

Лифлянд Леонид Иосифович —
коллекционер.

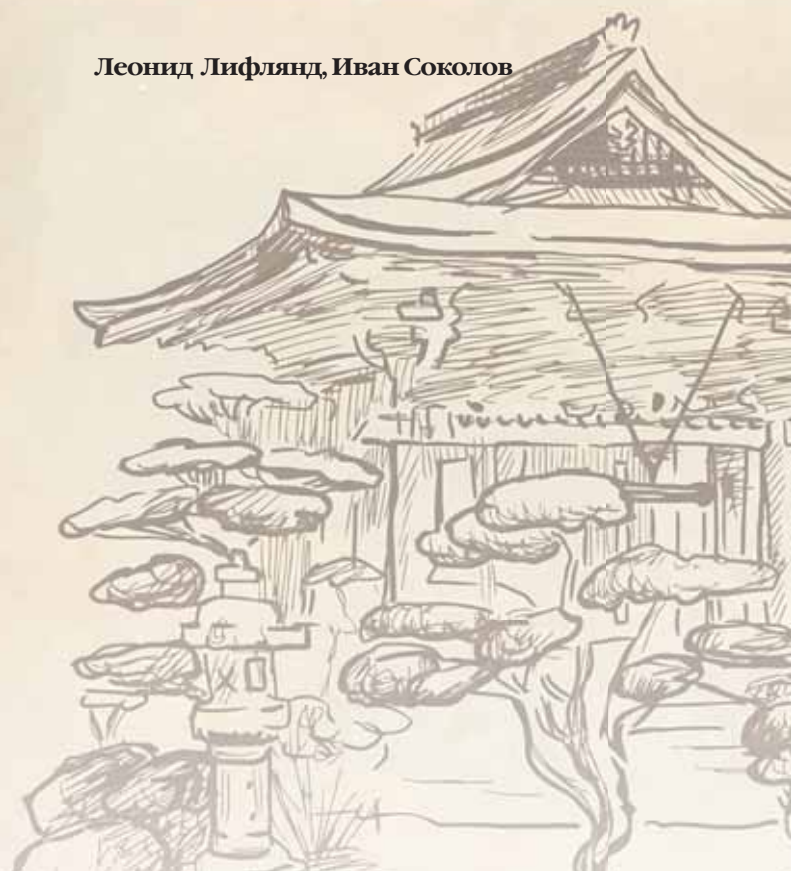
Соколов Иван Алексеевич —
кандидат исторических наук.

Leonid I. Liflyand —
Collector.

Ivan A. Sokolov —
Candidate of Historical
Sciences.



Леонид Лифлянд, Иван Соколов



Японский чай: особенности, наследие предков, перспективы на современном российском рынке

**Japanese Tea: Distinguishing Features, Heritage of Ancestors, Prospects
in the Present-Day Russian Market**

УДК 930.85:339.5

Статья дает целостное представление об истории и современном состоянии торговли японским чаем в России. Рост спроса на японский чай вызван старением населения, модой на органическое и здоровое питание. Динамичное развитие Азии вызывает всплеск интереса к японской и китайской кухням, в которых чай занимает важное место. Материал статьи позволит разобраться в видах японских чаев и традициях их производства. Показана динамика экспорта японских чаев в XIX — начале XX в. и направления поставок. Указаны механизмы фальсификации японских чаев и определение их сортности в зависимости от сезона сбора чайного листа. Представлена информация о текущем состоянии рынка японских чаев в России и основных игроках. Значительное внимание уделено японской чайной керамике и традиции «примитивного искусства», особому японскому восприятию дефектов чайной посуды.

Ключевые слова

Путь чая, чайная церемония, сорта японского чая, рынки, фальсификация.



Индустрия быстрого питания и азиатская кухня

Чай в Японию пришел из Китая и создал базу для формирования самобытной японской чайной традиции. В современном мире восточная кухня стала основой индустрии быстрого питания во многих развитых странах. Это неудивительно: простота, дешевизна ингредиентов, соответствие современным представлениям о здоровом питании, быстрота приготовления и масса других плюсов.

Современная Москва покрыта сетью ресторанов японской кухни, однако не все блюда там

японские. «японский» чай в подобных заведениях нередко китайские реплики традиционных японских чаев. Типичный пример — произведенный в КНР традиционный японский чай маття.

Игроки на российском рынке японского чая

В то же время оригинальный японский чай в России есть. В Москве традиционный японский чай представлен несколькими японскими чайными домами, которые существуют в Стране восходящего солнца более 100 лет.

The article gives a holistic view of the history and current state of the Japanese tea sales in Russia. Growing demand for Japanese tea is caused by population aging, by fashion for organic and healthy food. Asia's dynamic growth causes a surge of interest for Japanese and Chinese cuisine, where tea plays an important role. Article material will allow to understand the types of Japanese teas and traditions of their production. Dynamics of Japanese teas export in the XIX – early XX centuries and supplies destinations are shown. The article describes mechanisms of Japanese teas falsification and identification of their grades — depending on the season of tea leaf collecting. Information about current state of the Japanese teas market in Russia and about the main players is presented. Considerable attention is paid to the Japanese tea ceramics and traditions of “primitive art”, to special Japanese perception of teaware defects.

Keywords

The way of tea, tea ceremony, Japanese tea varieties, markets, falsification.

➤ Японские чаи в силу особенностей их выращивания и переработки богаты катехинами, полифенолами, витаминами и другими полезными для организма человека веществами.

Представителями японского чайного дома «Яно» являются братья Денис и Максим Рыкачевы (ИП «Рыкачев Максим Юрьевич»). Другой японский чайный дом «Джинсейдо», имеющий столь же богатую историю, представляет Денис Станиславович Махоткин. Поставщиком чая из Японии выступает также россиянин Александр Селезнев, постоянно проживающий в Японии. Группа чайных энтузиастов — «Дом живого чая» — пытается продвигать в Новосибирске японскую чайную культуру: торгует японским чаем и авторской японской керамикой. Недавно российское чайное предприятие «Мацеста» в Краснодарском крае запустило линию производства органических чаев по японской технологии.

Нет в нашей стране только самого рынка японского чая — эта ниша пока свободна.

Еда, которая лечит

Уже сейчас понятно, что рынок будет расти. Население развитых стран (включая Россию) стремительно стареет, и потребность в продуктах, обеспечивающих относительно комфортную старость, будет существенно увеличиваться.

Значительная часть японских чаев — это органические чаи, а мода на органическое питание уже вызвала бум в странах Западной Европы и США. В России же этого рынка пока не существует.

Японские чаи в силу особенностей их выращивания и переработки богаты катехинами, полифенолами, витаминами и другими полезными для организма человека веществами. Это создает предпосылки для роста отрасли.

Однако есть и проблемы: малая известность японских чаев у нас в стране, высокая себе-

стоимость производства органического чая в самой Японии, курсовая разница валют, непривычный для россиян вкус традиционного японского чая.

Чтобы оценить причины текущего положения дел, следует всесторонне рассмотреть историю японских чаев и их место на российском рынке.

Истоки японского чая

В Японию чай, как считается, попал из Китая в период Хэйан (794–1185 гг.). В 1191 г. в Китай прибыл японский буддийский монах Эйсей (Эйсай). Возможно, именно он и привез в Японию первые кусты чая.

Благодаря настоятелю буддистского монастыря, некоему Мукэ, была высажена плантация чая около Киото. Позднее чай попадает в район Удзи, который становится одним из важнейших районов японского чайного производства.

В XII–XIII вв. чай выписывался из Китая и долгое время использовался как лекарство. Начиная с XIV в. в Японии стали появляться чайные клубы, чай начинает потребляться в качестве полезного напитка.

В конце XV в. сегун Асикага Есимаса построил в загородном дворце в Киото специальный павильон, где проводились чайные церемонии. Классическая японская чайная церемония отражена в работах многих японских художников разных периодов [1].



Простота и эстетика «пути чая»

Чайная церемония в XV — начале XVI в. еще не была полностью принята в Японии. Лишь к концу XVI в. чайная церемония, получившая название «путь чая» (тядо), распространилась среди японской элиты; большой популярностью пользовалась китайская чайная утварь.

Как считают исследователи японской культуры, эстетика чайной церемонии была соотнесена с идеями дзен, среди которых одной из важнейших была «ваби» — простота.

В целом же утварь для чайной церемонии в Японии изготавливалась из металла, глины, бамбука. Предметы часто сознательно делали максимально простыми, чтобы подчеркнуть их утонченность и близость к природе.

Привозная китайская и местная японская керамика стала для многих богатых японцев предметом коллекционирования. Изделия известных мастеров стоили огромных денег, ими гордились, их демонстрировали гостям. Лучшие из чашек имели собственные имена и то, что обычно называют «история владения».

В наше время стремление к природе, естественности обусловило в США существенный спрос на предметы, выполненные в традиции «первобытного искусства» [2]. Благодаря этому изделия известных японских керамистов (в том числе чаши-тяваны, изготовленные японским домом Раку) пользуются спросом у богатых коллекционеров в США и Западной Европе.

Тяван — специальная керамическая чаша для чая. Подобные чаши изготавливались в старых японских ремесленных гончарных центрах, таких как Бидзен, Раку и ряде других.

Японская чайная церемония

Чайная церемония рассматривается многими японскими культурологами как продолжение дзен-буддизма: «Чай и Дзен имеют тот же самый аромат».

Монахи видели в чайной церемонии элемент культа — отсюда такое трепетное отношение и к ней, и к самому чаю, относительная консервация традиций в этой сфере за



счет соблюдения прописанных правил. В Японии священниками формируется даже целая сложная идеология — чайизм, или путь чая (тядо), — имеющая множество направлений.

В поэме «Сен-но-Рикю» подчеркивается различие между чаноу (тяноу) и простым потреблением чая [3]:

Это не чаноу; если вы только кипятите воду, насыщаете чай и [пьете] напиток.

Правила чаепития рационально структурированы, хотя и различаются в зависимости от школ чая, которых несколько.

Японская чайная церемония является востребованной услугой в современном западном урбанистическом мире. Она позволяет потребителю услуги на время замедлить ритм большого города.

Чайный мастер

Значительное место в японской чайной церемонии занимал тядзин — мастер чая. Тядзин — своего рода церемониймейстер старинного обряда чайной церемонии. Для него было обязательным доскональное знание чайных ритуалов, их философских смыслов. Во время церемонии мастер должен был не только заваривать и подавать чай, но и вести и направлять беседу. Подобные чаепития с соблюдением всех правил, этикета и условностей могли длиться несколько часов подряд [4].

Тядзины чаще всего представляли традиционные чайные школы. Каждой из школ был присущ зафиксированный порядок проведения чайной церемонии (включая движения и жесты чайных



мастеров), основанный на философских воззрениях и традициях тядзинов. Выбор чайной посуды, оформление пространства чайной комнаты и прочие элементы также регламентировались традициями конкретной чайной школы [5]. Художественные вкусы известных тядзинов оказывали существенное влияние на развитие японского декоративно-прикладного искусства.

В современной России представлена одна из крупных японских школ — «Урасенке».

Японский чай: дворцовый, духовный, светский, народный

Когда чай только попал в Японию и его могли себе позволить лишь люди из ближайшего окружения императора, его пили на поэтических вечерах и банкетах. Чуть позже чай начали пить монахи. Ритуал с годами усложнялся и дополнялся новыми правилами. Со временем по большим праздникам монахи стали угощать прихожан чаем из огромных пиал, некоторые порядка 40 сантиметров в диаметре.

В Японии лекарственные свойства чая часто ставились на второе место, а утоление жажды — на третье. Позднее военными и простым людям чай нередко воспринимался как средство утоления жажды.

В XIV–XV вв. простые японцы активно пили чай, не будучи связаны правилами сарей, которые были обязательны для придворных и военной аристократии.

В то же время в XIV–XV вв. были распространены соревнования, где знатоки чайной церемонии демонстрировали свое мастерство в чайном искусстве. Победитель получал ценные китайские предметы, в том числе специ-



альную чайную утварь, которую долгое время возили из Китая.

Чай в быту японцев к XIX в.

Большая часть чая, потреблявшегося в Японии в XIX в., — зеленый чай. Его заваривали в специальных миниатюрных чайничках, приливая горячую (но не кипящую) воду из небольших чугунных чайников, разогретых на маленьких комнатных жаровнях. Чай маття взбивался прямо в тьяване.

Чай в Японии XIX в. пили из маленьких чашечек, рассчитанных на один или несколько глотков. Японский чай XIX в. представлял собой терпкую желтоватую или зеленоватую

жидкость. Как и китайцы, японцы пили чай без сахара. В то же время чай иногда заедали конфетами либо запивали им рис.

Чаем в Японии начинали и заканчивали обед, чай старались подать гостю сразу при его появлении.

Регионы производства и экспорт японского чая

В XIX в. в Стране восходящего солнца чаеводство было прежде всего распространено в области Хондо. К 1890-м годам в Японии чай наиболее интенсивно возделывался в округах Оми и Тамба. Эталонным японским чаем считали продукцию из окрестностей Киото, Удзи и Огура. В XXI в. чаи из этих традиционных районов также являются эталонными и имеют наиболее высокую цену на рынке.

Существовала масса японских разновидностей чайных кустов, имевших разную урожайность, стойкость и ряд других качеств. Сточки зрения селекции в XIX в. наиболее интересны были разновидности кустов из Удзи и провинции Сидзуока.

Чаи из провинции Сидзуока японцы пытались вывести даже на чайный рынок Советской России [6].

Таблица 1. Экспорт японских чаев, в русских пудах и килограммах [7]

Год	Вес, в пудах	В килограммах (при расчете пуд был взят с небольшим округлением в значении из расчета: 1 пуд = 16,380482 кг)	Оценочная стоимость, русские рубли	Доминирующий тип	Оценочная стоимость в русских копейках (с сотыми долями копейки) за 1 русский фунт (~410 граммов)
1873	Менее 500 000	Менее 8 190 241	—	Зеленый	—
1874	Менее 500 000	Менее 8 190 241	—	Зеленый	—
1875–1878	В среднем 500 000–600 000	В среднем 8 190 241–9 828 289	—	Зеленый	—
			—	Зеленый	—
			—	Зеленый	—
			—	Зеленый	—
1879–1885	В среднем 1 100 000	18 018 530	—	Зеленый	—
1886	1 312 000	21 491 192	8 092 000	Зеленый + черный (красный)	15,94 коп.
1887	1 309 000	21 442 051	7 966 000	Зеленый + черный (красный)	15,91 коп.
1888	1.219.000	19 967 808	6 417 000	Зеленый + черный (красный)	13,90 коп.
1889	—	—	6 869 000	Зеленый + черный (красный)	—
1890	—	—	Свыше 8 000 000	Зеленый + черный (красный)	—



В Киото, по данным за 1891 г., одновременно действовало свыше тысячи (!) японских чайных домов (часторговых компаний и отдельных продавцов чая). В других городах Японии конкуренция была также на высоком уровне.

Одним из важнейших центров распределения в чайной торговле был японский город Уи, а главным центром вывозной торговли являлась Йокогама.

Экспорт японского чая

Через порт Йокогама чай уходил на экспорт в США (порт назначения — Сан-Франциско) и Канаду (порт назначения — Ванкувер), часть чая доставлялась через Суэцкий канал в Европу, другая часть — в Кантон (в наше время — китайский город Гуанчжоу), где суммировалась с другими грузами.

Через порт Нагасаки на экспорт шли японские чаи среднего и низкого качества, часть чая пароходами отправлялась в Шанхай, где он суммировался с другими грузами (*табл. 1*)

К концу XIX в. экспорт чая составлял около 7% всего экспорта Японии.

Плантации чая в Японии

Основную массу площадей под чаем составляли небольшие участки, располагавшиеся по берегам рек и озер. В то же время было много больших плантаций.

В XIX в. японское чаеводство в ряде районов отличалось от китайского меньшей урожайностью. В XXI в. эта тенденция сохранилась в связи с необходимостью соответствовать качеству «органик», что резко ограничивает использование удобрений и пестицидов на плантациях.

Технология затенения кустов перед сбором чайного листа в XIX в. уже была свойственна японскому чаеводству и применялась в ряде регионов.

Сортировка чая в Японии

Современники обращали внимание на то, что японские чаи в XIX в. сортировались в ряде случаев гораздо тщательнее, чем китайские.

➤ Японская чайная церемония является востребованной услугой в современном западном урбанистическом мире. Она позволяет потребителю услуги на время замедлить ритм большого города.

Высшие сорта японских зеленых чаев в процессе сортировки должны были просеиваться через семь — десять бамбуковых сит, тогда как низшие сорта просеивались лишь через три сита.

После сбора и первичной переработки чай хранили в керамических горшках. После сортировки продукцию высшего качества фасовали в фарфоровые чайницы, продукцию низших сортов — в деревянные ящики.

Три периода сбора чая в Японии

В Японии выделяли три больших периода сбора чая, отнесение к которым сильно влияло на цену конечного продукта:

- первый сбор — *itziban* (итзибан);
- второй сбор — *niban* (нибан);
- третий сбор — *bansjaa* (бантя).

Чайный лист первого сбора ценился выше всего (куст за зиму набирает максимум полезных веществ). Чай второго сбора разделялся на ряд ценовых категорий. Чай третьего сбора пило только японское простонародье.

Европейские чаоторговцы в XIX в. отмечали в чае третьего сбора (бантя) любопытное качество — он не терял своих качеств даже при длительном хранении.

Градация по сезону сбора сохранилась и в наши дни. Она существенно влияет на цену конечного продукта в премиум-сегменте: чай первого сбора ценятся на рынке максимально высоко, последний сбор продается по наиболее низким ценам.

Японские чай гекуро и сентя.

Машинное и ручное производство

Японский чай высшего сорта в начале XX в. часто определялся как гекуро (*giokuro*, на рус-

ском языке название также озвучивалось как чокуро) — «яшмовая роса». В конце XIX — начале XX в. гекуро скручивался только вручную, и чем тоньше и ярче были «иголки» этого чая, тем выше он ценился.

В начале XX в. в Японии наиболее широко распространенным чаем был сентя (он же — сенча, *sencha*), который скручивался и вручную, и машинным способом.

Традиционный ручной способ хорошо известен и в XXI в. часто воспроизводится на чайных и пищевых выставках. Однако в производстве он встречается исключительно редко из-за резкого удорожания конечной продукции.

Машинный же способ начала XX в. заслуживает отдельного упоминания. Много чая, продающегося и в самой Японии, и на экспорт с пометкой «ручная скрутка», на самом деле с конца XIX в. делается именно машинным способом.

Для скрутки использовались барабаны шестигранной и восьмигранной формы. Внутренние стенки барабанов делали ребристыми. По внутренней оси барабанов крепились особые лопасти на пружинах, давившие на стенки изнутри. Чай в момент скрутки прогревался потоком горячего воздуха, который подводился к барабану.

Традиционная технология производства чая в Японии

Известна японская технология обработки чайного листа, относящаяся ко второй по-



➤ Среди японских мошенников наибольшей популярностью пользовались такие средства для подкрашивания чая, как порошок из мыльного камня и гипс.

ловине XIX — началу XX в. Собранный чайный лист сначала пропаривали, чтобы лишить его эластичности и удалить запах сырости, а затем помещали в деревянную лохань с бамбуковым дном, которая вставлялась в котел, наполовину наполненный водой и снабженный крышкой из провололочной сетки, вправленной в печь. В лохань помещали около 225 граммов чайного листа, его подвергали действию пара, которое длилось около 30 секунд, при этом температура на бамбуковом дне не должна была превышать 80–95°C. Когда листья начинали издавать сильный характерный запах чая, операцию прерывали. Затем чайный лист раскладывали на деревянном столе или соломенной циновке и охлаждали при помощи вееров. Следующий этап — сушка и скатывание чайного листа.

Для сушки использовалась печь или жаровня из бамбука и глины, имеющая форму ящика, который наполнялся горящими углями. На ящик жаровни выставлялись рамы из бамбука, затянутые пропитанной крахмалом толстой бумагой.



На каждую из таких рам помещалось около двух килограммов хорошо пропаренных листьев. Лист разбрасывался по всей поверхности рамы и начинал прокатываться руками. Первоначально движения должны были быть слабыми с постепенным увеличением силы и скорости прокатывания. Листья при скатывании не должны были слипаться между собой. Работа считалась оконченной, когда листья принимали темную окраску и становились более или менее сухими и похожими на скатанные кусочки бумаги.

Содержимое трех рам для скатывания переносилось на две рамы (чай уменьшался в объ-



еме), чья температура должна была быть между 75–85°C, и скручивание продолжалось. Затем содержимое двух рам соединялось на одной раме, которая нагревалась до 65–75°C. Только после этого чайные листья переворачивали и, дав им остыть, ссыпали в глиняные сосуды.

Затем следовала предпродажная подготовка: чайный лист сортировали и просеивали через бамбуковые сита.

Вид, размер и цвет чайного листа

Что любопытно, в Японии пристальное внимание уделялось внешнему виду чайного листа в готовом к употреблению виде. До го-

сударственного запрета многие производители и продавцы нещадно подкрашивали свой чай — это был простой метод фальсификации.

Японцы часто выглаживали чайный лист. Дорогие сорта полировкой доводили до глянца — как ручным способом, так и в специальных полировочных машинах, где чаинки полировались с использованием горячего пара.

Большое значение придавалось размеру готового чая. Часто вручную тщательно удалялись стебельки, продававшиеся как отдельный сорт чая.

Многократная сортировка давала массу чайного сырья, которое затем можно было купажировать под конкретные требования рынка. В наше время большинство сортов японского чая — купажи, которые производят из сырья разного качества под разные ценовые сегменты: от премиального до пакетированного.

Консерватизм и модернизм в производстве японского чая

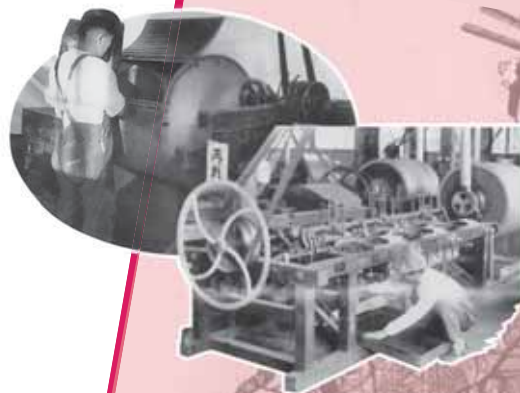
Несмотря на японский консерватизм, к концу XIX в. в стране появились сушильные барабаны, несколько упрощавшие традиционное производство.

Во второй половине XIX в. на мировом рынке японский чай ценили невысоко: он плохо хранился и имел непривычные для европейцев вкусовые качества.

До 1853–1854 гг. Япония была ориентирована на производство чая исключительно для внутреннего рынка. Объем вывозившегося из страны чая до этого времени был ничтожен. Лишь с 1853–1854 гг. страна втягивается в мировое производство зеленого чая.

До начала 1860-х годов Япония экспортировала на мировые рынки только зеленый чай, известный в торговле того времени как *bashed-fired* и весьма невысоко ценившийся из-за сильного травяного вкуса [8].

С начала 1860-х годов Япония начала активно импортировать китайские чайные технологии и приглашать мастеров с материка.



К 1870-м годам Страна восходящего солнца поставляла на мировой рынок достаточно качественный зеленый чай, который неплохо продавался в Североамериканских Соединенных Штатах (современные США). Он был чуть прощще, но и дешевле китайских чаев.

Благодаря заимствованной в Китае технологии «убийства зелени» этот японский чай стал (в самом конце XIX в.) теснить с американского рынка зеленые китайские чаи.

Путь к закату японского чаеводства

Англичане, хотя и торговали японским зеленым чаем со второй половины XIX в., лишь в конце XIX в. начали в небольших объемах импортировать его для себя. Как и в Соединенных Штатах, в Англии интерес к продукту вырос после внедрения в Японии китайских технологий переработки.

С 1870-х годов Япония стала производить улуны, жемчужный и императорские сорта чая. Все эти чаи, которые производили небольшие хозяйства, шли на экспорт.

В конце 1870-х годов в Японии начался кризис чаеводства как следствие организации массового производства зеленого чая в Индии. Именно тогда была сделана попытка наладить масштабное производство черных («красных» по китайской классификации) чаев.



Монгольский и русский рынок для японского чая

Японская империя уделяла огромное внимание России и как соседу, и как потенциальному рынку сбыта своей продукции. Чего стоит тот факт, что на коронацию Николая II в Россию прибыли сразу две японские делегации: правительственная во главе с маршалом Ямагата и от императорского дома во главе с принцем Фукушимой [7].

В 1890-е годы японцы попытались даже представить черные («красные») чаи, специально адаптированные для русского рынка. По сообщению французской прессы, в 1890 г. японское правительство выделило 20 000 иен (1 руб. 40 коп. за иену по официальному курсу того времени, и от 1 руб. 10 коп. до 1 руб. 30 коп. за 1 иену по стоимости в серебре) специально созданной компании, чьей целью был захват доли русского чайного рынка.



С 1880-х годов для русских купцов настоящей бедой стал японский дешевый кирпичный чай, который японцы завозили в Монголию и северные провинции Китая. В начале XX в. этот дешевый и довольно качественный продукт начал выдавливать более дорогой и менее качественный кирпичный чай, который русские купцы закупали в Китае и сбывали в Монголии. Невысокая цена японских чаев на монгольском рынке была обусловлена дешевизной доставки чая к портам, низкой экспортной пошлиной и японским демпингом с расчетом на захват нового рынка.

Таблица 2. Основные сорта японских экспортных чаев [8]

Русское название японских экспортных сортов чая (по состоянию на конец XIX в.)	Англоязычные и японские торговые названия японских экспортных сортов чая (по состоянию на конец XIX в.)	Внешний вид и описание	Качество
«Панфайред джапан» («Сильно поджаренный, Япония») / «Нэчурал Лиф» («Натуральный лист»)	Pan-fired Japan / Natural Leaf (он же: Pan-fired) — сушка бонча, чая-сырца, велась в котлах, вмазанных в печь. Оригинальное японское название каманрича	Дважды поджаренный на противнях чай. В готовом виде имел зеленый цвет листа, светлый, золотистый настой. По вкусу нежен и ароматен	Чай первого сбора — весьма высокого качества. Чай второго и третьего сбора с этим же названием — грубые и шероховатые листья сине-зеленого цвета
«Бескет-Файрд-Джапан» («Поджаренный в корзинке, Япония»)	Basket-fired Japan (он же Basket-fired) — сушка бонча, чая-сырца, велась в корзинах, поставленных над углями, которые были просыпаны золой. Оригинальное японское название качача	Черно-зеленые листья, травянистый настой, травянистый вкус	Низкое качество. Долгое время — основной экспортный чай Японии
«Сен-Дрид-Джапан» («Сушеный на солнце, Япония»)	Sun-Dried Japan	Похож на Basket-fired Japan, но с более темным листом	Низкое качество, но по оценке из XIX в. имел приятный жареный вкус
«Японский оолонг»	Oolong Japan	Характерные черты японского чая в формате улуна	Низкое качество
«Японский конгу»	Kongu Japan	Неудачная японская копия китайского чая конгу; похож на китайский только внешне	Низкое качество. Слабый настой, кислый вкус
«Японский пеко»	Pekoe Japan	Неудачная японская копия китайского чая	Низкое качество. Плохой настой, плохой вкус, плохой аромат, более зеленый по цвету
«Японский ганпаудер»	Gunpowder Japan	Неудачная японская копия китайского чая	Низкое качество. Плохой настой, плохой вкус, плохой аромат. Внешне похож на китайский
«Японский жемчужный»	—	Неудачная японская копия китайского чая	Низкое качество. Плохой настой, плохой вкус, плохой аромат
«Японский императорский»	—	Неудачная японская копия китайского чая	Низкое качество. Плохой настой, плохой вкус, плохой аромат. Внешне похож на китайский

В XX в. новым направлением в производстве японского чая стал выпуск таблетированных чаев, с которыми японские компании планировали выйти на советский, а теперь российский рынок (табл. 2).



Фальсификация и контрафакт в японском чайном производстве

Во второй половине XIX в. из Японии пошел и чайный фальсификат: сырье второго и третьего сборов измельчали и пропускали через сита особой конструкции так, чтобы внешне этот чай летнего и осеннего сборов походил на чай первого сбора.

Также японские коммерсанты активно подкрашивали чайное сырье. Подкрашивалось все то же сырье второго и третьего сборов, чтобы оно внешне походило на первосборный чай. Среди японских мошенников наибольшей популярностью пользовались такие средства для подкрашивания чая, как порошок из мыльного камня и гипс. Долгое время (до особого запрета японских властей) фальсификат делали вполне открыто прямо в портах: во время повторной прожарки в котел досыпали крошку мыльного камня, гипс, иногда кору тамарикса. Профессионалы от чайной торговли (и японцы, и европейцы)

достаточно часто выявляли такие японские контрафактные чаи и нередко даже торговали ими.

«Примитивное искусство» и «возвращение к природе» в японской чайной керамике

Значительная часть японской керамики близка к модному в современном западном мире примитивному искусству. Для нее характерны неравномерные подтеки глазури, грубые формы, отпечатки пальцев и рук мастеров и прочие текстурные изыски.

Источниками «примитивизма» и «простоты» японской керамики были по меньшей мере четыре фактора:

- 1) первая керамика, закупавшаяся японцами в Китае и впоследствии ставшая эталоном для японских керамистов, была посудой для простонародья (китайский императорский фарфор был для большей части японских закупщиков слишком дорог);
- 2) первая японская керамика изготавливалась для монахов (максимально просто);
- 3) следующими после монахов потребителями керамики в Японии стали представители японского военного сословия, и «простота» керамики вписывалась в их ценностный ряд;
- 4) гончарами, которые начинали делать посуду для чайных церемоний, часто являлись крестьяне, изготавливавшие керамику не на профессиональной основе, а отвлекаясь от сельскохозяйственных и иных работ. Даже позднее, когда из Кореи в Японию были вывезены местные керамисты, по уровню мастерства они не могли соперничать с китайцами.

В Китае многие потребители керамики ценили мастерство исполнения, в Японии — бли-



зость к природе. В Китае обращали внимание на отсутствие малейших дефектов материала и готовой продукции. В Японии нередко ценились дефекты как исходного материала, так и готовых изделий (подтеки глазури, нарушение орнамента, отпечатки пальцев, сознательное нарушение геометрии предмета и т.д.). В Китае последних династий эталоном продукции считали высококачественный фарфор из императорских печей, который производили, уделяя пристальное внимание деталям, искусству исполнения. В Японии эталоном стало максимальное упрощение («красота в простоте»): намеренная аляповатость, кривизна, грубые формы и прочие атрибуты классического «примитивного искусства». Многие японские мастера и в XIX в., и в XXI в. не стремились скрыть свое воздействие на материал.

Особой традицией японского искусства является традиция восстановления предметов — кинцуги («золотая заплатка»). Разбитая посуда стоила дорого, и ремонт был экономиче-

References

1. Dele N. *Yaponiya vechnaya* [Japan Eternal]. Moscow, AST, Astrel', 2006, 159 p.; Brodskiy V.E. *Yaponskoe klassicheskoe iskusstvo* [Japanese Classic Art]. M., Moscow, Iskusstvo, 1969, 288 p.
2. Vorob'ev M.V., Sokolova G.A. *Ocherki po istorii nauki, tekhniki i remesla v Yaponii* [Essays on the History of Science, Technology and Crafts in Japan]. Moscow, Nauka, 1976, 231 p. ("Kul'tura narodov vostoka" [Culture of Eastern peoples]). Pp. 75, 79, 96.
3. *The data from the internal archives of two Japanese Tea Houses*. Private collection.
4. Iskhakova T. *Garmoniya za chashkoy Chaya* [Harmony Over a Cup of Tea]. *Nauka Urala*, 2006, no. 5 (919), p. 8.
5. *Keramika Raku: Vselennaya v chaynoy chashe. Proizvedeniya iz yaponskikh sobraniy* [Raku Pottery: the Universe in a Tea Cup. Artworks from Japanese Collections]. Moscow, Avgust Borg, 2015.

ски оправдан, а затем стал отдельным явлением и направлением в культуре.

Безусловно, какая-то часть японской керамики найдет своего покупателя в современной России даже за те деньги, за которые она продается, особенно если это будет связано с модой в элитарной среде.

Подводя итоги

В целом японский чай оставался достаточно специфическим продуктом. Япония XIX в. начала встраиваться в мировой рынок и попыталась адаптировать свое чайное производство. Небольшая ниша на мировом чайном рынке была найдена. Однако мир уже вступил в XX в. с его войнами, революциями и экономическими встрясками.

В современной России рынка японского чая и как следствие конкуренции пока не суще-



➤ В Китае многие потребители керамики ценили мастерство исполнения, в Японии — близость к природе.

ствует. Однако тем, кто захочет занять эту свободную нишу, придется приложить немало усилий, чтобы популяризировать продукт и объяснить потребителям его полезные свойства.

■

ПЭС 16148 / 20.10.2016

Источники

1. Делэ Н. Япония вечная. М.: АСТ, Астрель, 2006. 159 с.: илл.; Бродский В.Е. Японское классическое искусство. М.: Искусство, 1969. 288 с.: илл.
2. Воробьев М.В., Соколова Г.А. Очерки по истории науки, техники и ремесла в Японии. М.: Наука, 1976. 231 с.: илл. («Культура народов востока»). С. 75, 79, 96.
3. The data from the internal archives of two Japanese Tea Houses. Private collection.
4. Исакова Т. Гармония за чашкой чая // Наука Урала. 2006. № 5 (919). С. 8.
5. Керамика Раку: Вселенная в чайной чаше. Произведения из японских собраний. М.: Август Борг, 2015.
6. A pictorial Shizuokaken Tea Industry [album of Japanese tea industry]. [Japan] [without publishers], 1920.
7. Teehäuser in Japan // Baseler Nachrichten, vom 31 März 1891; Субботин А.П. Чай и чайная торговля в России и других государствах: производство, потребление и распределение чая. СПб.: Типография Северного телеграфного агентства, А.Г. Кузнецов, 1892. 708 с. + прил. + илл. + табл. С. 392–395.
8. Коронационный альбом Священного Коронования их Императорских Величеств Государя Императора Николая Александровича и Государыни Императрицы Александры Федоровны. М.: Типолиграфия выс. утв. тов. «И.Н. Кушнерев и Ко», 1898. 171 с.: илл. С. 18–21.

6. A pictorial Shizuokaken Tea Industry [Album of Japanese Tea Industry]. [Japan] [without publishers], 1920.

7. Teehäuser in Japan. Baseler Nachrichten, vom 1891, März, 31; Субботин А.П. Чай и чайная торговля в России и других государствах: производство, потребление и распределение Чая [Tea and Tea Trading in Russia and Other Countries: Tea Production, Consumption and Distribution]. Saint-Petersburg, Tipografiya Severnogo telegrafnogo agentstva, A.G. Kuznetsov, 1892, pp. 392–395.

8. Koronatsionnyy al'bom Svyashchennogo Koronovaniya ikh Imperatorskikh Velichestv Gosudarya Imperatora Nikolaya Aleksandrovicha i Gosudaryni Imperatritsy Aleksandry Fedorovny [Coronation Album of the Sacred Coronation of Their Imperial Majesties the Emperor Nicholas Alexandrovich and the Empress Alexandra Feodorovna]. Moscow, Tipolitografiya vys. utv. tov. «I.N. Kushnerev i Ko», 1898, pp. 18–21.