

Чай — Lurkmore

«
Кто цяй не пьёт — тот цьмо! »

— Конфуций

«Съешь ещё этих мягких французских булок, да выпей чаю. »

— ОС Windows

«Чай — не водка, много не выпьешь! »

— Цены до царской России

Чай (*кит.*) — особым образом приготовленный раствор медикамент для перорального употребления, водный настой листьев камелии китайской, она же чайный куст.

Откуда есть пошёл?

Как и всё годное, человечеством сотворённое — из Поднебесной. Изначально вплетённая в гены потребность китайцев разбирать и пробовать всё на зуб не обошла стороной и местную флору. Среди [ништяков](#), отправленных в гости к котлу с кипящей водой, выделилось несколько довольно интересных экземпляров, в том числе и сабж. Доподлинно не известно (*читай — не закреплено на бумаге*), когда, во сколько и которым китайцем был открыт чай, однако на эту тему имеется множество легенд. Генеральная мысль у всех одна и заключается в описании хитрожопости и пытливости китайского народного гения и восхитительных свойствах полученного им — как правило, случайным образом — напитка.

После успешности описанных выше изысканий включается уже общечеловеческая генетическая черта — [посмотри и повтори](#). Таким образом, чай потихоньку разошёлся по всей Поднебесной, а следом и по всему свету. В числе прочих идею выращивания и заваривания чая не преминули пиздануть у первопроходцев их узкоглазые [островные братья](#), вдобавок прихватив и практику чайных церемоний, позже нещадно её распиарив как своё ноу-хау.

Чуть опосля семена вывезли голландцы и англичане, заметив замаячивший на горизонте [профит](#) с продаж чудо-листьев, соответственно [на архипелаг пряностей](#) и в обитель [священных коров](#), где всё и заверте... Штука тут в том, что чаёк любит, когда влажно, но не залиты корни, поэтому на склонах многочисленных террасированных холмов Индонезии, Индии и [Цейлона](#) ему более чем заебись. Итак, жадные зуропейсы уютненько устроились дома у каминов и руками находящихся в анальной оккупации [индусов](#) и островитян таежали [кантаны из огня](#) сажали, растили, собирали и сушили сей продукт, а затем уже самостоятельно впаривали его всем, кому не лень. А для успешной и быстрой доставки продукта из стран Востока в добрую старую Англию строились чайные клиперы — особо быстроходные парусные корабли, своего рода «лебединая песня» парусного флота. Кстати, чайный лист неплохо «доходил» в трюмах этих кораблей.

В [эту страну](#) чай попал по суше. В обмен на шкурки невинно убиенных бобров, выдр и прочей пушнины китайцы вручили русским купцам чай, и [всё заверте...](#) Чай, в отличие от бездуховной Европы, шёл по суше, поэтому качество было повыше. Но цены на чай превышали [понятную величину](#). Отсюда и повальное количество подделок — фруктовые и травяные чаи, иван-чай (по-своему вин, зафорсен монахами, ибо им нельзя кофеин). Апофеозом стал чай из спитой и изрядно подгнившей на земле заварки. В конце концов, до родимых дошло, и чай начали возить по морю. В итоге чай стал дешевле, но [уже не торг](#).

Тогдашняя [интеллигенция](#) мало чем отличалась от нынешней и по традиции велась на любую модную тему — не минула чаша сия и чай. Разумеется, врубаться в тонкости употребления они не удосужились — как следствие, были нередки случаи, когда вышеописанные граждане хавали горькие листья (нифеля), а собственно напиток сливали [известно куда](#).

Сегодня же можно встретить чай повсюду, как [географически](#), так и в бытовом смысле: в виде [рекламы](#) в [зомбоящике](#), на полке в супермаркете, в меню местной забегаловки, а если хорошенько порыться — то и у себя на кухне.



Чайку? ^ _ ^

Какой бывает?

Всевозможный. От способа производства зависят конечные потребительские качества нямки, на чем и базируется основная классификация. Всё многообразие чаёв делят на четыре основных типа: чёрный, зелёный, красный и жёлтый.

Известен прежде всего **чёрный**. Это он сразу всплывает в голове при предложении ударить по чашечке [в гостях у девушки](#). Он же — самый распространённый в европейской части Земли и в этой стране. Одних только категорий качества чёрного чая насчитывается 25 штук. И если ты не чайный знаток, то, скорее всего, тебе будет лень разбираться, что тут и к чему. В среднестатистическом магазине вряд ли выйдет встретить что-нибудь, кроме *ломаного* чая самого низшего, в исключительных случаях — среднего, качества (в простонародье — «заварка») и привычных уже чайных пакетиков, в которые пихают, как правило, самую отстойную чайную «пыль» (а в некоторые даже её не кладут). Чтобы стать черным чаем, чайный лист обязан испытать такие экзекуции, как завяливание, скручивание, ферментация и сушка.



Обыкновенный

На втором месте по известности стоит **зелёный чай**, который **ВНЕЗАПНО** делается из тех же листьев, что и чёрный. «Магия» кроется в **биохимии** производства: чайный лист не завяливают, всячески берегут от ферментации (**окисления**) и перегрева при сушке. Таким образом, зелёный чай — своеобразная технологически обусловленная противоположность черному. Однако конечный результат в самом деле заключается не только в названии и цвете, но и во вкусе и оказываемых свойствах. Зелёный чай судорожно заливают в себя бочками желающие выздороветь от рака, простуды, диабета, а также похудеть, помолодеть, просрать, отойти **в мир иной после пьянки** или просто от нехуй делать. Тут главное не переборщить, всё хорошо в меру, и не стоит забывать, что зелёный чай и сотни химических соединений, входящих в его состав, **хороши до поры до времени**. Продаётся в супермаркете. Качество не самое лучшее, но вряд ли кто-то сможет различить по вкусу место и высоту выращивания, да и стоит ли?



Зелёный

Красные и желтые чаи — переходные типы между чёрным и зелёным. То есть такие чаи будут, как минимум, чуть менее ферментированы, чем черные, но чуть более ферментированы, чем белые. Красные сильнее ферментированы и ближе к черным. Желтые же, соответственно — наоборот ближе к зелёным.

Красные чаи выделяются специфическими вкусовыми и особыми ароматическими качествами, сочетая в себе годные свойства черных и зеленых чаев. Они меньше, чем чёрный чай окислены, поэтому лучше хранятся. Это, пожалуй, группы чая, о которых ранее узнать можно было только от **особых ценителей** сего дара природы и **любителей её изучать**, нежели сейчас, когда о них не слышал только ленивый или мёртвый.

Улуны — чаи половинной ферментации, стоят между зелёным (слабая ферментация) и махрово окисленным чёрным. Изготавливаются они из... **ну вы понели**. Разница в том, что окисляется не весь лист, кончик и края остаются в первозданном состоянии, это в корне меняет вкус и содержание **веществ**. Известные сорта улунов следующие: Те Гуань Инь, Да Хун Пао, Пэн Фэн, Сунь Хуй в Чай, Вын Сам Пей. Различаются они методами высушивания, вяления, возрастом растения, временем сбора etc. Вопреки распиаренному мнению, **испытать вселенскую благодать и приобщиться к нирване** ими нельзя. А вот отравиться — запросто, что, собственно, и происходит с **самодоктором** при первом знакомстве, когда в неподготовленный организм заливают в огромных количествах то, с чем он ранее дела не имел. Часто встречающаяся побочка от улунов — изжога, поэтому совсем натошак их лучше не пить. Те Гуань Инь обладает весьма подлым свойством — очень малым сроком хранения, не более полугодика без вакуумной упаковки, быстро утрачивая свой характерный аромат, отдаленно напоминающий сирень.

Пуэр же отдаленно напоминает чёрный чай, так как ферментирован чуть менее, чем полностью, однако не своими собственными силами, а при помощи этих ваших **микроорганизмов**. Все пуэры делятся на две большие группы — шэн и шу. **Шэн пуэр** — это зелёный пуэр естественного старения: чем он старше, тем он темнее, мягче вкусом и, увы, дороже.

Чайный пьяница

Йоу, **рэпер!** Пей чай, живи хип-хопом!

Шу пуэр — искусственно состаренный методом мокрых куч пуэр. Чайные листья раскладывают большими кучами на складах и поливают водой, давая... правильно — сопеть! Молодой шу пуэр пахнет прелыми осенними листьями, а на вкус **отдаёт землей**, более выдержанный приобретает аромат, напоминающий запах корицы и мягкий сладковатый вкус, полностью утрачивая вяжущее действие. Кофеиновая горчинка проявляется только при очень крепкой заварке. Достаточно полежавший шэн пуэр теряет вяжущую горечь во вкусе и приобретает **over 9000** разных эффектов. Да, среди них есть действие чистого,

освобожденного из танниновых комплексов кофеина, отдалённо напоминающее действие **спидов**: рассудок ясный, повышается активность, расширяются зрачки, ощущается внутреннее спокойствие и, как бонус, закрепляет — неделю срать не будешь. Впрочем, закрепляющее действие характерно скорее для шэна, а вот шу пуэр как раз усиливает перистальтику кишечника и способствует более быстрому пищеварению и легкому калометанию. Стимулирующий эффект особо ярко выражен у личинок человека из-за неокрепшей ЦНС. Будьте внимательны: если вам предлагают выдержанный более пяти лет шу пуэр, то, скорее всего обманывают. Больше пяти лет черный пуэр выдерживают очень редко, потому что смысла в этом нет — он уже и так искусственно состарен, а излишняя землистость лет за пять выветривается начисто, — но хранить его можно и на самом деле очень долго. Плюс пуэра в том, что его, в отличие от остальных чаёв, преспокойно можно заливать крутым кипятком и не бояться просрать все ништяки.

Также пуэр особо популярен среди торчков, особенно **травокуров**. В России пиаром пуэра занимались такие выдающиеся личности, как **Гуф** и **Баста**.

Те из анонов, кто во времена СССР имел несчастье пробовать хреновейший краснодарский чай, вкусив пуэра отмечают удивительное сходство с канувшим в лету артефактом. Так что та хрень не делалась из веников, как утверждали слухи и анекдоты, это был просто чай из **прелых** от долгого бесхозьяственного лежания листьев. И теперь от него прутся и ищут где подороже. О, времена!

Далее идут **жёлтые** чаи. Особо не на слуху, но для общего развития стоит пробежаться. Жёлтые чаи готовят из наиболее молодых побегов, часто из почек чайного листа, поэтому такая нямка считается элитной. Почки завяливают или даже высушивают в тени или на слабом солнце, избегая ферментации, которая таки идет частично при скручивании. Желтые чаи обладают характерным «копчёным» запахом и вкусом, поэтому, как говорится, на любителя.

Белый чай — ближе всех к зеленому, только выращивается он гораздо выше, в сбор идут только молодые почки, а после сбора чутка ферментируется, из ферментированных сортов — меньше всего. Для того, чтобы остановить ферментацию и окончательно просушить, белый чай прогревают. В итоге приезжает в бокал почти в том виде, в котором рос, давая настой наиболее светлый, визуально малоотличимый от воды (при правильной заварке) однако с более нежным, слегка маслянистым вкусом. С другими жёлтыми чаями все немного напряжённей — изготавливается он из сортов высшего качества (*того же чайного кустика, ничего не изменилось*), только мороки с ним больше, и выращивается он только в **долине единорогов**, такие дела. По степени окисления он третий, после белого и зелёного. Полезный до потери сознания (опять таки после белого). Долгое время смаковался только **императорами** и всяким там **блатом**, потому что вкусный. Сейчас очень дорог и редок — не безумно, конечно, но все-таки заметно дороже своих рядовых черных и зеленых собратьев и зачастую даже в крупных городах его (не подделку!) можно приобрести только в единичных магазинах (а в городах поменьше достать настоящий и не убитый белый чай сложнее, чем **менее легальные растения**). Качество напитка зависит в первую очередь от правильного заваривания, которое исключает долгую (более 3 минут) заварку и температуру свыше 85 градусов по Цельсию, но настоящие гуру просто высыпают в заварник ведро чая и заваривают 5 раз водой 60-65-70-75-80°C по минуте.

Ароматизированный чай

Чай с добавлением всевозможного душистого сырья или веществ. Наиболее распространены зелёный с лепестками жасмина и чёрный, ароматизированный бергамотовым маслом, тот самый Earl Grey. Также есть всевозможные «молочные» улуны, пуэры и т. д. Наибольшая гадость — чай, ароматизированный всевозможными эфирными маслами: их чрезмерно резкий аромат полностью забивает сам естественный аромат чая. Как правило, таким образом ароматизируют низкосортный, почти без собственного запаха, чай. Ещё добавляют лепестки роз, можжевеловые ягоды, васильковые и ромашковые лепестки et cetera. Встречается и совсем экзотика — например, **масала чай**, готовая индийская чайная смесь с острыми пряностями для заваривания на молоке, прессованный **зелёный чай с чёрным перцем**, обожаемый калмыками, и, разумеется, легендарный **лапсанг сушонг**, копчёный на сосновых дровах чёрный чай с ароматом дыма^[1].

Вообще, разновидностей и смесей over 9000, и чайные снобы считают их гадостью, которую ни в коем случае нельзя пить. **ИЧСХ**, в данном случае редко ошибаются. Во всяком случае, стоит запомнить одно правило: если уж захотелось чая с посторонними приправами, то ищи такой, который не сбрызнут эфирными маслами (исключая пресловутый Earl Grey), а в котором между чайнок встречаются лепестки цветов, можжевеловые ягодки и прочие нечаянные растительные вкрапления, и который всё-таки пахнет одновременно и чаем, и добавленным в него растительным сырьем, а не одуряюще воняет парфюмерией!

Особенности классификации

В классификации чаёв бывают разночтения: так, в Китае тот чай, что мы и англичане считаем чёрным, называется красным, по цвету настоя. А вот пресловутый белый назван так совсем не по цвету настоя (который темнее, чем у зелёного!), а **ВНЕЗАПНО** по цвету «шерсти» — белых ворсинок, покрывающих чайные почки, или *бай хоа* («белые реснички»), *типсы*. Отсюда и термин «байховый чай» — любой, в котором процент таких нераспустившихся почек велик. Чем больше типсов — тем сильнее аромат!

Чёрным же чаем (*хей ча*) называют не очень распространённый постферментированный чай, который любят пить тибетцы, по технологии производства похожий на пуэр — цвет настоя он имеет бледно-жёлтый, иногда зеленоватый, почему он называется «чёрным» — загадка. Действительно чёрный цвет настоя (как Гинесс) даёт шу-пуэр (искусственно состаренный). Всего в китайской классификации выделяют 7 типов чаёв (белый, желтый, зеленый, улун, красный, чёрный, пуэр) с различными подвидами, причём китайцы могут иногда причислить один и тот же чай к разным типам и подтипам. Всё это сделано для того, чтобы проще было надурить [белого человека](#).

А теперь всё то, что чаем по сути дела не является, но называется. Это целая прорва чайных напитков, травяных чаёв, фиточаёв и прочей полезности. Изготавливаются они порою смешиванием оригинального чая со всем, что приятно на вкус и запах, однако в большинстве случаев это самостоятельный напиток, заваренный по схожей методике из всего, что под руку попадёт. Так что матэ, каркадэ, отвар боярышника по сути дела вовсе и не чай, но разве кому-то [есть дело?](#)

Вопреки распространяемому мнению, среди таких отваров тоже есть вкусные и годные, вроде обожаемого латиносами **матэ**, горького **кудина** из листьев китайского падуба, рубиново-алого ароматного и кислого **каркадэ** из цветков гибискуса, или изумрудно-зелёной кислой **мелиссы**. **Копорский чай** — скрученные и ферментированные вполне по чайной методике листья кипрея (он же *иван-чай*), весьма распространённой высокой травы, растущей на лесных полянах. Но это не чай! Так что пейте отдельно.



Не чай, да ещё и в [пакетиках](#)

P.S. Ну и грех не упомянуть непосредственное участие чая в выращивании всякой [иноземной хуйни](#) твоей бабулей в трёхлитровой банке за столом на кухне.

Размерность

В общем и целом, чай бывает крупнолистовым, ломаным, мелким и пылевидным. Последняя разновидность, в основном, заряжается в безблагодатные пакетики или служит для производства чайных гранул. Соответственно, бывает также гранулированный чай, и вовсе не обязательно низкосортный, но чаще, как и пакетированный, все-таки действительно низкосортный. Из благородных сортов гранулированного чая интересен японский **кокей-тя**, гранулы из размолотого в пыль зеленого чая, сформованные в виде чего-то похожего на еловые иголки — дают ароматный, мутный, адской крепости настой. Черный и зеленый чай, даже будучи крупнолистовым, обыкновенно находится в скрученном состоянии, особый сорт зеленого чая называется «*gunpowder*» — из-за своего внешнего сходства с крупнозернистым старинным пушечным порошком. Белый чай *никогда* не бывает скрученным, поэтому он очень объемистый и легкий.

Бывает также прессованный чай разных видов, размеров и форм — чайные плитки, чайные кирпичи, чайные блины, чайные гнезда, чайные грибы, чайные таблетки и т. д. Прессуется как самый низкосортный чай, так и вполне благородные пуэры и даже улун. В блины, гнезда и грибы чаще всего прессуют пуэры, в плитки и кирпичи — всяческую брутальную низкосортицу или, напротив, экзотику типа **хей-ча** и даже некоторых улун. Самый экстрим — так называемые чайные брёвна или чайные поленья массой около 35 килограммов, плотно спрессованные из старых чайных побегов вместе с черешками и веточками. При продаже от такого бревна натурально отпиливают куски на развес. Такой суровый чай весьма в чести у монголов, тибетцев и других обитателей степей и пустынь — аромат имеет слабый, вкус сильный и грубоватый, а настоей темнее, чем у обычного зеленого чая.

Методики употребления

«Вот поставил я таганку,

Чай весь высыпал в горшок, Дал приправы — перцу, луку И петрушки корешок.

А потом все это в печку, Раза три прокипятил И для пущего эффекту Сверху маслица подлил.

»

— *О сложности процесса для простого народа*

«А всю неделю разбавляем в чайнике своим,

И нет уже названия напитку, что мы пьем. Но то не лень, а занятость, она В который раз тиранит нас.

»

— Чайф о русской лени

«Чай москвичи пили утром, в полдень и обязательно в четыре часа. В это время в Москве в каждом доме кипели самовары. Чайные и трактиры были полны, и жизнь на время замирала. Пили его вечером; пили, когда взгрустнется; пили и «просто так». Пили с молоком, с лимоном, с вареньем, а главное с удовольствием, причем любили чай крепкий, настойчивый и горячий, чтобы губы жег. От жидкого чая, «сквозь который Москву видать», гость деликатно отказывался и терпеть не мог пить его из чайника... Если купец или чиновник, выпив десяток стаканов, отставлял стакан в сторону, это не значило еще, что он напился: так он делал передышку. А вот, когда он, опрокинув стакан вверх дном, клал на него остаток сахара и благодарил, это означало, что с чаепитием покончено и никакие уж тут уговоры не помогут. »

— А. И. Вьюков о чае в XIX веке

Феерическая расстановка точек над чайным «вкусом» низменных англиков в сравнении с небесными россами:

«...В столовой накрыт стол человек на двадцать. Перед одним дымится кусок ростбифа, перед другим стоит яичница с ветчиной, там сосиски, жареная баранина; после всего уж подадут вам чаю. Это англичане называют завтракать. Позавтракаешь — и хоть опять ложиться спать. «Да чай это или кофе?» — спрашиваю я китайца, который принес мне чашку. «Tea or coffee», бессмысленно повторял он. «Tea, tea», — забормотал потом, понявши. «Не может быть: отчего же он такой черный?» Попробовал — в самом деле та же микстура, которую я, под видом чая, принимал в Лондоне, потом в Капштате. Там простительно, а в Китае — такой чай, заваренный и поданный китайцем!

Что ж, нету, что ли, в Шанхае хорошего чая? Как не быть! Здесь есть всякий чай, какой только родится в Китае. Все дело в слове хороший. Мы называем «хорошим» нежные, душистые цветочные чаи. Не для всякого носа и языка доступен аромат и букет этого чая: он слишком тонок. Эти чаи называют здесь пекое (Pekoe flower). Англичане хорошим чаем, да просто чаем (у них он один) называют особый сорт грубого черного или смесь его с зеленым, смесь очень наркотическую, которая дает себя чувствовать потребителю, язвит язык и небо во рту, как почти все, что англичане едят и пьют. Они готовы приправлять свои кушанья щетиной, лишь бы чесало горло. И от чая требуют того же, чего от индийских сой и перцев, то есть чего-то вроде яда. Они клеветают на нас, что мы пьем не чай, а какие-то цветы, вроде жасминов.

Оставляю, кому угодно, опровергать это: англичане в деле гастрономии — не авторитет. Замечу только, что некоторые любители в Китае действительно подбавляют себе в чай цветы или какие-нибудь душистые специи; в Японии кладут иногда гвоздику. Кажется, отец Иоакинф тоже говорит о подобной противозаконной подмеси, которую допускают китайцы, кладя в черный чай жасминные, а в желтый розовые листки. Но это уж извращенный вкус самих китайцев, следствие пресыщения. Есть и у нас люди, которые нюхают табак с бергамотом или резедой, едят селедку с черносливом и т. п. Англичане пьют свой черный чай и знать не хотят, что чай имеет свои белые цветы.

У нас употребление чая составляет самостоятельную, необходимую потребность; у англичан, напротив, побочную, дополнение завтрака, почти как пищеварительную приправу; оттого им все равно, походит ли чай на портер, на черепаший суп, лишь бы был черен, густ, щипал язык и не походил ни на какой другой чай. Американцы пьют один зеленый чай, без всякой примеси. Мы удивляемся этому варварскому вкусу, а англичане смеются, что мы пьем, под названием чая, какой-то приторный напиток. Китайцы сами, я видел, пьют простой, грубый чай, то есть простые китайцы, народ, а в Пекине, как мне сказывал отец Аввакум, порядочные люди пьют только желтый чай, разумеется без сахара. Но я — русский человек и принадлежу к огромному числу потребителей, населяющих пространство от Кяхты до Финского залива — я за пекое: будем пить не с цветами, а цветочный чай, и подождем, пока англичане выработают свое чутье и вкус до способности наслаждаться чаем *Рекое flower*, и притом заваривать, а не варить его, по своему обычаю, как капусту.

Впрочем, всем другим нациям простительно не уметь наслаждаться хорошим чаем: надо знать, что значит чашка чаю, когда войдешь в трескучий, тридцатиградусный мороз, в теплую комнату, и сядешь около самовара, чтоб оценить достоинство чая. С каким наслаждением пили мы чай, который привез нам в Нагасаки капитан Фуругельм! Ящик стоит 16 испанских талеров; в нем около 70 русских фунтов; и какой чай! У нас он продается не менее 5 руб. серебром за фунт...

»

— Иван Гончаров, «Фрегат Паллада»

Кто-то скажет, что в этой стране с чаепитием как-то не задалось, и вполне резонно получит торцом самовара между глаз. Ни один китаец в мире не сравнится с удельным количеством употреблённого чая с любой русской дамой преклонного возраста. Не стоит забывать и про всякие традиционно русские темы наподобие блинов с чаем на [Масленицу](#).

В современном виде технология мало чем отличается от той, что юзали предки. Разве что сам процесс потерял прежнее значение — посиделки-попизделки с чаем и баранками. Во всём, как водится, виноваты эти ваши [интернет](#)ы. Алсо, положенный на чайник хуй являет собой причину

немалой части всех возгораний бытового характера. Так что до появления свистка половина чайников в этой и той стране имела характерные чёрные разводы у основания.

Разумеется, сейчас, с появлением дешёвого красителя в богомерзких пакетиках, ситуация резко изменилась — пьют столько же, а вот назвать чаем язык не поворачивается. Однако остались ещё представители старой школы, которые поутру наливают в пол-литровую кружку половину заварочного чайника, доливают 50% кипятка и, не морщась, залпом выпивают получившийся адский компот под зазорный треск зубной эмали. Такой подход вполне даёт им право называть «ослиной мочой» любой напиток, если его крепость ниже **чифиря**, а на поверхности не выступила радужная плёнка.



В той стране

Любителями же «ослиной мочи» можно законно назвать англичан за их разбодяженный 80/20 чай с молоком, традиционно употребляемый в пять часов дня. Скорость употребления не регулируется. Спустя время **ванильные** англичане разлюбили противный, горький чёрный чай и стали мешать его с маслом из плодов бергамота, окрестив по имени одного герцога (*2nd Earl Grey*), который, по легенде, получил от китайцев дипломатический ништяк с таким чайком и, применив их же методику, попросил своих умников выяснить, что там к чему.

Интересен тибетский чай (*часуйма*): прессованный пуэрчик варят в емерме молоке яка, а затем взбивают в маслостойке с солью и топлёным маслом всё того же яка. Полученная смесь **смакуется** мелкими глоточками, раз пять или шесть в день. Одно время ходила байка про тибетскую диету, согласно которой предлагалось бодяжить обычный чёрный чай с обычным же сливочным маслом. Результат, ясное дело, — **нулевой**. И даже не потому, что нарушен техпроцесс, а скорее из-за высокой калорийности такого напитка.

Ещё один изврат — монгольский (*бадан*; варианты — калмыцкий, киргизский). Рецепт успеха здесь служат зелёный чай высшего сорта, молоко (вплоть до кобыльего и верблюжьего), йодированная соль и — самая **мякотка** — сливки/масло/топлёное сало/бараний **жыр** /вытяжка из спинного мозга Чубакки. Опционально также могут занять муку и даже чёрный **перец**; калмыки впиздячивают лаврушку, **мускатный орех** и гвоздику. В Монголии поднести дорогому гостю чай без молока считается моветоном и вообще чуть ли не **зашкваром**.

Для повышения же тонизирующего эффекта можно заварить **чифирь**.

«Chai» или же «чай масала». Если ты, анон, в Индии скажешь «чай» — принесут именно его. Как правило, сейчас состоит из гранулированного чая (вообще по канону, «ассам» должен быть, но сами индусы любят гранулы за их термоядерность), воды, молока, сахара, смеси специй. Смесей этих у каждой индийской хозяйки по 20 штук, переданных от потерянной и найденной 100 лет назад бабушки, но базовыми ингредиентами являются чёрный перец, гвоздика, кардамон, анис и имбирь.

Ты, анон, этого, конечно, не помнишь, но в той стране был весьма популярен **плиточный чай**. В продуктовом магазине на прилавке лежала древесностружечная плита чёрного цвета, продавец отламывала (нож не брал) кусок от этой самой ДСП. Плиточный прессованный чай — говно полное, всю пыль вместе с сучками (от слова *сучок*, на дереве который, а не *сучка*, которая с кобелём) спрессовали. Но охотники и прочие **аборигены краснокнижные** его ох как любили, плитку завернут в тряпицу и носят с собой в вещмешке. А как же иначе? Не лазить же по всяким ебням с чаем в коробочке. Отломили кусочек, заварили. Дома такой чай ты никогда пить не будешь, а в лесу или на рыбалке — заебись катил!

Альзо, в 90-е среди школоты было распространено курение спитой заварки. Делали это те, кто побаивался «по-взрослому» курить табак, либо по причине невозможности достать оный. Курение же самого чайного листа приводит к эффектам, сходным с приступом тахикардии, и другим очень неприятным или даже опасным последствиям. Поэтому иногда в былые годы это действие применялось при сильном желании откосить от повинностей, как например, в войну для избежания добровольно-принудительной трудовой поездки в рейх (см. Иван Костыря, «Оккупация»).

Делаем **вкусный чай**

«Говоря о том, что ему довелось пить чай почти во всех частях мира, он замечает, что китайцы делают самый плохой чай, в то время как лучший чай, который ему удалось отведать, пьют в России.

“Самовар на плите для каждого русского настолько же важен, как и **икона** в углу каждого жилища.”

»

Луркмоар образовательный — всегда на страже вкусного чаепития
Анонимуса и с радостью поделится с ним всеми секретами процесса.

Во-первых, нужно добыть сам сабж. Лучше всего искать в специальном чайном магазине или большом супермаркете. Чай легко впитывает любой запах, и, если его хранили рядом с рыбой или мылом, то это уже больше не чай. Увидев чай в пакетиках, **стоит задуматься**: пока Британия и Россия пили чай, они прирастали территориями, изобретали паровую машину и **посылали человека в космос**... а как только был изобретён чайный пакетик, Британия сжалась до островка, а в **развалившемся СССР** наступили **девяностые**. Нужен лишь хороший, годный чай высшего сорта (грубо говоря: чем крупнее лист, тем чай годнее, а сортность пишут на упаковке),^[2] чёрный или зелёный, без примесей и в фольге, а не в пластике. Дома желательно переложить в фарфоровую чаёвницу.

Потом стоит выяснить жёсткость воды, которая течёт из твоего крана. У китайцев ещё в XVII веке на одном и том же рынке продавались и чай, и чайники, и специальная вода для него, а это неспроста. Жёсткая вода превратит любой чаёк в невкусные столовские помои. Жителям Северного Кавказа и прочего Донбасса не грех купить к чаю не только бубликов, но и 6-литровую бадью с вкусной артезианской водичкой. Особенно интересна в этом плане **Беларусь**: во всех областных центрах вода вкусная, а **Минск**, стоящий на известняках, мстит понаехавшим водой из-под крана со вкусом то ли извёстки, то ли школьного мела, от которой чайник моментально обрастает накипью. Ставь фильтр с умягчителем (ионообменные смолы) или обратным осмосом.

Немаловажен также инвентарь. Чайник потребует **тёплый, ламповый** металлический, эмалированный изнутри (в пластмассовом вода с ходу пропитывается накипью и годится разве что **роллтон** заварить) для кипячения, глиняный или фарфоровый для заварки, чашки — глиняные или фарфоровые. Пластмассовые стаканчики годятся исключительно для водки в переулке за гастрономом, а железная посуда — для **кофе**, чай в неё должен попадать только в виде грога или чифиря.

Доводить до полного кипения не нужно. Если пошли большие пузыри — получится не так вкусно. Надо подловить ту секунду, когда вода вскипит «белым ключом», то есть мелкими-мелкими пузырьками, но ещё не крупными бульками («**крутой кипяток**»). Оно узнаваемо по тоненькой струйке пара из носика, но первое время придётся привыкать.

Заварной чайник сперва следует нагреть, плеснув в него чуток кипятка, покрутив и вылив. Теперь черёд заварочки. Норма — чайная ложка на чашку + 1 ложка сверху. И аккуратненько заливаем из чайничка так, чтобы только покрыть заварку. Чтобы эфирные масла не улетели, надобно положить сверху, не закрывая носик, салфетку, желателно льняную. Если чай дешёвый — утрамбовать ложечкой, чтобы веселее варился.

Далее — 5 минут томительного ожидания (а для грубых сортов и все 10). Если появилась пена — вах, молодчина, всё правильно сделал! Чай доферментировался прямо в воде, заботливо приправив её кофеином, танином и прочими ништяками. Аккуратно доливаем заварной чайник, чтобы сохранить температуру, оставив 1—1,5 см, и смело разливаем по чашкам. Если же вы «деревенским» способом сразу заливаете горячей водой чайник полностью, тут есть нюанс. В старину на Руси практиковался особый обряд, называемый «обженить чай»: в чашку наливали **на два пальца** свежезаваренного чая, после чего выплёскивали обратно в чайничек. Смысл: перемешать нижние, более терпкие и забористые, слои с верхними, лёгкими и ароматными. Мол, брутальный мужик, что ближе к земле, да девка молодая. Смешали — получайте гармонию. Ну чем не **философия**?

Наконец, садимся за стол, устраиваемся поудобней и пьём невеёбенно божественный, дико питательный и насыщенный напиток. Если всё сделано как надо, получится годный напиток, тот самый **правильный чай**, который пьёт лично **Путин** (как сообщали кремлёвские повара, **Крабе** терпеть не может кофе, так что пьёт либо чай, либо прохладительные коктейли, которые по-русски правильно называть **водичками**). Вкус будет на световые годы отличаться от той крашеной воды со вкусом бумажного пакетика, которую употребляет **офисный планктон**, собравшийся возле кулера. Он дико бодрит, решительно полезен для тушки, не содержит **ГМО** и не вызывает привыкания и зависимости.

Безукоризненно сделанный чай интересен тем, что вкусов у него два: сперва основной, густонасыщенный, а потом приходит приятное послевкусие, сладкое или кислое. Если что-то нарушено, чай получится скорее горьким (поэтому его и стали досыпать сахаром и заедать бубликом), но всё равно адски наваристым и питательным.

Таким чаем не стыдно поить иностранцев, высоких гостей и женщин, которых ты собираешься соблазнить.



Пей чай, а не войой.

Чайные церемонии

«Джун, принеси мне чаю!»

— *Мадам знает толк в чаепитиях*

«Убиваясь дымом и пуэрчиком в плитках

Так, что даже солнца не видно...

»

— «*Баста*» тоже знает толк

Бабайота. Йоко!

Входит Йоко. *Бабайота*. Принеси чобит! Йоко приносит чобит, и ним роздмухуе самовара. Під час цієї процедури Бабайота щипа Йоко за сраку. Та верещить і цнотливо червоніє. В цю сімейну ідилію раптово вривається Сімамура з п'ятьма мудилами. Побачивши неоковирних самураїв, Йоко нервово скрикує. Самураї ближче підходять. *Бабайота*. Чого тобі треба? *Сімамура*. Нічого. Я хтів подивитися на твою чайну церемонію. *Бабайота* (скромно). Яка там в сраку церемонія.

— *Лесь Подервянський «Йоко та Самураї»*

Так уж повелось, что, помимо самого богатого опыта употребления сабжа, [узкоглазые](#) обладают самым грандиозным [СПГС](#), что привело к превращению простейшего, казалось бы, чаепития в вакханалию с [ханфудой и гейшами](#). Для желтолицых чай — основной напиток: под него просыпаются, с ним же вечером отходят ко сну. Само по себе чаепитие не просто приём пищи, а может иметь кучу значений и применений, которые знает каждый китаец. Впрочем, нынешняя китайская молодёжь невозбранно кладёт на традиции и всюду хлещет [газированный капиталистический чай](#), что вызывает у [старшего](#) поколения дикую [анальную боль](#). Тогда как в [этой стране](#) молодёжь всё чаще можно встретить в местной чаёвне, хлещущей пуэрчик из маленьких чашек. [Баг](#) или [фича](#)?

[Кто чай не пьет, тот цмо!](#)
Пернатый Конфуций с [унтерменшами](#) не церемонится

Ниппонцы же придумали свой метод употребления сабжа из чайничков. Их тема не столь мутна, как китайская, однако по мере социализации японская чайная церемония приобрела кучу дополнительных свистоперделок и разнеслась по всему миру. Каждый Император считал своим долгом впилить в чайную церемонию что-то своё, чтобы потомки пили и вспоминали. Так и получилась разнообразная глиняная посуда грубой обработки, чайные домики etc.

Тут стоит провести некую параллель между чайными церемониями и пожиранием [суши](#). И то, и другое без какой-либо особой причины воспроизводится на территории этой страны крайне [качественно](#), причём оба процесса весьма популярны среди потребителей с претензией — [воннаби](#)-небыдла вообще и [виабушников](#) в частности.

В выборе методов заваривания может подстерегать засада — анона, купившего дорогущий китайский чаёк (к примеру, тегуаньинь) и заварившего его по привычке, как индийские, вполне себе может ожидать фейсовая пальма и попоболь. Дело в том, что каждый тип чаёв селекционирован под [свой](#) тип заваривания, а потому каждому кораблю должна быть выделена своя, расово выверенная, торпеда. Проще говоря: залив какой-нибудь бай-мудань или, не дай боже, «жемчужину», кипятком на полчаса, вы получите некоторое количество зверского, дико танинного НЕЧТО (которое прекрасно идёт под диарею и панкреатит, но совершенно не годится для чаепития); а устроив проливы какому-нибудь ассаму или нилгирису, вы в итоге станете гордым обладателем нескольких чашек бледной мочи без вкуса, запаха и почти без цвета.

Хотя это вовсе не значит, что для того, чтобы попить китайского чайку, нужно обязательно бросаться сломя голову за столиками, ворохом чайных причиндалов, кучами глиняных чайничков, горами пиалок и прочей ересью, а затем устраивать на глазах у охеревшего начальника послеобеденный чайный бардак с возбуждёнными помахиваниями, аки бубном, горячим чайником и дикими завываниями на чайнизском, перемежаемыми радостным взбулькиванием чая.

Чай как растение

Особо упорным недостаточно чай пить, и они начинают его [курить](#) выращивать. Кулинарная польза такого подхода сомнительна^[3], но удовольствие от выращивания «камелии китайской» ботаники (нет, не [эти](#)) таки испытывают. Правда, процесс осложняется как капризностью самого растения, засыхающего при плохом поливе мгновенно и необратимо, так и мудотностью его приобретения. Даёт чай свои семена в ноябре-декабре, а всхожи они только до

февраля-марта. Разумеется, эффективные менеджеры ничтоже сумняшеся лепят на конвертики срок годности **два года**, «иначе ни один магазин не возьмёт», но чаю на маркетинговые соображения насрать — он тихо умирает задолго до того, как его кто-то купит, вызывая тонны **любви и обожания** и желание **причинить добро** даже у наивных девочек, решивших вырастить сей аленькай цветущечек. Видимо, с утратой древней русской традиции всенародно чествовать **офеню-жулика** этот вариант покупки чайного куста оказался крепко-накрепко перекрыт.



В естественной среде обитания

В естественной среде обитания

См. также

- [Два чаю этому господину](#)
- [Вкусный чай](#)
- [Tea bags](#)
- [Чайный гриб](#)
- [Чайник](#)
- [Чифирь](#)
- [Кофе](#)
- [Сахар](#)
- [Space Station 13](#)

Ссылки

- [В. В. Похлёбкин, гуру чаеёбства.](#)
- [Про стереотипы, пуэрчик и долбоёбов в поисковиках.](#)
- [Подробный ман для линуксоидов по употреблению русского чая.](#)
- [Чайные плантации](#) — это вам не хуй собачий, а улада глаз.
- [Копорский чай](#) — напиток, популярный в царской России.
- [Расово верный рецепт индийского «чая масала» от известного индофила Голубицкого.](#)
- [Китайский чёрный чай](#)



Рисованный

Рисованный

Примечания

- ↑ Бывает слабокопчёным, обычным и **tarry**, то есть смолистым. При заваривании на поверхность настоя всплывает коричневая пенка из соснового дёгтя и канифоли (!), и распространяется сильный запах костра из сосновых дров.
- ↑ Для патриотически настроенных нищелюбов в продаже есть спецчай «Майский» из тех самых редких сортов, что выживают на территории РФ, так что есть шанс отхватить коробочку крупнолистового за жалкие деньги.
- ↑ Чай — не **огурец**, теряющий 90% вкусовых качеств за первые 12 часов после срывания с ветки, а, напротив, требует сложных ферментативно-сушительных телодвижений.



Китай

Adidas Brick Game Chery Made in China QNet Reverse Engineering TikTok Yao Ming
 Арбуз Ашанбайк Баночка Боевые искусства Брюс Ли Будда Гаутама Го Даосизм Дзен
 Иероглиф Китай Китайские ватты Китайские пингины Китайские чиновники
 Китайский айфон Китайский шрифт Коммуняки Мао Цзедун Мозг обезьяны
 Неизвестный бунтарь Нонейм Очки надо? Пандемия Пейджер Пиратские игры девяностых
 Пол Пот Последнее китайское предупреждение Сверхдержава Силумин Суп из младенцев
 Тамагочи Тоталитарное искусство Узкоглазый Уханьский коронавирус Фейк Фэн-шуй Хуй
 Чай Шри Япугра Эльдorado



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
 Kitchen nax LOLI HAET PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка
 Алкогольные напитки Алкоголь Анонимия Анофлотовская курица Балтика Баночка

Алкольные напитки Алкотур Апорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка
Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин
Воткяят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО
Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид
Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Пепси-кола Пиво Пирожки
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар



Едем на колесах под грибами!

Вещества 228 3,62 Bb Breaking Bad Bredor Cyriak Harris Don Hertzfeldt Filthy Frank
Kunteynir Sound drugs Superjail Winged Doom Yellow Submarine А че пагни, ляпапам!
Абсент Абсентис Алкоголик Алкогольные напитки Аллен Карр Андрей Скляров
Антимульт Баклофен Балтика Барыга Беломор Белочка Бихай Благовония Борщевик
Бром Михаил Булгаков Бутират Вадим Михайлов Вангеры Векторная религия Вилфред
Винт Владимир Агапов Владимир Сорокин Владислав Галкин Вонни Галоперидол
Гамма-бутиролактон Генномодифицированная вода Героин Глутамат натрия Глюк
Госнаркокартель Грибные Эльфы Грибы ГрОб Дельфин Джим Моррисон
Дигидрогена монооксид Дима Билан Дмитрий Гайдук Дмитрий Энтео ДОБ Донской табак
Ежи и Петруччо Зацените, чуваки, как на улице-то пиздато! Звёздочка И немедленно выпил
Ибражы Йад Казантип Кактус Кандибобер Карлос Кастанеда Кен Кизи Клаббер
Клей «Момент» Кокаин Кокаинум Конопля Конопля/Способы потребления Король и Шут
Кофе КПЛО Курительные смеси Легалайз Ленин — гриб! Лигрыл Ломай меня полностью
ЛСД Матрица существует Мистер Вигглз Михаил Котов Музыкальная личность Мулька
Мускатный орех Наркоман Наркоман Павлик Насвай Нейролог Ноотропы Нострадамус
Ночной клуб Обьебос