6 класса

наименование учебного учреждения МБОУДО ЦРТДиЮ «Созвездие»

Руководитель:

Комарова Ольга Сергеевна,

педагог дополнительного образования, высшей категории

Калуга

2020

Оглавление:

Введение	2
Глава 1 Упоминание о чае в фольклоре, живописи	3
1.1 Упоминание о чае в фольклоре	3
1.2 Тема чая в живописи	4
Глава 2. Сведения о том, как чай попал в Россию	6
Глава 3. Чайные традиции в России	7
Глава 4. Иван-чай	9
Глава 5. Иван-чай как суррогат и фальсификат	11
Глава 6 Сравнительный анализ рецептуры Иван-чая	15
Заключение	17
Список литературы	20
Приложения	21

Введение.

Летом 2018 года я отдыхал в деревне Камынино, Юхновского района Калужской области. Я стал свидетелем заготовки на зиму очень необычного продукта - чая. Раньше я сталкивался с заготовкой ягод из них делают варенье и компот. Я знаю, что солят огурцы, сушат полезные травы, но с чаем я столкнулся впервые.

С одной стороны, всем известно, что чай появился в Китае, с другой в России есть свои чайные традиции и об этом продукте известно достаточно давно. Еще один вопрос, как он из Китая попал в Россию? Понятно, что транспортировка его из Китая к нам 200-300 лет назад процесс недешёвый, а, следовательно, этот продукт могли позволить себе люди состоятельные. Тем не менее чай на Руси пили повсеместно, о чем много упоминается в литературе, живописи. Вопрос в том, что это был за чай, например, у кустодиевской купчихи.

Трудно отыскать в России место, где бы чай не был известен и популярен. В этой связи хочется знать был ли чай в чашках россиян чаем т.е. напитком, который с глубокой древности употребляли китайцы, лист, для приготовления которого был завезен четыре столетия назад или это какой-то иной напиток?

Актуальность проекта заключается в том, что тема суррогата и фальсификата злободневна и в наши дни. Сейчас очень популярен напиток из Иван-чая, его рекламируют как старинный русский чай, в интернете можно найти много статей о его полезных свойствах, также огромное количество его рецептов и способов заготовки сырья. Его предлагают, как альтернативу, обычному чаю, который есть в каждой семье. Мне кажется, что стоит разобраться, а не слепо довериться интернету. Я приготовил чай из кипрея двумя способами, так как описывается в книге 18 века, и по рецепту из интернета, надо сказать что эти рецепты отличаются друг от друга. А выводы, которые я сделал удивили моих знакомых любителей Иван чая.

Гипотеза: Был ли знаком жителям России 17-20 века вкус настоящего китайского чая, и является Иван-чай, старинным русским чаем?

Цель проекта: изучение русских чайных традиций, установление растений, которые могли заменять чайный лист, как и из чего делали напиток, который в России называли чаем.

Задачи:

- изучить тему чая в русском фольклоре, живописи, литературе;
- изучить историю появления чая в России;
- изучить чайные традиции в России;
- описать способ приготовления напитка из кипрея и Копорский чай;
- проанализировать цены на чай;
- провести сравнительный анализ старинной и современной рецептуры приготовления Иван-чая.

Глава 1 Упоминание о чае в фольклоре, живописи.

1.1 Упоминание о чае в фольклоре.

Начать свое исследование я решил с фольклора, потому что он отражает эволюцию отношения народа к предмету от неприятия до включения его в обычную жизнь. Я задал вопрос одноклассникам, учителям, специалисту по фольклору – «Можете вы вспомнить поговорку или пословицу про чай?». Ответ дал только специалист по фольклору, и то спустя несколько дней. Это, как выяснилось не случайно.

Если про кашу и хлеб поговорок, сказок, песен много, эти предметы упоминаются и в игровом фольклоре, то про чай их не так много. Это говорит, о том, что чай, в нынешнем понимании, в нашем быту присутствует не так давно. Владимир Иванович Даль так определяет значения слова чай «маленькое деревцо или подсушенные листья его и самый настой этих листьев, напиток.» Произносятся также цай, чвай. Так же он упоминает некоторые поговорки, связанные с чаем. «Пожалуйте кушать чай! Чаи черные, цветочные, зеленые, красненькие, желтые (высшие). Чай да сахар, и: чай с сахаром! пожеланье, как:

хлеб-соль, застав кого за чаем. Ныне уж нет сбитню, а все чаек; не просят на водку, а просят на чай. На Руси никто еще чаем не подавился, так говорят, когда попадет в чашку стебелек.» Упоминаются и различные способы употребления чая. Чай внакладку, чай вприкуску, а шуточно и вприлизку, и вприглядку. Также упоминается чай в отношении между людьми. «Звать на чай, на вечер. Вместе чай пить, в трактире купить, продать что, заключить обязательство. По чаям ходить, добру не быть, по трактирам. Где чай, там и немощи. Такой чай, что сквозь него Кронштадт виден (из Питера), или: Москву насквозь видно! Этот чай — ай, ай, ай! Не чай, а ай. Заставили нашего брата чай без сахара пить! Покупецки чай пьет, да не по-купецки расплачивается. Хлебца купить не на что: с горя чаек попиваем! Подмосковное выражение. Где нам дуракам чай пить! Напоить крепким чаем, отравить».

У руководителя фольклорного ансамбля «Толока» Калуга СОШ № 49 Кузнецовой Татьяны Викторовны я узнал еще несколько выражений: «Трушки сенной пяточку да осколок белого камня...» означает чай с сахаром. «Кяхтинский чай да, Муромский калач - подлинный богач».

В игровом фольклоре встретилось лишь одно выражение – «ЧАЙ, ЧАЙ-выручай. В песенном фольклоре упоминаний о чае мне не удалось найти вовсе. Есть стихотворение, которое прибыло к нам из 18 века. О нём упоминает А.В.Суворов в своей книге "Наука побеждать". Конечно, какой-либо информации о чае из него не почерпнуть, но зато оно иллюстрирует представление простого народа о чае.(Приложение I)

Это стихотворение наглядно иллюстрирует представления простого народа о способах приготовления чая. Прозоровский в своей книге «Чай по старинным русским сведениям» говорит о том «в конце 17 века еще не умели заваривать чай, и не знали, что для привыкших он составляет напиток «гораздо вкусный», представлявшийся французам «божественным». Если не умели заваривать чай, то значит, готовили его иначе; из слов Спафария: ради «варенья чая» можно сделать заключение, что чай реально варили, чем

уничтожали его «вкус». Можно сделать вывод, что на Руси употребляли чай не в виде настоя, а в виде отвара.

В целом можно сказать что чай в русском фольклоре упоминается в основном в сравнении с крепкими алкогольными напитками «Чай, и кофе - не по нутру, была бы водка поутру. Или упоминается как противопоставление чему-то полезному, по настоящему важному «Чай пить – не дрова рубить.» То есть в фольклоре нет «теплого» отношения к чаю, такого как например к хлебу «Хлеб всему голова», это говорит о том, что в народной среде чай не был таким уж любимым продуктом, и появился он сравнительно недавно. Такое скудное фольклорное наследие относительно чая, можно объяснить тем, что, термин «Чай» долгое время существовал с другими словами, обозначавшими этот же продукт. Люди часто подменяли слово «чай» на ряд эпитетов, которые использовались в зависимости от позитивного или негативного отношения к чаю. Чай называли: китайской травкой, китайским снадобьем, ханской травой, басурманским зельем. Все это указывает на чужеродность напитка.

1.2 Тема чая в живописи.

С другой стороны, нельзя забывать о верном спутнике чая и чаепитий – самоваре. К этому предмету любовь народа поистине безгранична. «Самовар кипит-уходить не велит.» «Приходите-самоварчик поставим, а уйдете-чайку попьем». Чаепитие за самоваром — отличительная черта русского традиционного быта. Самовар был не просто бытовой принадлежностью, он олицетворял собой благополучие, семейный уют и достаток. Его передавали по наследству, он входил в девичье приданое. Он красовался на самом видном месте в доме, занимал почетное место на столе. К теме чаепития у самовара обращаются многие русские художники. Борис Михайлович Кустодиев. Чаепитие за самоваром - частый сюжет его картин, посвященный провинциальной и купеческой жизни. «Купчиха за чаем» 1918г.- роскошная сервировка стола, богатый самовар, чайник и чашка, расписанные золотом, - все эти элементы говорят, что перед нами богатая женщина. «Московский трактир» (1916 год), на которой группа людей собралась за большим столом. Во время такого чаепития,

как правило, решались важные деловые вопросы, обсуждались новости. Главной темой другой картины Кустодиева — «Извозчик в трактире» (1920 год) — служит традиционное русское чаепитие, о чем свидетельствуют такие атрибуты, как самовар и связка баранок. Николай Петрович Богданов-Бельский также часто обращается к теме чаепития, Такие картины, как «Чаепитие у учительницы» и «День рождения в саду», «Мальчик за чаем», показывают нам, насколько важен чай для русской культуры. Несмотря на то что на картине изображены крестьянские дети, мы можем сделать вывод что их пригласили и угощают чаем. Ни на одной из картин дети не пьют чай в повседневной домашней обстановке. Все картины отсылают нас к началу 20 века, когда чай получил широкое распространение в мещанской и народной среде. Мы можем сказать, что чаепитие для русского человека стало определенным ритуалом, но о самом напитке выводов мы сделать пока не можем. Также я не встретил картин, которые бы изображали чаепитие в крестьянской семье. Такие работы появляются только в конце 19 начале 20 века. Я думаю это связано с тем, что и самовар, и сам чай, были недешевы и позволить их могли себе люди зажиточные. В книге Субботина «Чай и чайная торговля в России» находим подтверждение этого предположения. «В среде простого народа чай, за редкими исключениями, считался недоступным предметом роскоши, тем более, что денег в народе было мало, еле хватало на подати, да на покупку соли, гвоздей и т. п.; народ покупал очень мало, так как большая часть потребностей удовлетворялась личным трудом; где же было думать о такой прихоти, как чай, потребление которого предполагает при том большее количество свободного времени, чем было в распоряжении крестьянина, а также некоторый достаток; при том введение чая в жизненный обиход требовало немалых затрат – на покупку самовара, посуды, сахара, на уголь и проч., – затрат непосильных для большинства крестьянских хозяйств, с их скудными покупными средствами; если уж теперь эти средства недостаточны для удовлетворения всех необходимых потребностей, то лет 40-60 назад нечего было и ожидать, чтобы средний крестьянин мог истратить даже рубль лишний на такую прихоть, какою представлялся чай в глазах крестьян.

Должно было пройти много времени, пока чай стал распространяться в масс народа».

Глава 2. Сведения о том, как чай попал в Россию

Сведения о путях проникновения чая на российский рынок сильно разнятся. Одни источники утверждают, что чай появился во времена Петра I, другие утверждают, что лет через пятьдесят после его смерти. Одна из версий ссылается еще на 1567 год, когда казачьи атаманы отправились на китайскую территорию и вернувшись оттуда описали растение из которого делали неизвестный напиток. В книге Субботина есть упоминание о похожем событии. «В России слыхали о чае еще раньше, чем он у нас появился; как только начались сношения с Сибирью, и русские стали бывать близ китайской границы, они не могли не знать о чае; есть сведения о том, что побывавшие в Китае в 1567 г. казачьи атаманы Петров и Ялышев, перечисляя виденные ими растения, описывали одно, которое по всем приметам и есть чай» . Есть сведения, что Михаил Федорович Романов получил подарок несколько ящиков чая, повара совершенно не знали что с ним делать, пытались готовить суп, добавляли разные приправы. В книге Субботина мы находим подтверждение и этому факту. «Собственно в России или в тогдашнем Московском Государстве познакомились с чаем, и при том против своей воли, только в 1638 году. Это знакомство началось, как и в других странах прежде всего благодаря дипломатическим отношениям и этикету. В этом году посольство, отправленное из Москвы к Алтынским ханам на озере Упса, было угощаемо чаем. Затем при отъезде посольства, оно было одарено, в обмен за подарки Московского царя, чаем; хотя посол Василий Старков отнекивался от такого ничтожного и бесполезного, по его мнению, предмета, как чай, но ему, к вящему неудовольствию, все-таки было навязано 200 бах-ча (бумажных пакетов с чаем), по $\frac{3}{4}$ фунта в каждом, всего около 4 пудов, ценою в 100 соболей или, по тогдашним ценам, в 30 рублей. Делать было нечего: пустой и нежелательный дар был доставлен в Москву, где был испробован, понравился и вошел в употребление при дворе, потом у бояр и

других богатых людей». С царского двора чай распространился среди знати, где первоначально употреблялся в качестве лекарства. В книгах тех времен встречаются рецепты различных снадобий с применением чая. Ссылаясь на Прозоровского можно сказать, что чай являлся тогда предохраняющим средством против вредного влияния инфекций и поправкой в похмелье; стало быть значение его ограничилось специальным употреблением в целях лечения.

Из сельских жителей первыми с чаем познакомились те, кто живет вдоль больших дорог. Субботин упоминает «В селах, на бойких трактах, во многих домах, даже в таких, где сами чаю не пили, стали заводить самовары для проезжих, так что во многих местах водворение самовара предшествовало потреблению чая». Проезжие, особенно помещики и торговцы, возили с собой чай, сахар и чайные принадлежности, они же познакомили с чаем других людей, с которыми встречались в пути.

С уверенностью можно сказать, что чай в современном его понимании стали применять в XIX веке. Именно тогда появляется выражение «деньги на чай». Упоминанием «чаевых» заполнено огромное количество мемуарной литературы и бытовой хроники второй половины XIX века. «Чаевые» получали все, начиная от посыльных и швейцаров до лакеев и банщиков. Самое раннее упоминание чаевых в русском языке встречается у Павла Федотова в поэме «Поправка обстоятельств, или Женитьба майора» (1848)

«Единичными рублями
Там с простыми писарями
Не поладишь, им на чай
Тож полсотенку подай, —
Вот тогда язык развяжут

И вакансию укажут,
Да научат и уму,
То есть сколько и кому
Да и в руки ль самому.»

«И «на чай» посетители, требовавшие только чай, ничего не давали, разве только иногда две или три копейки, да и то за особую услугу. — Малой, смотайся ко мне на фатеру да скажи самой...» (Гиляровский)

Тем не менее точно указать на время появления понятия денег на чай, как некое проявление благодарности мы не можем. Вероятно, рождение этого понятия происходит где-то на рубеже 18-19 веков, когда чай в России становится более демократичным напитком. Именно расширение потребления чая и включение новых слоев населения в процесс потребления этого напитка, потеснило водку в русском языке.

Глава 3. Чайные традиции в России

В 19 веке стали формироваться чайные традиции. Они были связаны не столько с напитком (чай из чайного листа), а сколько с ритуалом его потребления. Чай на Руси пили по-разному. Дворяне-аристократы, жители крупных городов старались копировать английскую чайную традицию, и «дворянский чай», откушиваемый в салонах и клубах был больше поводом для общения нежели обильным застольем. Особенность дворянского чаепития прежде всего заключалась в богатом убранстве стола. Иван Тургенев, «Отцы и дети»

«Я думаю, чай готов? — промолвила Одинцова. — Господа, пойдемте; тетушка, пожалуйста чай кушать. Княжна молча встала с кресла и первая вышла из гостиной. Все отправились вслед за ней в столовую. Казачок в ливрее с шумом отодвинул от стола обложенное подушками, также заветное, кресло, в которое опустилась княжна; Катя, разливавшая чай, первой ей подала чашку с раскрашенным гербом. Старуха положила себе мед в чашку (она находила, что пить чай с сахаром и грешно и дорого, хотя сама не тратила копейки ни на что)».

Купеческо-помещичья культура чаепития – это тот самый самовар и обильное количество еды и сладостей. Именно такое чаепитие часто изображалось русскими художниками («Купчиха за чаем» Кустодиева), описывалось в литературе. Именно такой вид чаепития ассоциируется как истинно русский (самовар, баранки, варенье). В чай часто добавляли спиртное – крепкие бальзамы и настойки. Нередко подобные чаепития являлись хитрым способом не голодать во время постов - вроде и не еда, а чашек семь-восемь выпьешь с постными пирожками, душа и заликует. Мещане – служащие, чиновники, лавочники,

разночинцы пили чай с оглядкой на дворян и купцов. От купеческого пытались перенимать изобилие еды на столах, а от дворянского – «культурную программу». Николай Гоголь, «Шинель» «Даже в то время, когда все чиновники рассеиваются по маленьким квартиркам своих приятелей поиграть в штурмовой вист, прихлебывая чай из стаканов с копеечными сухарями, затягиваясь дымом из длинных чубуков, рассказывая во время сдачи какую-нибудь сплетню, занесшуюся из высшего общества, от которого никогда и ни в каком состоянии не может отказаться русский человек, или даже, когда не о чем говорить, пересказывая вечный анекдот о коменданте, которому пришли сказать, что подрублен хвост у лошади Фальконетова монумента,— словом, даже тогда, когда все стремится развлечься, — Акакий Акакиевич не предавался никакому развлечению». Существует версия, что благодаря мещанским чайным посиделкам сформировался такой музыкальный жанр, как романс. Существовал и русский чайный общепит. В стране было много чаепитейных заведений, а в ресторанах были «чайные столы», где клиенты откушивали в лучших традициях «купеческого» чаепития. Рабочим и крестьянам настоящий чай в те времена был практически недоступен. Чаще всего они употребляли смесь трав (иван-чай, зверобой, душица, малина).

У Субботина есть данные о том сколько раз в сутки и в каких количествах употреблялся чай. «Распределение потребления чая во времени более правильно в культурных слоях населения. У русских чаепитие совершается регулярно только в интеллигентных слоях общества, большей частью два раза в день: утром и вечером, иногда же и три-четыре раза, т. е. еще два раза среди дня – после завтрака и обеда; но в особых случаях, напр., с дороги, когда бывают гости, во время постов и пр., делаются отступления, и чай пьют чаще, не придерживаясь точно определенного времени, а зачастую руководствуясь собственным аппетитом; в других, более низменных слоях общества, у простых купцов, мещан, крестьян, хотя чай также пьют утром и вечером, но регулярности нет, а, смотря по достатку и аппетиту, его подают еще два-три раза среди дня, словом – во всякое свободное время, особенно у более состоятельных лиц. Всем также

известно, что многие наши торговцы среди дня, иногда по 5-6 раз и чаще, ходят в трактир с покупателями и другими нужными людьми».

Несмотря на то, что в 19 веке уже были сформированы чайные традиции и чай стал поистине народным напитком, мы не можем с уверенностью сказать, что сам напиток был изготовлен из китайского чайного листа.

Глава 4. Иван чай

Сейчас в интернете можно найти много противоречивой информации об Иван-чае(кипрее). Кто-то преподносит информацию о напитке из кипрея, как о старинном русском (чуть ли не славянском напитке), кто-то считает, что это ничем не подтвержденные домыслы, байки. Приводится бесчисленное множество рецептов приготовления данного напитка. Есть сведения об исключительной его пользе. Я тоже записал процесс изготовления «Иван-чая».

Об иван-чае упоминалось в древнерусских летописях еще в 10 веке. В частности, летописи повествуют о том, что в 1241 году князь Александр Невский со своей дружиной освободил г. Копорье от немецких рыцарей. Жители этого города лечили раненых воинов порошком из листьев кипрея, ослабленных поили отваром из этого растения. Позже в Копорье стали производить традиционный русский напиток. Ему дали название — Копорский чай. Почему траву называют Иван-чаем? Существует несколько легенд. Мне попалась такая. «По одной из них, жил в селе паренек Иван, любил он бродить по лесу, собирая лечебные травы. Издалека было видно его красную рубаху. Увидев среди листвы яркий красный цвет, местные жители говорили: «Иван, чай, бродит». Так и прикрепилось к растению, цветущими яркими душистыми цветами, название Иван-чай. Затем заметили, что если заварить листья и соцветия растения, можно получить освежающий, бодрящий напиток». Заваривали Иван- таким образом, что он стал напоминать вкусом и окраской субтропический чай. Этот напиток и был для крестьян альтернативой дорогого китайского чая, точнее сказать его пили на Руси за долго до появления импортного чая. Русские «чаевники» заваривали и пили его еще в 12 веке. Сохранился более поздний рецепт приготовления чая из кипрея. «Настоящий сбор производится в начале осени,

когда иван-чай совершенно отцветёт и листья его начнут желтеть и сохнуть. Период сбора продолжается 4-6 недель; дома, в укромном месте - на чердаке, на гумне или в сарае [листья] расстилаются и сушатся. Высушенные листья кладут в кадку и обваривают кипятком; для того, чтобы они лучше обварились, бросают туда докрасна раскалённые камни. Когда лист достаточно проварится и разопреет, его перекладывают в корыто и перетирают с чернозёмом или болотной землёю, после чего сушат в жарко натопленной русской печи. Чернозём или болотную землю примешивают потому, что от содержащихся в них кислот чай делается бурым; кроме того, от примеси чернозёма листья лучше скручиваются и перетираются. Высушенный в печи чай предварительно просеивают на грохоте или решете, чтобы удалить золу и излишнюю землю. После этого чай опять перетирают руками до тех пор, пока он по измельчённости не будет походить на китайский. Тут важную роль играет сушка: если лист пересушен, то он скоро перетирается и обращается почти в порошок, если же будет недосушен, то его трудно перетирать и он выйдет крупнее настоящего чая. Сфабрикованный в таком виде чай скупается местными и соседними скупщиками. Последние подвергают его дальнейшей обработке: они промывают его тёплой водой, вспыскивают подсахаренной водицей, опять сушат в печах и опять перетирают руками, чтобы он походил ещё более на китайский; а некоторые даже, для придания "аромата", примешивают разные снадобья, составляющие секрет производства.»— *А.П. Субботин, Чай и чайная торговля в России и других государствах.* Такой чай был распространен среди простого народа, вот пример: «Уходя в дальнее путешествие, русские моряки брали с собой напиток из кипрея «Иван-чай» для того чтобы пить самим. И в качестве подарков в иноземных портах».

В деревне Камынино, Юхновского района, Калужской области я стал свидетелем заготовки чая на зиму. На лесной поляне, вдали от дороги, собирают неповрежденные листья кипрея, цветы собирают отдельно. Листья промывают и вялят в темном месте. Через сутки их плотно набивают в трехлитровую банку и оставляют на сутки в теплом месте для ферментации. После ферментации листья

должны приобрести приятный яблочно-фруктовый аромат. Затем листья скручивают и сушат в духовке или печи до полного высыхания и приобретения черного цвета. К чаю добавляют отдельно высушенные цветы или листья смородины, малины, мяты, можно добавить высушенные листки и ягоды земляники, черники. Все убирают в сухую банку. Заваривают как обычный чай. Как видите, процесс изготовления не хитрый, я прочитал, что в старину один человек был способен заготовить несколько пудов такого чая за сезон.

Примерно в середине 19 века встретились 2 напитка. С одной стороны, народный крестьянский напиток из кипрея, с другой - популярный среди состоятельной части населения чай из китайского чайного листа. В подтверждение этой гипотезы рассмотрим цены на китайский чай, существовавшие в то время.

Глава 5 Иван-чай как суррогат и фальсификат.

Миллер в «Описании о Сибирских торгах» напечатанном в 1756 году показывает чай в числе китайских товаров, проходивших через Сибирь и выставляет цены, существовавшие на Кяхте. Во время бытности его в Кяхте, самый лучший зеленый чай Джулан стоил 70 рублей за цибик весом 2,5 пуда, а потом вздорожал до 100 рублей. Той же ценой продавался Манихуа (смесь худого Джулана с цветками жасмина). Чай Ланхоа стоил 30 и 40 коп. за бакшту весом в чине и менее. Чай Моджань продавался по 25 и 30 коп. за фунтовый цибик. А самый простой зеленый чай Лугань стоил по 10 коп. за чин. Башту черного чая Уичай покупали по 30-40 коп., а хорошего по 20, 30 рублей». Можно сделать вывод что в Россию везли низкокачественный чай. «Едва ли из этого можно делать выводы о дешевизне чая; скорее надобно полагать что в Росси долго не пользовались «божественностью» того сорта, который, при Спафарии в самом Китае продавался по два червонных и дороже за фунт, и который с пошлиной и провозом должен был в Москве и Петербурге стоить более 7 рублей фунт». В 1730-1740 годах фунт чая стоил от 2 до 6 рублей в зависимости от сорта и времени покупки. Меж тем пуд меда стоил трешку, пуд икры 1рубель 75 копеек, ветчины-полтину. Можно сделать вывод что, чай был деликатесом и был

доступен ограниченному кругу состоятельных людей. Поэтому почитатели этого напитка добавляли к нему различные целебные травы, в том числе кипрей, ради экономии и здоровья. К середине 19 века цена на чай снизилась, потому, что рынок наводнил фальсификат. «Копорский чай». В XIX веке это название имело вполне определенную смысловую нагрузку - негативную. Но в наше время приписывают «копорскому чаю» славу «древнего русского чая», который якобы поставлялся в Европу тысячами пудов, но потом в результате конкурентной борьбы с Ост-Индийской компанией поставки его были запрещены. Мне удалось найти некоторые версии о названии "копорский". Практически все связывают его с населенным пунктом Копорье, (в главе 4 я уже упоминал об этом) где расположена одноименная крепость. Однако, вероятнее всего, термин "копорка", "копорский чай", который использовался в народной среде, произошел от древнего слова "копръ" обозначавшего душистое растение. Например "укроп" образовано от этого корня. На украинском он называется "копрій", по болгарский - копър и т.д. Так что изначально так могли назвать смесь для заваривания из разных видов листьев, но, затем его стали использовать в основном по отношению к смеси из ферментированных листьев кипрея и настоящего чая. Эта версия хорошо соотносится с названием официального документа "О запрещении подделки Копорского чая под вид Китайского". Первым официальным документом, где упоминается копорский чай, можно назвать Положение комитета Министров «О запрещении подделки Копорского чая под вид Китайского» от 6 июня 1816 года. Связано это было с тем, что в 1812 году заметно изменились пошлины на ввозимый из Китая чай. Так, таможенная пошлина на чай первого сорта (Жулан, Маних, Цыкун, Лайковый зеленый) составляла 1 рубль 85 копеек за фунт, на черный чай в цибиках и пачках, Байховый и Уй – 1 рубль 50 копеек. Понятно, что при таком размере таможенной пошлины у многих шустрых предпринимателей появилось сильное желание найти возможность подделывать дорогой китайский чай. И такая замена нашлась – им стал так называемый «копорский чай». Специальное расследование показало, что его обычно изготавливают из двух трав: это кипрей

Яровник, или Хрепельник (*Epilobium angustifolium*), и ястребинка савойская (в оригинале указа написано «сокольник Савойский») (*Hieracium Sabaudum*). По вкусу отличить подделку было трудно, поскольку поставщики смешивали в разных пропорциях настоящий чай и «копорский». Здесь надо напомнить еще самую важную особенность настоящего китайского чая – это тонизирующий и бодрящий напиток. А вот действие «копорского чая» обратное, как мы уже писали выше. Кроме добавки кипрея, китайский чай в дешёвых трактирах и забегаловках любили смешивать со спитым чаем, который часто собирали у других заведений. В 1816 году в Кабинет министров поступили предложения от купцов, которые занимались чайной торговлей, запретить не только продажу, но и сбор кипрея на всей территории Империи. Однако кабинет министров ограничился тем, что ввёл запрет смешивать копорский чай с китайским и выдавать первый за второй. При этом сохранялось право продавать «копорский чай» в виде травы наравне с листьями шалфея, ромашки, бузины, и т.д. В июне это решение было опубликовано, а уже в июле император решил, что правильнее будет вообще запретить сбор трав, из которых делают «копорский чай». 11 июля того же 1816 года было объявлено о следующем: Во-первых, полностью запретить сбор травы, из которой готовится копорский чай (или иван-чай). Во-вторых, тех, кто будет торговать поддельным чаем (под подделкой подразумевалось и наличие примесей иван-чая в настоящем китайском чае), не только штрафовать и наказывать за торговлю подделкой, но и публиковать их имена в газете для всеобщего обозрения. Следующий официальный документ появился в 1819 году. Он стал реакцией на запрос виленского губернатора: что же делать с обнаруженным и конфискованным «копорским чаем»? Дополнительное указание гласило: выявленную подделку истреблять.

Получается, что, несмотря на царский запрет, подделка китайского чая активно расцветала по всей Империи. В 1833 году запрет на сбор кипрея и торговлю подделкой вновь публикуется и рассылается по всем присутственным местам, поскольку, по сообщениям полиции, торговля контрафактным чаем происходит на территории всей страны. И эта проблема «копорского чая» была

достаточно серьёзной не только с точки зрения падения доходов – речь шла о сохранении здоровья нации. Именно по этой причине запрет на сбор кипрея и употребление «копорского чая» нашел свое отражение в Сельском полицейском Уставе для государственных крестьян, утвержденный в марте 1839 года. В разделе «Общие меры по сохранению народного здравия» в статье 80 говорилось: «Запрещается употребление Копорского (Иван-чая) как одного, так и в смеси с китайским. Равным образом запрещается и сбор самой травы, из которой копорский чай составляется». Причина была именно в седативном свойстве травы. Представьте, что любитель крепко выпить ещё и запивал водку этой «копорской» подделкой. Любой врач скажет, что такая смесь вызывает взаимоусиливающее действие, что очень пагубно сказывается на здоровье пьющего.

Несмотря на указы, чай продолжали подделывать. Но в каких масштабах и насколько это глубоко проникло в чаеоторговлю, не знал никто. По официальным данным, через таможенную Кяхту с 1831 по 1841 годы в год в среднем ввозилось около 7 миллионов фунтов чая. А ориентировочное потребление чая составляло около 18 миллионов фунтов в год. В это же время Великобритания (Англия, Шотландия и Ирландия) потребляла около 36 миллионов фунтов чая в год, в том числе около 4 миллионов пудов поддельного чая. В связи с этим в апреле 1845 года создается специальная высочайше утвержденная «Комиссия для исследования злоупотреблений по чайной торговле» под руководством действительного статского советника Липранди. В РГИА есть целый фонд (№ 1503), в котором сохранились материалы этой комиссии. А поводом для её организации послужил арест нескольких мещан и крестьян, заподозренных в торговле «копорским чаем». Так, у мещанина Г.И. Матвеевского в кладовой было обнаружено 11 мешков «копорского чая» весом в 11 пудов. Для ботанических исследований и проведения анализов были приглашены экстраординарный академик Мейер и профессор Шиховской. Также в качестве экспертов привлекались лучшие купцы по чайному делу. Комиссия организовала отбор проб практически по всем лавкам Санкт-Петербурга, где торговали чаем.

Большинство сделанных проб оказалось чистыми, в них примесей кипрея не было обнаружено. Но в Ямбургском уезде были пойманы крестьяне с несколькими возами кипрея. Допрос этих крестьян ничего не дал – они, дескать, никого и ничего не знают, их только попросили перевезти некие мешки, а что в них – они понятия не имеют. Мол, к ним должны были потом в Гатчине подойти люди и груз забрать. Кипрей в мешках был обнаружен еще у четверых купцов в Твери.

Любопытен и доклад статского советника Бобинского, который тайно разведывал, как готовится и продается копорский чай в Тверской и Московских губерниях. Вот как он описывает приготовление «копорского чая» в Дмитровском уезде: «Расстилают её [траву] свежую и тонким слоем, обдают горячим щёлоком и осыпают мелкими золами, отчего листья свёртываются, потом сушат их, слегка перетирают руками и высевают золы через решето. Как листьев не скатывают на рубчатых досечках (средство, употребляемое в СПб губернии), то они после распухания в кипятке не показываются прозрачными...».

Комиссия также установила, что на чайный рынок очень сильно влияет контрабанда «кантонского» чая, который поступает в Россию в обход Кяхтинской таможни через Польшу, Финляндию и Чёрное море. Его себестоимость в 1845 году составляла с доставкой в Санкт-Петербург 32-37 копеек за фунт, при том, что простой, ординарный чай, прошедший через единственную чайную таможню в Кяхте, стоил от 1 рубля 70 копеек до 2 рублей за фунт.

Рекомендации комиссии свелись к целесообразности снижения таможенных пошлин на ввозимый чай до 80 копеек за чай высшего сорта и 40 копеек за обычный чёрный чай, за строгий полицейский контроль за продажей чая, за специальную маркировку партий с внедрением специальных «совок» (специальный пробник заводского чая внутри ящика) для контроля за качеством, а также за обязательное уничтожение контрабанды, а не продажу её по бросовым ценам.

Наказание за торговлю и приготовление копорского чая предусматривалось по следующей статье: «ст.115. За приготовление для продажи или за продажу съестных припасов или напитков, вредных для здоровья или испортившихся, а равно за выделку посуды из вредных для здоровья материалов виновные, сверх уничтожения припасов, напитков или посуды, подвергаются: аресту не свыше одного месяца или денежному взысканию не свыше ста рублей.»

А если продавец выдавал «копорский чай» за китайский или подмешивал его в настоящий, то наказание применялось по другой статье: «ст.173. За обмер и обвес при продаже, купле или мене товаров или иных вещей, а равно за другие обманы в количестве или качестве товара, или в расчёте платежа, или же при размене денег виновные, когда цена похищенного не превышает трехсот рублей, подвергаются: заключению в тюрьме на время от одного до трех месяцев.»

Причем в отдельных случаях тюремный срок мог быть увеличен до шести месяцев.

Однако проблемы с подделкой китайского чая продолжались ещё долго. Вот фрагмент из книги «Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства. 3000 рецептов» П.Ф. Симоненко (1892): «В последнее время, в особенности у нас, в России (а главное в Москве), появился новый суррогат для подделки китайского чая, это — капорка трава огненной или исполиственной полевой розы (*Epilolium angustifolium*). Чтобы открыть присутствие этой подмеси, поступают так: делают завар крепкого чая и фильтруют его чрез бумагу, потом к этому фильтрату приливают 90% винного чистого спирта. Если чай не фальсифицирован, то жидкость останется светлой, без перемены; в противном случае, так как копорка заключает в себе много слизистых веществ, от прибавления спирта дает слизистые хлопья, и жидкость мутится. Это открытие еще и потому важно, что копорка, вместо того, чтобы возбуждать бодрость, как это делает китайский натуральный чай, напротив, утомляет организм и вызывает сонливость.»

Эту проблему решили лишь в 1895 году, когда правительство Николая II издало исторический указ, позволявший торговать чаем в розницу не иначе как в мелкой фасовке 1/48, 1/32, 1/16, 1/2 и 1 фунт, с непременно наложением казенных бандеролей. За продажу всевозможного контрафакта следовала тюрьма или штраф 300 рублей.

Глава 6 Сравнительный анализ рецептуры Иван-чая.

Чтобы доказать верность своей гипотезы, (люди в дореволюционной России, не знали истинного вкуса чая, и вряд ли могли отличить его от суррогата и фальсификата, а именно «Капорки», я провел ряд сравнений и экспериментов.

Сравнительный анализ 1

Для начала я решил изготовить тот самый Копорский чай, по старинному рецепту, который есть в книге Субботина «Чай и чайная торговля в России», и Иван-чай по рецепту который можно найти в интернете, сравнить их между собой. (Приложение II)

Вывод: сравнив между собой два способа приготовления чая, можно сказать что процесс этот значительно отличается друг от друга. В старинном рецепте постоянно делается оговорка о том, что полученный продукт должен «походить» на китайский чай, поэтому, я думаю мы имеем дело с изготовлением фальсификата, поэтому я думаю, лист кипрея собирали осенью, в это время в листьях меньше влаги, они имеют бурый цвет, что значительно ускоряет процесс сушки. Так же мы видим, что для ускорения процесса и используется чернозём. Это также указывает на то, что чай надо было изготовить в больших объёмах, для того чтобы его производство имело коммерческий успех. Также мне удалось найти информацию у Субботина, подтверждающую мое предположение относительно Копорского чая. Вот как он описывает все то, что с копоркой происходило дальше «Сфабрикованный в таком виде чай попадает в руки скупщиков, которые подвергают его дальнейшей обработке: они промывают его теплой водой, спрыскивают подсахаренной водицей, опять сушат в печах, перетирают руками, что бы он более походил на китайский. А некоторые для придания аромата примешивают разные снадобья, составляющие секрет

производства.» Отсюда вывод Копорский чай является фальсификатом. С другой стороны, многочисленные интернет источники говорят нам о возрождении старинного русского чая ссылаясь на старинный рецепт Копорки, на мой взгляд эти утверждения не обоснованы. Да и сами рецепты, как мы могли видеть, сильно рознятся. К сбору кипрея подходят так же, как к сбору лекарственных трав, каждый лист скручивают вручную, это долгий и трудоемкий процесс. Если рассматривать сам процесс ферментации, то он имеет также свою подоплеку. Этот процесс взят из китайских рецептов приготовления чая. То есть, до того, как, чай в России стали подделывать, ферментация не применялась. О чем есть упоминания в старинных книгах монастырской кухни. Напиток из кипрея готовили монахи, но листья просто сушили, а затем смешивали с разными душистыми травами. Ферментация же понадобилась для того, чтобы максимально приблизить чай из кипрея к оригиналу по вкусу, по цвету и по запаху. Я упоминал ранее, что свойства китайского чайного листа и иван-чая также отличаются.

Также я провел сравнительный анализ составов чая (Приложение III)

Вывод: Чай и напиток из кипрея, по некоторым позициям имеют диаметрально- противоположные эффекты. И тот и другой напиток обладают как полезными, так и вредными свойствами. И все же можно сказать, что Иван-чай, не годится для повседневного применения, его можно использовать лишь эпизодически в конкретных случаях, а, следовательно, его нельзя назвать повседневным продуктом и заменой чая, как это позиционируется в интернете.

Эксперимент по дегустации

Для того что бы понять способны ли современные люди, которым чай знаком с детства, отличить его от напитка из кипрея. Эксперимент я решил провести в своем классе. Всем участникам я предложил 4 видов чая:

Чай из кипрея(Иван-чай)

Чай черный байховый цейлонский крупнолистовой

Чай китайский зеленый

Чай черный с добавлением лимонника

Участникам эксперимента я предложил сравнить внешний вид чай (не заваренный чайный лист), оценить вкусовые качества чая (все виды были заварены кипятком согласно инструкции на упаковке, сахар не добавлялся). Каждому виду чая был присвоен номер, участники эксперимента не знали где какой чай, им было предложено определить это. Каждый из участников получил 4 жетона с названиями чая, участники эксперимента должны были после дегустации разложить жетончики согласно сортам чая. Результаты эксперимента я поместил в таблицу. (Приложение IV)

Вывод: Несмотря на то что в целом респонденты верно определили сорт чая, большинство не разбирается в его сортах, 51,1% решили, что напиток из Иван-чая является чаем других сортов. Многие респонденты приняли Иван-чай за зеленый чай, или чай с добавлением лимонника. То есть и в наше время, несмотря что в каждом доме пьют чай, люди не способны отличать его сорта друг от друга, а многие и от суррогата из кипрея. Поэтому, я думаю, людей в 19 веке, тем более было легко обмануть, чем и пользовались торговцы и лавочники.

Заключение

Чай в России пьют уже более 350 лет. За это время в нашей стране сформировались свои уникальные традиции чаепития. У большого самовара собиралась вся семья, подавалось много различных угощений: варенье, баранки, колотый сахар. Чайную заварку подвали в маленьком чайничке потому что чай экономили, кипяток был отдельно в самоваре. Самовар за рубежом называли русской чайной машиной. Одним из важных достоинств самовара являлось то, что он позволял точно поймать момент, когда температура воды годится для заваривания чая, ведь большинство его сортов нельзя заливать крутым кипятком. Подавать заварку и кипяток отдельно это чисто русская традиция. За раз могли выпивать по 6- 8 чашек чая, это было возможно благодаря самовару, вода в нем долго не остывала. Чаепитие - это время для бесед. Такое традиционное купеческое чаепитие широко отражено в живописи и литературе. Сам же напиток в России готовили на свой лад. Можно сказать, что вкус истинного китайского чая, был мало известен в нашей стране, и доступен лишь узкому

кругу дворян. Чай в нашей стране был, дорог, на рынок поставлялся чай дешёвых сортов, а то и вовсе суррогат, или того хуже фальсификат. Бытует мнение что Англичане (которые тоже поставляли китайский чай на Российский рынок) придумали добавлять к китайскому чаю различные добавки выдавая новодел за подлинник. Современники отмечали что попадался помет шелковых червей якобы напоминавший приготовленный к употреблению чайный лист. В России чай любили, и если у людей не было возможности купить чай, то они пользовались суррогатом. Суррогат и фальсификат это не одно и то же. Суррогат- это легализованный заменитель, продаваемый под собственным именем, как более или менее адекватная альтернатива тому или иному продукту. Фальсификат - это суррогат, выдаваемый за настоящий продукт. Состав и качество фальсификата могут отличаться от свойств настоящего продукта в значительно большей степени, чем состав и качество легальных суррогатов. По мнению Субботина, «Россия в отношении суррогатов чая сделала большие успехи, что, конечно, объясняются бедностью большинства населения, которому не под силу настоящий чай...», при том суррогаты эти хотя и дешевле настоящего чая, но гораздо дороже фальсификатов. Копорский чай или напиток из кипрея можно отнести и к суррогату, если заявить состав напитка и к фальсификату, если выдавать его за настоящий китайский чай, что и делалось в 19 веке. К тому же Иван-чай, в отличий от китайского чайного листа, обладает обратным эффектом, он вызывает сонливость и расслабление кишечника.

На середину 19 века приходится широкое распространение чая, его пьют в трактирах, на постоянных дворах, на ярмарках. Это происходит потому, что он стал доступнее. За счет чего он стал доступнее, ведь на рынке стоимость чайного листа растет? Дело в том, что снижение цены происходило за счет ухудшения качества продукта или вовсе его подделки, замены суррогатами. На это время приходится появление «рогожского чая» (по названию Рогожской части в Москве, где было сосредоточено его производство), который изготавливался из уже спитого чая, собираемого по трактирам. Крестьяне чай не пили, или можно сказать, что крестьянский чай это настой трав: ежевики, малины, смородины,

мяты, душицы и т.д. Да и в помещичьих и купеческих семьях пили настои трав, подкрашенные тем что в лавках, называлось чаем.

Список литературы

- 1 Даль В.И. Иллюстрированный толковый словарь живого великорусского языка / В.И. Даль; Под ред. В.П. Бутромеев. - М.: Олма Медиа Гр., 2013.
- 2 Субботин А.П. «Чай и чайная торговля в России и других государствах» 1892 г.
- 3 Прозоровский Д. И. Чай по старинным русским сведениям / [Соч.] Д. - Санкт-Петербург : тип. Мор. м-ва, 1866.
4. Спафáрий Н.Г. «Путевые заметки», «Путешествие в Китай» (молд. Николае Милеску-Спэтару; 1636, Милешть, Молдавское княжество — 1708, Москва, Русское царство
- 5 Суворов А.В. Наука побеждать. - М.: Воениздат, 1987.
- 6 Кружка "Чайная. Делу время, потехе чай", 300 мл. - Москва: Высшая школа, 2001. - 197 с.
- 7 Н. Ольшевская Зеленый чай / Н. Ольшевская. - М.: АСТ, Сова, 2007. - 184 с.
- 8 О.В. Афанасьева Зеленый чай. Домашний доктор (миниатюрное издание) / О.В. Афанасьева. - М.: АСТ, Астрель-СПб, 2008. - 160 с.
9. Окакура Какузо Его величество Чай / Окакура Какузо. - М.: Рипол Классик, 2009. - 725 с.
10. Ольга Тарасевич Без чайных церемоний / Ольга Тарасевич. - М.: Эксмо, 2006. - 323 с.

Приложение I

Текст стихотворения.

Как-то барин на охоту Пробу снять хотел я с чая,
Рано утром ускакал. Но у дома конь заржал.
Ну, а мне задал работу, Тут же, барина встречая,
Чтоб без дела не скучал Я с поклоном подбежал.

Наказал мне барин чаю "Чай готов. Извольте кушать!"
К возвращенью скипятить, Снял я с барина пальто.
А я отроду не знаю "Молодец, всегда так слушай."
Как проклятый чай варить. Я хвалю тебя за то.

Незадача, футы-нуты! Если будешь аккуратно
На базар я побежал, Свою службу исполнять,
Чаю там купил полфунта, То на праздник, уж понятно,
А варить как не прознал. Подарю рублишек пять."

Дома я на скору руку Пять рублей! Ведь денег много.
Чай весь высыпал в горшок С ними можно погулять.
И добавил перцу, луку И Акулька-недотрога
И петрушки корешок. Лучше будет уважать.

А ещё плеснул водицы, Слышу, барин расхотелся,
Чай лучинкой размешал. В кабинет меня позвал,
Положил чуть-чуть горчицы В волоса мои вцепился
И укропа накидал. И таскал меня, таскал...

На таганку чай поставил, Плакал я и удивлялся,
Раза два прокипятил, Чем не смог я угодить...
Ложку уксуса добавил, Лишь под утро догадался,
Сверху маслицем полил. Что забыл я посолить.

Приложение II

Сравнительный анализ рецептов приготовления

Параметры сравнения	Копорский чай	Иван-чай (кипрей)	примечания
Время сбора листьев	Начало осени, когда кипрей отцветет и листья его начнут желтеть и сохнуть.	Лето, с момента начала цветения.	Как видите время сбора листа отличается сильно. Обычно сбор полезных трав проводят в мае и в начале лета или в момент цветения.
Срок сбора листьев	4-6 недель	Июль-август	Лист, собранный осенью бурый, а летом будет зеленый. В летних листьях будет больше полезных веществ.
Способ обработки	Расстиляется и сушится «в укромном месте» например на гумне	Листья промыть, вялить на солнце несколько часов	

Способ ферментации	Положить в кадку и обварить кипятком. Для достижения наиболее высокой температуры в кадку кидали раскаленные до красна камни.	Листья туго набить в трехлитровую банку и оставить на сутки – двое при температуре около 30 градусов.	
Способ подготовки листа	Разопревшие листья перекладывают в корыто и перетирают с черноземом или болотной землей.	Лист скручивают вручную.	Чернозем или землю примешивают потому, что от содержащихся в них кислот, чай делается бурым, от примеси чернозема листья лучше скручиваются и перетираются
Способ сушки	Сушат в жарко натопленной печи.	Сушат в духовке при температуре 60-90 градусов до полного высыхания.	Сушка играет важную роль: если лист пересушен то он быстро перетирается и обращается почти в порошок, если недосушен, то его трудно перетирать и он выйдет крупнее настоящего чая.
Дополнение	Высушенный в печи чай просеивают на грохоте или решете, чтоб удалить землю,	Цветы сушат отдельно, и добавляют в готовый чай.	

	после снова перетирают, пока он по измельченности не будет походить на китайский		
Способ употребления	Заваривать крутым кипятком.	Заваривать крутым кипятком.	

. (Приложение III)

Сравнительный анализ составов чая

Китайский чай	Иван-чай (кипрей)	Примечание
<p>Чай известен своим тонизирующим эффектом – и в этом заслуга теина, чайного алкалоида. В чайном листе его содержится до 4%, но при заваривании экстрагируется лишь часть. Также в чае содержится кофеин.</p> <p>Антиоксиданты</p> <p>В составе чайного листа насчитывается около 30 видов фенольных соединений, обладающих антиоксидантными и антибактериальными свойствами. Они блокируют</p>	<p>Содержит танин, сахара, витамин С. масла. Настой из кипрея выступает отличным помощником в нормализации сна. Этот напиток сделает сон спокойнее, уменьшит количество пробуждений, облегчит засыпание. Содержит пектин помогает вывести из тела радионуклиды и тяжелые металлы, оказывает легкое слабительное действие. Если употреблять напиток дольше месяца без перерывов, возможно нарушение</p>	<p>Я для сравнения использовал не чай из кипрея, а настой сушёной травы, не прошедшей ферментацию.</p> <p>У кипрея, как у любого лекарственного растения есть побочные эффекты. Например: лечебные отвары и настои из этого растения не рекомендуется детям до 6 лет, а чай можно давать всем детям старше двух лет.</p>

<p>окислительные реакции и нейтрализуют свободные радикалы, препятствуя их вредному воздействию на организм. Концентрация антиоксидантов в различных чаях отлична друг от друга, но ферментация на этот процесс не влияет, поэтому и в белом неферментированном, и в черном полностью ферментированном чае есть нужные организму полифенолы.</p>	<p>пищеварения. Одной из полезных особенностей напитка из данного растения является отсутствие в приготовленном настое или отваре кофеина.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

.Приложение IV

Сорт чая	Результат голосования	Примечания
Иван-чай	<p>48.1% опознали напиток из кипрея, 33.3% решили что это зеленый чай, 14,8 % определили его как чай с добавлением лимонника, 3.7% думают что это черный крупнолистовой чай.</p>	<p>Несмотря на то, что большинство респондентов обнаружили напиток из кипрея, если суммировать голоса тех кто не распознал Иван-чай, а это 51.8%, можно сделать вывод, что и в наше время люди могут принять напиток из кипрея за настоящий чай.</p>

<p>Чай черный байховый цейлонский крупнолистовой</p>	<p>42,3% правильно определили черный чай, 37% решили что это чай с добавлением лимонника, 11.% решили что это зеленый чай, 7,4% думают что это напиток из кипрея.</p>	<p>Большинство респондентов смогли правильно определить черный чай, и всё же 55.5% ошибочно приняли его за другие чаи.</p>
<p>Чай китайский зеленый</p>	<p>А вот зеленый чай смогли опознать лишь 26.6 %, 16.6 % решили, что это черный чай, и столько же думают, что это чай с лимонником. 36.6 % решили что это напиток из кипрея.</p>	<p>Интересно, что большинство респондентов 36.6% ошибочно приняли зеленый чай за напиток из кипрея.</p>
<p>Чай черный с добавлением лимонника</p>	<p>43.7% угадали чай с лимонником, 37,5% решили что это черный чай, 12,5% думают это зеленый чай.</p>	<p>50% в сумме ошиблись с выбором</p>

Приложение V.



Кустодиев «Купчиха за чаем»



Кустодиев «Извозчики»



Кустодиев «Купец-сундучник»

Приложение VI



1. сбор кипрея
2. ферментация
3. измельчение листьев
4. скручивание листьев
5. сушка листьев
6. готовый чай

Приложение VII

