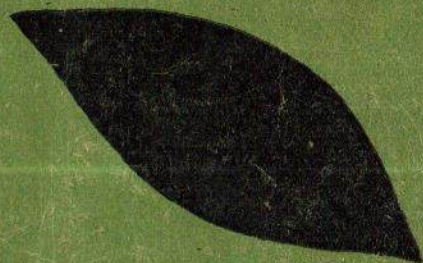


Цена 5 коп.

*И. Зайцев*

**КРАСНОДАРСКИЙ**

**ЧАЙ**





## ОГЛАВЛЕНИЕ

Волшебный напиток . . . . .	4
Колыбель чайной культуры . . . . .	6
Подарок Алтын-Хана русскому царю . . . . .	7
Грузинский чай . . . . .	8
Рождение краснодарского чая . . . . .	9
Старатели «зеленого золота» . . . . .	19
Чай делается так... . . . . .	29
По новой технологии . . . . .	35

Иван Львович Зайцев

### КРАСНОДАРСКИЙ ЧАЙ

Обложка художника Ю. М. Бабак

Редактор Э. С. Коробова

Художественный редактор М. К. Омелянчук

Технический редактор Ю. М. Бабак

Корректор Т. Д. Тюгаева

Сдано в набор 17.VI-63 г. Подписано к печати 3.VIII-63 г.

Формат 70 x 108<sup>1/32</sup>. Печатных л. 1,25.

Условн. печ. л. 1,7. Бумажн. л. 0,63. Учетн.-изд. л. 1,5.

МА 03129. Заказ 1808. Тираж 2000. Цена 5 коп.

Краснодарское книжное издательство, Красная, 74.

Типолитография крайполиграфотдела управления культуры,  
г. Краснодар, ул. Красноармейская, 73.



Когда же, где и как родился краснодарский чай? О, история эта романтична и в высшей степени примечательна. Она заслуживает того, чтобы познакомиться с ней нашего читателя подробнее. Однако, прежде чем сделать это, нам хочется поговорить о чае вообще.

### ВОЛШЕБНЫЙ НАПИТОК

У народов нашей планеты бесчисленное множество разных, по-своему вкусных напитков. Но лишь одному из них, с кратким и звучным названием «чай», в равной степени поклоняются почти все. Он получил большое распространение и популярность на земле. И это понятно — чай соединил в себе очень многие и поистине удивительные качества. В самом деле, он употребляется как отличное лекарство и великолепное питье. В лютую стужу он превосходно согревает, а в нестерпимый зной утоляет жажду и охлаждает.

«Чай удаляет все недуги, прогоняет сонливость, — говорится о чае в древних китайских рукописях, — головная боль уменьшается и излечивается совершенно».

Старый русский ученый и путешественник Е. Ковалевский восклицает:

«Кто не испытал этого благодетельного напитка на себе! Зимой ли, в дороге, когда замерзнешь от холода, или в жаркой пустыне, когда на всем теле делается до того сухо, как будто бы кожа отстает от тела, — стоит только выпить 2—3 чашки чая, чтобы снова ожить и быть способным продолжать путь».

Важнейшим составным элементом этого напитка является вещество, не обладающее ни вкусом, ни за-

пахом и именуемое кофеином. Кофеин, как показали исследования многих ученых, усиливает обмен веществ в организме человека, способствует более интенсивному поглощению кислорода тканями, благотворно влияет на функции головного мозга, вызывая бодрость и умственную активность. Он положительно сказывается на центральной нервной системе, сердце, почках.

Кофеин имеется и во многих других напитках. Но в чае он содержится в наилучшей для здоровья человека пропорции.

Кроме кофеина, в чае есть танин — не менее полезное вещество, действие которого аналогично витамину Р. Танин укрепляет стенки кровеносных капилляров даже лучше, чем рутин витамина Р. Содержит чай еще и витамины С, В<sub>1</sub> и ряд других.

Больше всего этих веществ находится в молодых, так называемых смолистых листьях чайного куста, поэтому сборщиками урожая снимаются обычно самые нежные его побеги.

Фабриками выпускаются разные виды чая. Самым распространенным является черный байховый чай. Название «байховый» происходит от китайского слова «байхоа», что значит «белая ресничка». Он отличается характерным тонким ароматом, приятным, слегка терпким вкусом, золотисто-коричневым цветом.

Среди населения республик Средней Азии широкой популярностью пользуется зеленый байховый чай. В условиях сухого и жаркого климата он лучше утоляет жажду и освежает. У него своеобразный, очень нежный аромат, терпкий вкус, светло-янтарный цвет.

Есть промежуточные между черным и зеленым чаем. Они именуются оолонгами.

Кроме байховых, существует зеленый кирпичный чай. Его потребляют жители Бурятии, Тувы, Горного



Алтая, Северного Казахстана. Он экспортируется в Монголию. Красновато-желтый по цвету, кирпичный чай имеет свой особый вкус.

Известны еще кирпичный черный и плиточный чай.

### КОЛЫБЕЛЬ ЧАИНОЙ КУЛЬТУРЫ

Вечнозеленое чайное растение окружено многочисленными легендами и преданиями. Однако как и где появилось оно впервые, точно не установлено. Многие родиной чая, его колыбелью, считают Китай. Он появился будто бы в третьем столетии нашей эры, во времена царствования легендарного императора Шен-Нанг, которого называли «божественный исцелитель». По преданию, Шен-Нанг открыл множество лекарственных растений, в числе которых был и чай.

В другой китайской легенде говорится о том, что в пятом веке нашей эры буддийский патриарх Дарма плыл из Индии в Китай по рекам и морям, стоя на тростнике. Боясь заснуть, он дни и ночи проводил в молитвах. Однако сон оказался сильнее...

Проснувшись, Дарма так вознегодовал на самого себя, что отрезал свои веки и бросил их на землю. Там, где они упали, и выросли потом первые кусты чайного растения.

В пятом столетии чай уже упоминается среди предметов торговли Китая, приносящих доход государству. В следующем веке он уже не только лекарственное средство, но и освежающий напиток. С девятого столетия он употребляется повсеместно и всеми в Китае. Поэты прославляют его в стихах и поэмах, прозаики пишут о нем книги, в которых называют божественной травой, всемирным напитком, оказы-

вающим всемогущее воздействие на человека, амброзией.

### ПОДАРОК АЛТЫН-ХАНА РУССКОМУ ЦАРЮ

В России первыми узнали о чае и первыми начали употреблять его сибиряки.

В 1638 году русские послы Василий Старков и Василий Неверов были направлены с богатыми подарками царя Михаила Федоровича к монгольскому правителю Алтын-Хану на озере Упса. Здесь послов, кроме всего, угостили и чаем. Когда они собирались в обратный путь, Алтын-Хан вручил им свои дары русскому царю. Среди атласа и соболей, преподнесенных Алтын-Ханом, оказалось и двести пачек чая. Старков пытался отказать от последнего, считая его никчемным. Но его уговорили везти все дары, и чай оказался в Москве. Он понравился московской знати и с того времени начал употребляться все большим и большим числом москвичей.

Сначала чай пили как лекарство при дворе и в семьях бояр. Но популярность его росла, и в 1679 году был заключен первый торговый договор о постоянном ввозе чая в Россию из Китая. Во второй половине XVII века он продавался уже во всех московских лавках. Однако тогда он был еще очень дорогим и почти недоступным простому народу.

К концу XVIII века чай в торговле России с Китаем приобрел очень большое значение. Его ввозилось ежегодно до 30 000 пудов. К чудесному напитку потянулся трудовой люд.

И вот в начале XIX века в России заговорили о целесообразности и большой выгоде разведения чайного растения внутри страны.



## ГРУЗИНСКИЙ ЧАЙ

Первые попытки вырастить чайные кусты неоднократно предпринимались в Крыму, в Никитском ботаническом саду. Однако все они кончались неудачами. Позже было установлено, что почва сада не годилась для этой культуры. И тем не менее, именно отсюда, из Никитского ботанического сада, посылались первые кусты и черенки чайного растения «на восточный берег Черного моря», в район Сухуми. С 1848 по 1870 год в Сухумском ботаническом саду росли и прекрасно развивались посаженные кусты чая.

Первую чайную плантацию вырастил в своем имении близ села Чохатаури, и первую, правда неудачную, попытку изготовить чай предпринял в 1864 году грузинский помещик М. Эристави.

После этого в период между 1864 и 1884 годами делались многочисленные попытки создать промышленную культуру и производство чая в Сухумском и Батумском районах. Инициатива зачинателей разбивалась о косность и ограниченность царских чиновников.

Немалую роль в зарождении чаеводства в Грузии сыграли крупные русские ученые А. И. Воейков, А. Ф. Бутлеров, Н. К. Зейдлиц, а затем известный путешественник профессор А. Н. Краснов, агрономы И. Н. Клинген, В. О. Симонсон, Г. Снежков и другие. Это благодаря их огромным усилиям в 1895 году в долине реки Чаквы было заложено большое чайное хозяйство. К 1909 году здесь имелось 300, а к 1915 году 500 десятин этого растения. Первый сбор урожая зеленого чайного листа производился в 1902 году. Тогда же на выстроенной тремя годами раньше чайной фабрике была изготовлена и одна из первых партий грузинского чая.

— Поистине тернистый путь прошла чайная культура на заре своего развития, — заметил создатель первых промышленных плантаций грузинского чая агроном И. Н. Клинген.

Подлинный расцвет чаеводства в нашей стране начался лишь после Великой Октябрьской социалистической революции.

## РОЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО ЧАЯ

В живописном приморском поселке Дагомыс, входящем в состав Большого Сочи, от берегового шоссе ответвляется вправо неприметная проселочная дорога. Она убегает в горы и, подобно всем горным дорогам, то вьется долиной шумной реки, то змеей заползает на гору, то снова спускается вниз.

Миновав село Волковку и несколько других маленьких поселений, дорога серпантинном спускается с высокой, покрытой могучим кавказским лесом горы в долину реки Шахе, и путник оказывается в Солох-Ауле.

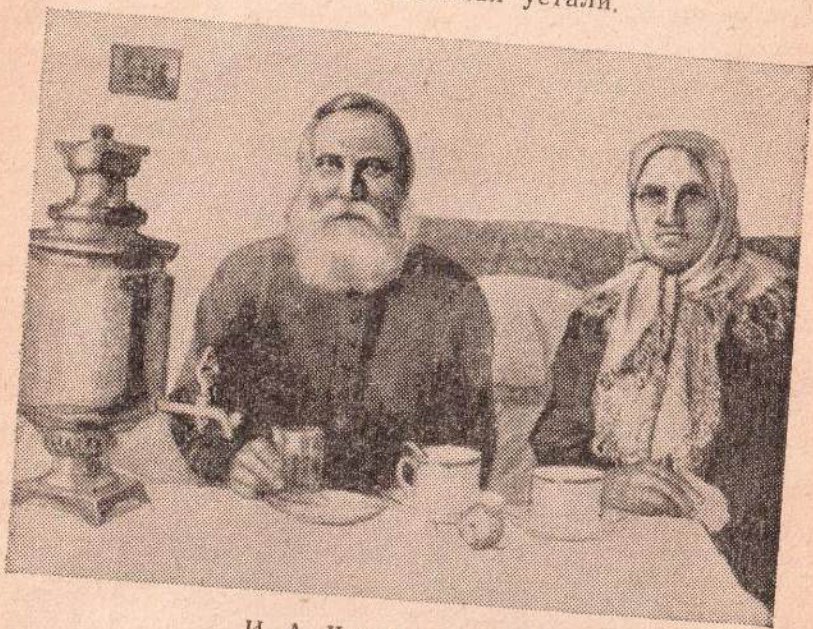
Это сравнительно небольшое селение, раскинувшееся на берегу горной реки, в сорока километрах от моря и шестидесяти километрах от центральной части Сочи, известно многим туристам. Через него проходит трудный горный зачетный туристский маршрут Гужерипль — Дагомыс.

Но затерявшийся в горах Солох-Аул известен не только туристам. Его хорошо знают чаеводы Краснодарского края. В Солох-Ауле был посажен, выращен и изготовлен первый русский чай. Солох-Аул — родина краснодарского чая.

В конце прошлого столетия в грузинское селение



Чаква близ Батуми приехал украинский крестьянин-бедняк И. А. Кошман. В то время здесь закладывались первые плантации нового, привезенного из далекого Китая и неведомого тут чайного растения. На плантациях не хватало рабочих, и Кошман стал чаеводом. Чрезвычайно трудолюбивый по натуре человек, он работал, не зная усталости.



И. А. Кошман с женой.

Этого старательного рабочего заметил десятник Никитович. Однажды он пригласил его к себе на чашку чая. С тех пор между десятником и рабочим завязалась дружба.

Как-то Никитович читал Кошману статью о чаеводстве в России. В ней автор — крупный царский чиновник — утверждал, что дальше Чаквы субтропическое растение — чай не пойдет, поэтому серьезного промышленного значения эта культура на Кавказе иметь не будет.

— А я не верю ему, — сказал вдруг Кошман. — За три года работы с чаем я изучил его и сердцем чувую, что чай может расти по всему берегу Кавказа до Туапсе и дальше. Пойду под Туапсе, заберусь в горы и выращу там наш, русский чай.

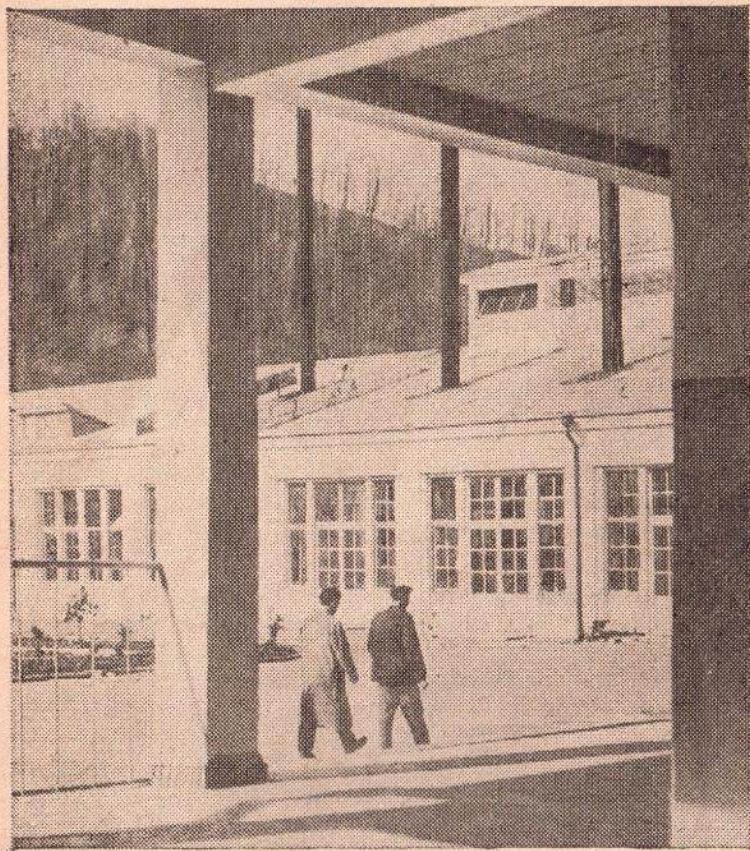
Эта высказанная вгорячах мысль врезалась в память и Кошману и Никитовичу, и они все чаще и чаще возвращались к ней во время своих бесед. А в 1900 году, по совету Никитовича, Кошман переезжает в Солох-Аул. В то время здесь стояло всего семь дворов. Селение окружали заросли девственного леса, к нему не было никаких дорог, и с побережьем его связывали лишь звериные тропы.

Облюбовав в долине горной реки возвышенность под усадьбу, Кошман построил небольшой деревянный домик и принялся за разработку клочка земли при нем.

— Удивительный это был человек, — рассказывают оставшиеся в живых современники Кошмана. — Он с таким упорством с раннего утра до позднего вечера копался в земле, так глубоко разрывал ее, точно искал клад. Все смеялись над ним, а он, не обращая никакого внимания на насмешки, делал свое дело.

Жители Солох-Аула совсем окрестили своего нового поселенца чудачком, когда увидели, что он на своем старательно вскопанном участке вместо картофеля, лука и капусты высаживает какие-то невиданные темно-коричневые шарики.





Дагомьсская чайная фабрика.

трудится Герой Социалистического Труда агроном Екатерина Прокофьевна Прокофьева.

В совхозе она уже полтора десятка лет. Екатерина Прокофьевна постигла все тонкости любимого дела, знает незримые рычаги повышения урожайности зеленого чайного листа, отлично владеет ими. И это понятно, человек с высшим образованием, она ни на один день не уходила от практической работы. Ее всегда видят на плантациях, среди рабочих — там, где идет борьба за урожай.

На плантациях ее бригады всегда вовремя и по всем правилам новейшей агротехники обрабатывается почва междурядий, вносятся удобрения, проводится прополка, обрезка и другие виды работ, способствующие интенсивной вегетации чайных растений — обильному появлению в течение продолжительного времени флешей (молодых побегов), идущих на выработку чая, и, следовательно, получению высокого урожая.

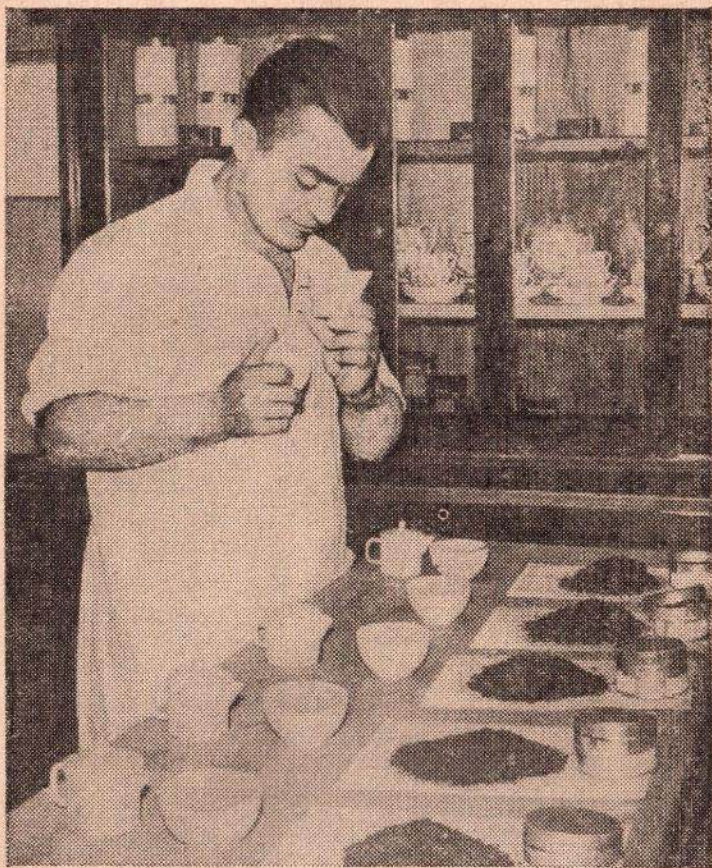
Бригада Екатерины Прокофьевны из года в год перевыполняет план и все свои обязательства, сдает зеленый чайный лист высшими сортами.

Передовому и дружному коллективу присвоено звание бригады коммунистического труда.

Так же самоотверженно трудятся и другие бригады совхоза. Всегда — в урожайный и неурожайный годы — выполняют и перевыполняют задания чаеводы Мария Павловна Честнейшая, Ольга Ивановна Титова, Валентина Филипповна Федосеева, Мария Александровна Фомина и многие другие труженики Адлерского чайного совхоза.

Евдокии Андреевне Тишковой около семидесяти лет. Коллектив совхоза давно проводил ее на пенсию. Но пенсионерка, как и в прежние годы, живет





Титестор Адлерской чайной фабрики И. Иванов берет пробу с готовой продукции.

интересами коллектива, делится с молодыми своим опытом.

В 1962 году, когда в совхозе не хватало рабочих рук и на плантациях не успевали собирать зеленый лист (оставаясь на побегах, он огрубевал и уже не годился для выработки чая), Евдокия Андреевна организовала звено пенсионерок. В него вошли Анастасия Никитична Яровенко и Варвара Устиновна Шамановская, Мария Давыдовна Сотникова и Анастасья Константиновна Кузнецова, Акулина Макаровна Шестакова и Мария Васильевна Котыхина.

Рабочий совхоза Георгий Дмитриевич Дерий все свои знания, опыт и силы отдает проблемам механизации возделывания чая. Созданные им приспособления облегчают труд чаеводов, повышают качество обработки плантаций.

— У нас 186 гектаров чайных плантаций, — сообщает директор совхоза Максим Степанович Новиков. — Все листооборные. Состояние их улучшается с каждым годом. Урожайность растет. Если в 1962 году мы сдали на фабрику свыше 222 тонн зеленого чайного листа при плане 220, то в 1963 году сдадим 237. Урожайность резко увеличится с решением проблемы орошения плантаций. Это наш верный резерв, и мы основательно беремся за него.

Самым крупным в нашем крае чаеводческим хозяйством является Дагомысский совхоз. Достаточно сказать, что у него 643 гектара чайных плантаций, 537 из которых являются листооборными. Это в три раза больше, чем у Адлерского.

Дагомысские чаеводы собрали и сдали на фабрику 889 тонн «зеленого золота» при плане 795, причем 70 процентов высокого качества.

Правда, специалисты утверждают, что земля и



годня на поливных участках смонтированы стационарные поливные установки. Это не только повышает производительность труда оросителей, но и позволяет вести поливку в любое время дня и ночи. А для чая, как известно, особенно эффективен ночной полив. С 1963 года он стал основным в совхозе.

По-коммунистически трудятся здесь не только механизаторы. Старейшая сборщица четвертого отделения Вера Симоненко из месяца в месяц, из года в год вырабатывает по две-три нормы на сборе зеленого чайного листа, никому не уступая первенства в соревновании.

Отделение № 6, возглавляемое Юрием Владимировичем Девигом, первое удостоилось звания коллектива коммунистического труда. Здесь собирают в среднем с гектара по 2160 килограммов «зеленого золота» при плане 1970.

Коллектив совхоза решил собрать в 1963 году 934 тонны зеленого чайного листа, что на 35 тонн больше предыдущего и значительно больше, чем соберут все шесть чаеводельствующих хозяйств Адлерского района. Это обязательство основано на точных расчетах, и оно будет не только выполнено, но и перевыполнено.

Мы рассказали о старателях «зеленого золота» лишь двух совхозов. Но потомки Кошмана, отдающие выращиванию отличного краснодарского чая все свои силы, знания, опыт, страсть, есть во всех хозяйствах. Особенно дружно работает коллектив Гойтхского чайного совхоза. Его плантации являются не только самыми северными на побережье, они вдобавок раскинулись на хребте горного перевала, где снег и морозы обычное явление. Несмотря на столь суровые условия, здесь на 162 гектарах летом и зимой гордо зеленеет морозостойкий чайный куст. Со 138 гекта-



На плантациях Верхне-Мацестинского совхоза идет сбор зеленого чайного листа.



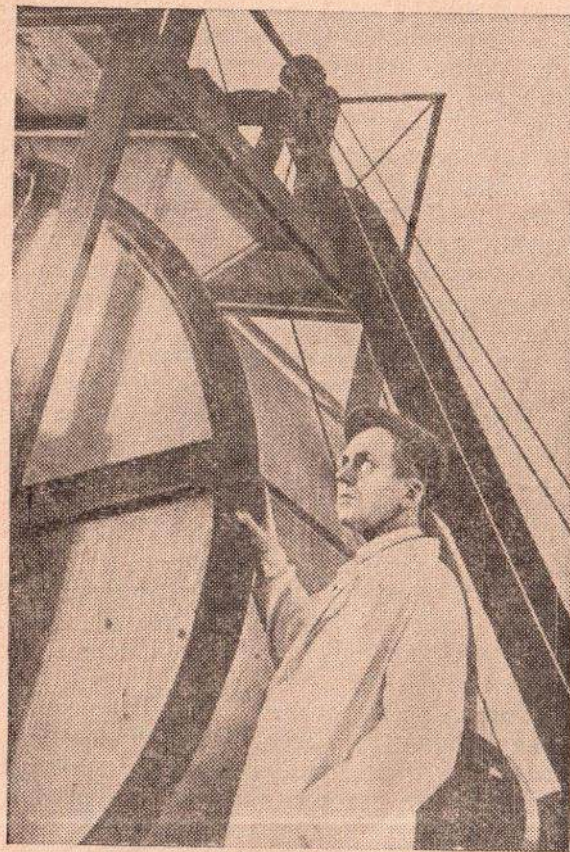
установок, создающих нужную влажность воздуха, ни людей. Одни деревянные ящики с сырьем. Здесь происходит сложный незримый химический процесс превращения зеленого листа в чай. Правда, он еще сырой, крупный, грубый и скорее коричневый, чем черный. Но это уже чай! На последующих операциях идет уже совершенствование всех его качеств, или, как говорят, доведение продукции до положенной кондиции.

— Вы заметили, — спрашивает у нас главный инженер, — что механизация, обеспечивающая непрерывный производственный поток, обрывается у порога ферментационного цеха? Это не случайно. С нынешнего, 1963 года мы по примеру Адлерской фабрики переходим частично на новую технологию производства чая. Что это такое — лучше расскажут сами адлерцы. Мы построили лишь первые шесть термокамер, заменяющих обычную ферментацию. Позже, когда освоим новую технологию, механизированный производственный поток будет продолжен.

Из ферментационного чай поступает в сушильный цех. Его оборудование состоит из трех сушильных печей, внешне напоминающих завялочные машины, о которых говорилось выше. Здесь чай приобретает цвет и вид, уже знакомый потребителю.

В следующем цехе идет его сортировка. Она также осуществляется машинами.

Рационализаторская мысль и здесь изменила многое. В прошлом году, например, первичная сортировка делалась с помощью громоздких цилиндрических машин. Дагомыские мастера чая, побывав в гостях у своих чаквинских коллег, увидели, что те обходятся без названных машин. Искусственно разделенная на два цикла сортировка у них совмещена и производит-



Инженер-механик Дагомыской чайной фабрики  
М. В. Родионов.