

ДАТЬ НА ЧАЙ

На Шри-Ланке его пьют с молоком и сахаром. А все, что в мире заливают кипятком (от ромашки до мяты), здесь в шутку называют супом

Текст © фото \ Ольга Растегаева
t.me/orange_traveler

Давным-давно китайский император Шэнь-нун, притомившись от прогулок по своим владениям, прилег вздремнуть под деревом. Его слуга, поставив на огонь горшок с водой, не обратил внимания, что в кипяток упали листья. Проснувшись правителю случайно заваренный напиток пришелся по вкусу, и Шэнь-нун заинтересовался его ботанической составляющей. Так, по легенде, началась долгая история чая, в которую свои главы вписали не только китайцы.

Из Китая чай попал в Японию, куда его заботливо привезли монахи, изучавшие буддизм в Поднебесной. Затем напиток попробовали в Индии и Персии. Первыми из европейцев его отведали итальянцы. В XVII веке листья для заварки →

В Богаванталаве корзины или мешки, куда сборщицы чая бросают сорванные листья, крепят ремнями или веревками за голову, чтобы руки оставались свободными



↓ 1



1 Местная чайная промышленность обеспечивает работой более 2,5 млн человек, из них порядка 300 тысяч работают сборщиками на плантациях

2 Шри-Ланка является одним из ведущих экспортеров чая на планете. Страна производит около 300 млн кг продукта в год



↑ 2

ДЕТАЛИ

- Зеленый, черный, белый, улун... Все разновидности чая делают **из листьев одного растения – *Camellia Sinensis Asamica***.
- Белый чай – **один из самых дорогих**, поскольку для его производства используют только почки чайного куста.
- У производителей в ходу **38 различных оценок качества чайных листьев**. Базовый уровень качества – *Orange Pekoe*, крупнолистовой чай. На Шри-Ланке самые востребованные три вида: *BOP* – резаный, *BOPF* – листья с почками, *Dust* – чайная пыль, которую фасуют по пакетикам.

можно было купить почти на каждой улице в Англии, а вот на Шри-Ланке в это время выращивали отличный кофе. Но ситуацию (а заодно и ландшафты на острове) кардинально изменили судьбоносный грибок и юный шотландец по имени Джеймс Тейлор. Так называемая кофейная ржавчина уничтожила все кофейные деревья, разорив инвесторов, а прибывший в 1852 году экспат высадил на Цейлоне в поместье Лулекондера первые чайные кусты, дав плантаторам новый шанс сколотить состояние.

Чтобы понять душу острова, стоит уехать от побережья на Центральное Нагорье с более прохладным и влажным климатом, где находятся чайные плантации. Здесь за эвкалиптовыми рощами и водопадами разбросаны по холмам поместья и бунгало, старые фабрики, где машины, отметившие 100-летний юбилей, и сейчас сушат и крутят листья. Все лучшее в гор-

ной части страны можно собрать воедино во время пешего гранд-путешествия, которое распланировали не так давно. *Pekoe Trail* («тропа Пеко») петляет через окутанные туманом леса, ведет к старым чайным фабрикам и усадьбам. Она тянется на 300 км и проложена по старым дорогам, национальному парку Хортон-Плейнс, объединяя на маршруте более 80 деревень.

На все про все уйдет каких-то 22 дня. Впрочем, можно пройтись по одному из живописных участков, сократив путь до комфортного минимума и щедро разбавив чайное путешествие молоком интересных впечатлений. Они в Нагорье – классические, как рецепт английской заварки. В списке несколько пунктов: прогуляться по Нуваре-Элии (излюбленному месту летнего отдыха британских колонистов) и Элле с ее водопадами и мостом-виадуком, попасть на экскурсию на одну из чайных мануфактур (самые информативные туры проводят →

ЦЕЛИ «ЧАЙНОГО ТУРИСТА» ЗДЕСЬ КЛАССИЧЕСКИЕ, КАК РЕЦЕПТ АНГЛИЙСКОЙ ЗАВАРКИ: ПРОГУЛЯТЬСЯ ПО НУВАРЕ-ЭЛИИ И ЭЛЛЕ, ПОПАСТЬ НА ЭКСКУРСИЮ ПО ФАБРИКЕ И ДЕГУСТАЦИЮ



3
Во время ботанического трекинга с гидом по чайным плантациям можно узнать многое о растениях, увидеть обезьян, качающихся на ветках среди трубчатых цветов, а если повезет – даже леопарда

4
Идеальный рецепт заваривания цейлонского чая таков: 10 г на 300 мл залить кипятком (95°C) и настаивать 3–5 минут

↑ **3**

на фабрике Дамбатенне, которую приобрел Томас Липтон), остановиться в одном из поместий, где жили плантаторы (например, так как *Tea Trails* в Богаванталаве), пройтись по дорожкам между кустами, наблюдая за тем, как собирают чай женщины-тамилки.

Отводя подальше боковые ветки, сборщицы ловко срывают по два молодых листочка и почку с чайного куста. Светло-зеленые горсти женщины стремительным метким движением бросают через плечо в мешок или корзину за спиной. Их задача – собрать минимум 18 кг чая, чтобы получить установленную правительством скромную ежедневную плату, составляющую примерно \$3. Большинство женщин – потомки тамилы малаяга, прибывших на остров из Южной

Индии по контракту с Ост-Индской компанией во времена, когда Цейлон был еще британской колонией. Трудоемкий ежедневный ритуал сбора с тех пор почти не изменился. Рано утром мужчины и женщины идут на молитву в индуистский храм, а затем взбираются на изумрудно-зеленые холмы.

Мужчины острыми изогнутыми ножами срезают чайные кусты, женщины расходятся веером по дорожкам. Под палящим солнцем, не обращая внимания на пиявок и ядовитых змей, сборщицы трудятся до полудня, прерываясь только во время периодических ливней, а затем спускаются на фабрики, сдавая мешки с собранными листьями. Примерить на себя корзину и судьбу сборщицы чая – самый впечатляющий опыт. Это отнюдь не легкое дело, да и приемщик на фабрике



↑ **4**

наверняка раскритикует принесенный урожай, указав на неподходящие листья. Зато потом, отбросив строгость, расскажет обо всем, что ждет чайный лист дальше.

После первого этапа производства дневная норма, собранная одной сборщицей, превратится всего лишь в 5 кг подсушенных листьев. Машина скрутит их, а после начнутся процессы ферментации и сушки. Чай разберут на сорта, упакует и отправят на старейший в мире чайный аукцион в Коломбо. И совсем скоро кто-то заварит чашку чая, сделает глоток крепкого ароматного напитка и, может быть, вдохновится на большое путешествие по укутанному туманами нагорью Шри-Ланки.

ПОД ПАЛЯЩИМ СОЛНЦЕМ, НЕ ОБРАЩАЯ ВНИМАНИЯ НА ПИЯВОК И ЯДОВИТЫХ ЗМЕЙ, СБОРЩИЦЫ ЧАЯ ТРУДЯТСЯ ДО ПОЛУДНЯ, ПРЕРЫВАЯСЬ ТОЛЬКО ВО ВРЕМЯ ПЕРИОДИЧЕСКИХ ЛИВНЕЙ