

Ё-МАЗЗАЙ

ИВАН-ЧАЙ

По китайским технологиям и не только...



Ё-Маззай Иван-чай. По китайским технологиям и не только...

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25096175

ISBN 9785448551796

Аннотация

НЕЗАКОННОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ НАРКОТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ, ПСИХОТРОПНЫХ ВЕЩЕСТВ, ИХ АНАЛОГОВ ПРИЧИНЯЕТ ВРЕД ЗДОРОВЬЮ, ИХ НЕЗАКОННЫЙ ОБОРОТ ЗАПРЕЩЕН И ВЛЕЧЕТ УСТАНОВЛЕННУЮ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ. Эта книга вобрала в себя тысячелетний опыт китайских чайных мастеров, многовековой опыт российских мастеров-киприотов и результаты собственной многотысячедневной Ё-практики. Она содержит базовые знания по приготовлению иван-чая, конкретные рецепты и инструменты для собственного творчества.

Содержание

Вестьма корректный Благодарности	5
Вступление	6
Предисловие	8
Пирролизидиновые алкалоиды	13
Основные этапы изготовления чая. Что, зачем и как	18
Завяливание	19
Скручивание	21
Ферментация	22
Сушка	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Иван-чай По китайским технологиям и не только...

Ё-Маззай

Дизайнер обложки Денис Валерьевич Коршунов

Редактор Денис Валерьевич Коршунов

© Ё-Маззай, 2017

© Денис Валерьевич Коршунов, дизайн обложки, 2017

ISBN 978-5-4485-5179-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Вестьма корректный Благодарности

Благодарю своего сына, Дениса Коршунова, именно он стимулировал меня на написание этой книги. Как, впрочем, и книги «Сорняки – это еда».

Благодарю сам процесс написания, ибо он проясняет сознание и помогает систематизировать знания.

А ещё благодаря этой книге, в процессе её подготовки, я заготовил кипрея разных видов на целый год вперёд. Чего и Вам желаю!

Вступление

Цель данной книги – представить Вам необходимо достаточную информацию для того, чтобы Вы смогли разработать свой собственный, фамильный рецепт приготовления чая.

Конечно, использовать готовые рецепты удобно, но знание биохимии процесса и основных приемов изготовления чая – это переход от простого копирования к творчеству, путь к захватывающему «придумыванию нового».

Почему я пишу заключительную фразу в кавычках? Потому что в такой области, как приготовление чая придумано уже всё или почти всё. Однако у Вас есть возможность, не зная какого-либо рецепта, придумать его самостоятельно. Какой в этом смысл? Всё в том же очаровании творчества, радости самостоятельно открытий и восторга озарений.

Утверждение Вернадского ныне очевидно – ноосфера существует. Её имя – интернет. Во всемирной паутине можно найти практически любую информацию, нужно только уметь искать. Однако много будешь знать скоро состаришься; -)

Полезно оставлять себе в подарок «белые пятна», и самостоятельно находить ответы на некоторые вопросы – для тренировки интеллекта, креативности и выработки порций эндорфинов от своих больших и маленьких побед.

В книге помимо технологических основ представлен простой конструктор для создания рецептов чая. Используя его,

Вы сможете приготовить свой, семейный чай, и задача книги будет выполнена.

Предисловие

Как правило, книга о каком-либо растении начинается с перечисления огромного количества содержащихся в нём витаминов, его безусловной пользе и обширным списком болезней, которые оно лечит.

Я отойду от этой традиции и начну с того, что поделюсь своим лёгким разочарованием.

Когда в 2010-м я увлекся приготовлением Иван-чая, то ознакомился с большим количеством информации об истории этого напитка и способах его приготовления. Меня вдохновило, то, что кипрей имеет такую славную историю (захват рынка чая в Англии и всё такое...), исключительно полезен, красив, вкусно пахнет и растёт повсеместно.

В книге «Сорняки – это еда», в главе, посвященной кипрею, я как раз и представил самую цитируемую сейчас версию о былой популярности Иван-чая и его мощной экспансии на Английском рынке.

Позже, прочитав про то, что известный в царской России целитель и травник Бадмаев боготворил кипрей и не без его помощи прожил до 108 лет, я решил, что такой шанс упустить нельзя. Начал искать рецепт приготовления Иван-чая от Бадмаева.

Ничего не нашёл, но понял, Пётр Алексеевич, как специалист по тибетской медицине, использовал кипрей в тра-

вяных сборах. И не факт, что Иван-чай был в этих сборах в приоритете, т.е. основным.

А этой осенью ко мне на мастер-класс пришёл мужчина, увлекающийся кипреем. Он рассказал, что пытался найти в Ленинской библиотеке документальное подтверждение того, что Россия в XIX веке делала крупные поставки Копорского чая в Англию.

Не нашёл.

Тогда он связался с автором книги о кипрее, в которой он впервые встретился с упоминанием о широкой популярности нашего чайного напитка за рубежом. Мужчина спросил у автора, где он нашёл эту информацию?

– И знаете, что тот ему ответил!?

– Мне бабушка рассказывала.

Я решил вновь прогуглить Яндекс и ознакомиться с мнениями и информацией о кипрее... про и контра.

После всестороннего анализа, методами индукции и дедукции я сделал свой, железобетонно логичный, но не имеющий никаких документальных подтверждений вывод.

Так вот, когда в XVII чай начали завозить в Россию, он очень быстро завоевал широчайшую популярность. Причин несколько, на самых значимых две: он стимулирует и облегчает усвоение жирной пищи.

Когда популярность чая перещеголяла даже популярность водки и кваса, одному креативному, предприимчивому бизнесмену по имени... ну, назовём его, к примеру, Иван Ки-

преев пришла в голову идея – а почему бы из какого-нибудь русского растения не изготовить что-либо подобное. Он решил посетить Китай, познакомиться со столь популярным чаем, и узнать способ его приготовления.

Вернувшись из Китая, он начал искать растение, у которого, как и у чая, после ферментации происходят такие же чудесные трансформации. Естественно начал он по методу прямой аналогии и сначала ферментировал листья кустов и деревьев: боярышника, вишни и т. д. Одновременно с опытами, он опрашивал травников на интересующую его тему.

В своё время я пытался найти траву, которая после ферментации приобретает такой же аромат, как и кипрей. Из 15 опробованных трав похожая трансформация запаха, от травяного к фруктово-ягодному, произошла только у подорожника и полыни. Но напитки из них получились очень горькими.

И вот, когда Иван Кипреев случайно оказался в Копорье, одна местная знахарка (прямо образ её вижу, однозначно, это была женщина!) посоветовала ему использовать кипрей.

Вдохновлённый результатами, Иван решил немедленно запускать производство «чая», прямо там, в Копорье.

Идея продавать русский аналог чая пришлась по душе многим купцам. Некоторые из них имели выход на английский рынок.

Большинство торговцев, предлагая товар, указывали, что это русский аналог чая. Однако, находились и те, кто бес-

совестно подмешивал кипрей в чай или даже продавал кипрей под маркой чая особой ферментации по секретному китайскому рецепту гималайских Далай-лам.

Через какое-то время афера была раскрыта, посыпалась череда разоблачений, а слово Иван-чай в Англии стало нарицательным обозначением поддельного чая из России.

Естественно, поставщики натурального китайского и индийского чая несли убытки, и разрешили проблему радикальным образом – пролоббировали в правительстве запрет на производство Копорского напитка.

Производство рухнуло. Китайско-индийский чай укоренился в рационе россиян, о кипрее забыли.

Ущемляет ли мою национальную гордость эта история?

Совсем нет. Наоборот, меня зажигает гениальная идея Ивана Кипреева, её талантливое воплощение, и авантюрное развитие.

Разочарует ли меня кипрей, когда я узнаю, что в чае в три раза больше различных соединений? Тоже нет. На каждую старушку найдётся своя прорухка – можно покопаться и отыскать ещё более богатое полезными веществами растение, чем чай. Но стоит ли это делать? Панацеи от всех болезней всё равно нет.

В наше время Иван-чай реабилитирован и возведён в ранг исконно русского напитка славных былинных богатырей, снадобья, излечивающего от всех хворей, и самого настоящего чая от которого произошёл весь остальной чай.

Однако, и признание того, что его популярность обязана в первую очередь появлению на российском рынке китайского чая, совершенно не умаляет нашей национальной гордости.

Используя многовековой опыт китайских мастеров, и придумывая свои приёмы в производстве кипрея, мы сможем сделать его популярным не только в России, но и в глубинке – За Рубежом. И превратить в самодостаточный КИПРЕЙ.

Пирролизидиновые алкалоиды

В Германии и в ряде других стран использование кипрея запрещено. В список запрещенных растений попала и мать-и-мачеха. Всему виной – наличие в их составе пирролизидиновых алкалоидов.

В России также есть категорические противники употребления Иван-чая. Они аргументируют это тем, что алкалоиды кипрея токсичны для печени.

На другом полюсе – те, кто считают, что алкалоиды в растении связаны дубильными веществами и абсолютно безвредны, и, даже если это не так, в процессе ферментации и термической обработки алкалоиды нейтрализуются.

Где же истина? Думаю – где-то посередине.

Разберёмся с этим вопросом подробнее.

Из Википедии: «Многие алкалоиды обладают выраженной физиологической активностью. К алкалоидам относятся, например, такие вещества, как морфин, кофеин, кокаин, стрихнин, хинин и никотин. Многие алкалоиды в малых дозах оказывают лечебное действие, а в больших – ядовиты. Алкалоиды различны по своему физиологическому действию: одни из них угнетают или возбуждают нервную систему, другие парализуют нервные окончания, расширяют или сужают сосуды, третьи обладают обезболивающим действием и т. д.»

Есть мнение, что 2—3 миллиарда лет назад, когда все насекомые и другие представители фауны обитали в океанах, у растений, проживающих на суше, алкалоидов не было.

Впоследствии, когда на суше стало более-менее комфортно, некоторая океанская живность, в поисках лучшей жизни, из воды начала вылазить на берег.

У растений появились враги. Для защиты от них, растения стали вырабатывать алкалоиды.

Можно предположить, что у насекомых и животных тоже вырабатываются алкалоиды для защиты от вирусов и другой нечисти.

Так оно и есть. Вот только действие этих веществ многогранно. Например, всем известный, а многими очень любимый алкалоид никотин, вырабатываясь в организме человека, принимает участие в регулировании обменных процессов.

У меня, как у скромного претендента на докторскую степень всех наук, не обремененного избытком знаний в какой-либо области, по вопросу алкалоидов есть своё собственное мнение.

Они в большей степени нужны не для защиты, а для участия в различных биохимических процессах вырабатываемого их организма. При употреблении этого организма другим организмом, в нашем случае, кипрея человеком, самый выраженный алкалоид растения, в данном случае, один из множества пирролизидиновых, усиливает действие на-

ших собственных алкалоидов или гормонов, или... как хотите, так и назовите эти вещества.

Так вот, Иван-чай оказывает седативное действие. Из этого делаем следующие выводы:

– В готовом копорском чае пирролизидиновые алкалоиды есть. Правда, в очень небольшом количестве. Если бы их там не было, седативного действия напиток бы не оказывал.

– Употреблять Иван-чай постоянно, как и практически любое дикорастущее растение, нельзя. Кстати, многие знатоки Иван-чая рекомендуют после месяца его регулярного употребления, делать перерыв на 1—2 месяца.

– Очень спокойным или лучше сказать медлительным, кипрей употреблять не рекомендуется: его алкалоид усилит действие их алкалоида спокойствия и превратит в полного тормоза. На время. Потом, после прекращения употребления Иван-чая, отпустит :-)

И ещё немного об алкалоидах.

Есть мнение, что на заре своей сознательной жизни человечество окультуривало именно те растения, в которых меньше всего алкалоидов.

В корне с этим не согласен. Тому пример – папоротник в корейской кухне.

Я абсолютно уверен в том, что в любом растении, которое начинает культивировать человек, уменьшается не только количество витаминов и микроэлементов, но и алкалоидов. Ведь человек его холит и лелеет, от врагов-насекомых

защищает, удобрениями подкармливает. Зачем культурному растению самому себя от кого-то и от чего-то защищать, и с избытком накапливать витамины и алкалоиды?

Как результат – купырь с весьма пряным корнем превращается в сладкую морковь.

И в этом проявляется правило золотой середины – да, человек уменьшает в культивируемом растении количество полезных веществ, но одновременно сокращает и кол-во вредных, делает растение более подходящим для питания.

Дикорастущей практикой я занимаюсь уже 7 лет. Не как травник, а как кулинар – свойства трав особо не изучаю. Но моя чуйка мне подсказывает, что прожить в дикой природе без многолетней подготовки и знания правил обработки дикорастущих растений, без серьёзных последствий для здоровья невозможно.

Может возникнуть вопрос – стоит ли вообще употреблять успокоительные или тонизирующие напитки, если у человека и так, естественным образом, вырабатываются все стимуляторы покоя и активности?

Да, вырабатываются, в достаточном количестве, но только у человека абсолютно здорового, душевно и физически. А где вы сейчас таких найдёте? Посмотрите на окружающую экологию. Откройте холодильник, заполненный продуктами с консервантами и красителями. Загляните в свой органайзер со списком незавершённых дел и прочувствуйте мандраж дедлайна.

Абсолютно здоровых людей нет. Не тешьте себя иллюзиями.

Поэтому, психам — кипрей, тормозам — кофе. Остальным — и то, и другое, но в ограниченном количестве.

Да и потом, ценен Иван-чай не столько как седативное средство, сколько как чудесный источник множества полезных витаминов и микроэлементов.

На этой кипрееутверждающей ноте главу об алкалоидах мы завершим, и перейдём к технологии изготовления чая.

Основные этапы изготовления чая. Что, зачем и как

Любому чайнику-киприоту стоит начинать свою теоретическую подготовку с изучения технологии приготовления аутентичного чая. Она достаточно хорошо изучена, даёт-ся системно, на её основе можно понять основные принципы приготовления травяных/листовых напитков, приготовить свои собственные «пу-эры» и «улуны», а потом, на базе полученных знаний и опыта, разработать собственные сорта Иван-чая.

Не мудрствуя лукаво, для объяснения процессов создания чая я решил сделать небольшую подборку из статей, подготовленных специалистами.

Ссылки на первоисточники

www.teatips.ru <https://www.rusteaco.ru>

После этой подборки мы перейдем к изготовлению кипрея, и я изложу нюансы работы с листом Иван-чая.

Завяливание

Основная цель этапа завяливания – обезвоживание чайного листа. В процессе завяливания лист теряет до 55% влаги. Подвяливают чайные листья обычно в тени, в хорошо проветриваемом помещении (или под навесами), но некоторые сорта провяливают и на солнце. Завяливание чая может быть естественным, и тогда оно длится от 10 до 24 часов, либо искусственным, и тогда в специальных сушилках время завяливания сокращается в 3—5 раз по сравнению со стандартным. Время завяливания во многом зависит от окружающих условий (влажность воздуха, температура, ветер и др.) и от сорта, который мы хотим получить.

Для завяливания чай обычно раскладывается тонким слоем (до 12 см.) в корзинах, или на специальных поддонах, которые могут быть многоэтажными, типа этажерок. В крутых современных технологиях завяливания, для раскладывания чая используются синтетические сетки, которые приводят в движение (чай перетряхивается для более равномерного подвяливания), кроме этого, используется искусственное нагнетание воздуха нужной температуры и влажности и т. п.

Кроме простого обезвоживания на этапе завяливания происходит и еще одна очень важная вещь: клеточный тургор (давление) спадает, листья становятся более эластичными и менее ломкими. Кроме этого, сок чайных листьев ста-

новится более вязким, густым. Все эти процессы гарантируют в дальнейшем качественное скручивание и ферментацию. Качество завяливания обычно определяется по степени потери массы исходного сырья, но нормативы в различных регионах разные. Например, в северной Индии хорошей потерей веса при завяливании считается 40%, а в южной Индии и на Цейлоне – 50%.

Скручивание

Задача скручивания – выжать из чайных листьев как можно больше чайного сока. Кроме этого установлено, что при скручивании происходит перемешивание чайных полифенолов с чайными энзимами, что является обязательным условием для нормальной ферментации.

Ручное скручивание – трудоемкий процесс. Процедура такова: в руки берется «лепешка» из подвядших листьев, толщиной примерно в сантиметр, скручивается в «колбаску», и начинается ее «раскатывание». Наиболее подходящая аналогия здесь – раскатывание теста, например, для пельменей. Раскатывание редко производится на весу, чаще по стенкам чанов/корзин, или на специальных столах или досках, напоминающих волнистые стиральные доски. Скручивание (оно же раскатывание) должно продолжаться до тех пор, пока листья из зеленых не превратятся в темно-зеленые, т.е. не намокнут, не пропитаются собственным соком. Задача это довольно культуристическая, и если хотите ощутить прелесть процесса, то нарвите охапку взрослых тополиных листьев (они по жесткости ближе всего к чайным), подвяльте их, и попробуйте раскатать до кондиции. Мало не покажется! При этом листья желательно не рвать и не ломать, иначе их сортность понизится.

Ферментация

После скручивания начинается процесс ферментации. Термин «ферментация» впервые стал использоваться в 1901 как название процесса окисления, начатого ферментами чая. На долю процесса ферментации выпадает основная часть химических преобразований, происходящих при изготовлении чая. Биохимия ферментации довольно сложна, но вкратце, это может быть описано как окисление смеси чайных полифенолов и чайных ферментов (энзимов), которые активируют данный процесс. Результатом этого процесса является образование теафлавинов и теарубигинов (придающих настою черного чая его характерный красно-коричневый цвет).

Для непосредственной ферментации чайные листья переносят в большие прохладные, влажные и затемненные помещения, где они раскладываются на ровной поверхности слоями толщиной примерно в четыре дюйма (10 см.) Поверхность не должна химически реагировать с чайными фенолами, и обычно для этого используются листы из алюминия или особым образом обработанное дерево. Идеальным сочетанием условий для качественной ферментации является объединение максимально низкой температуры (около 15 град. по Цельсию) ферментации с максимально высокой влажностью воздуха (около 90%). Это не так просто, как ка-

жется, т.к. в тех местах, где растет чай, такой низкой температуры – 15 по Цельсию – практически не бывает!

Ферментация может продолжаться от 45 минут, до нескольких (3—5) часов. Это зависит от сочетания многих условий: исходной температуры чайного листа после скручивания, степенью его влажности после завяливания, влажностью воздуха и особенностями проветривания помещения для ферментации и др.

В процессе ферментации, цвет листьев значительно темнеет (буреет), от брожения и подвяливания «выжатого» чайного сока появляются характерные ароматы черного чая – в диапазоне от цветочного к фруктовому, ореховому и пряному. Здесь важно помнить, что процесс ферментации должен быть остановлен именно в тот момент, когда аромат чая достигает оптимальной кондиции.

Чтобы остановить ферментацию, переходим к высокотемпературной сушке.

Сушка

Сушка чайного листа при высокой температуре – единственный способ остановить процесс ферментации. Если этого не сделать, то чай просто заплесневевает и сгниет. Процесс этот деликатный, т.к. если чай не досушить – он быстро испортится в пачках, если его пересушить, он просто обуглится и приобретет отвратительный жженный вкус. Идеальный результат сушки – сухое чайное сырье, в котором содержится не более 2—5% воды.

Чайная сушилка. Используется для сушки чая. Чтобы чай мог высохнуть...

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.